

TRÍPTICO HELADERÍA ARTESANA:

El equipo a crecido, nos encanta trabajar con buen rollo!



Ejemplo 30 de un cono fijo

Helados hechos a diario, en Barcelona y para Barcelona, con sabores para los 365 días del año. Recetas total o parcialmente creadas con productos de proximidad y por tanto, siempre al día de los productos de temporada.

Muestra de las ventas de todo un año. Como se puede apreciar las ventas suben considerablemente en temporada de verano y empiezan a bajar en setiembre, no por ello se deja de vender en invierno, puesto que ya hay un gran número de público que no le importa el frío sino la calidad, cremosidad y frescura de nuestros helados, además de añadir una gran venta en navidades.



Flor di Panna

Melocotón del Ordal

Calabaza con mantequilla tostada

Avellana de Reus

Fresas del Maresme

Castañas del Montseny

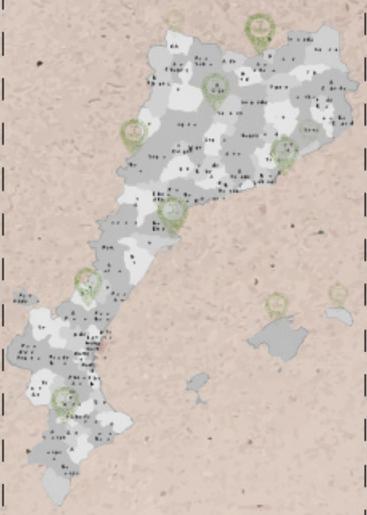
Limon con AOVE

Delaterra nace en 2020

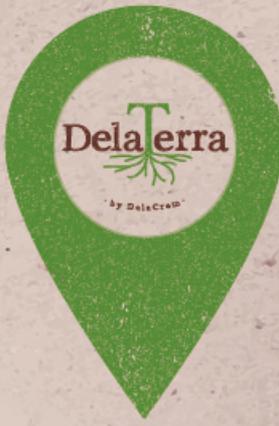
Productos de proximidad

Sabores de temporada

Somos artesanos, curiosos y golosos... Un trabajo honesto y consciente, uniendo la tradición heladera italiana y la cultura gastronómica local. Elaboramos helados a diario, con mimo y dedicación, logrando sabores auténticos de texturas cremosas. De la misma raíz de Dela-Crem, surge Delaterra, una filosofía muy presente desde los inicios que se ha materializado en proyecto gracias a nuestro aprendizaje y madurez como heladeros. En sintonía con el producto bueno, limpio y justo, proponemos helados con un máximo de productos del entorno local. El sello DelaTerra es sinónimo de kilómetro cero y proximidad, donde siempre



A partir de ahora, cuando veas el sello DelaTerra, podrás identificar todos aquellos sabores elaborados con ingredientes de proximidad, de la tierra.



@delacrembcn

WWW delacrem.cat



- PURO GELATO -

LOGO HELADERÍA ARTESANA:



TARJETAS HELADERÍA ARTESANA:



CARTA Y SOBRE HELADERÍA ARTESANA:



DelaTerra
Passeig Sant Joan 59
08009 Barcelona
934507119

A la atención de;

Un cordial saludo.
Atentamente,

Massimo Pignata
Gerente



