











# CUBETAS DE ALTA GAMA PARA HELADERÍA

En la elaboración de un gran helado no existen atajos. La excelencia es el resultado de un proceso cuidado, coherente y profundamente comprometido con el producto y con quienes lo trabajan cada día en su negocio. Por eso, en nuestra empresa entendemos que la base de un helado excepcional comienza siempre por la materia prima, un factor que representa más del 80 % del resultado final. Seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente, priorizando la calidad, la trazabilidad y la constancia, porque sabemos que solo así se construye un producto fiable, honesto y a la altura de las exigencias del profesional heladero.

Sin embargo, la materia prima por sí sola no lo es todo. El verdadero diferencial nace en la búsqueda permanente de la receta perfecta, aquella que logra el equilibrio ideal entre textura, sabor y presentación. Detrás de cada cubeta hay un trabajo meticuloso de formulación, pruebas y ajustes, orientado a conseguir un helado estable, cremoso y visualmente atractivo, que conserve sus cualidades desde el primer servicio hasta el último. Nuestro objetivo no es solo ofrecer un buen helado, sino un helado que funcione en el día a día de tu negocio, optimizando rendimiento, conservación y experiencia del cliente final.

A este proceso productivo se suma un valor que consideramos esencial y que nos distingue claramente: el trato personal, cercano y flexible con nuestros clientes. Trabajamos codo a codo con las heladerías, escuchando sus necesidades, adaptándonos a sus volúmenes, sabores y particularidades, y construyendo relaciones basadas en la confianza y la continuidad. No creemos en soluciones estándar para todos, sino en acompañar a cada cliente con la atención que su proyecto merece.

Nuestra empresa está volcada exclusivamente en la fabricación, y esa dedicación total es una decisión estratégica. Por este motivo, no vendemos directamente al público final. Todo nuestro esfuerzo, conocimiento y capacidad productiva está orientado a fortalecer el canal profesional, respetando el trabajo del heladero y apoyando su crecimiento. Creemos firmemente en el valor de nuestros clientes como especialistas del sector y en la importancia de no competir con ellos, sino de ser un aliado sólido y confiable.

El resultado es un producto pensado desde el origen para el profesional: helados consistentes, equilibrados y de alta calidad, respaldados por un equipo comprometido con la mejora continua y con una filosofía clara de servicio. Porque cuando la materia prima es excelente, la receta está bien construida y el trato es humano y cercano, el resultado se nota... y se saborea.



# CUBETAS HELADERAS ARTESANAS 5 L MONTAÑOSO

BANOFFE CAKE, CREMA DE PLATANO CON GALLETA Y CAMELO SALADO

BARRITA CHOCOLATE CON CREMA DE AVELLANA (KINDER)

**BLACK DOLCE, GALLETA CHOCOLATE BLACK** 

BOMBON CRUJIENTE DE AVELLANA (FERRERO ROCHER)

CHICLE DOBLE COLOR

CHOCOLATE EXTRA BLANCO , CON CREMA CHOCOLATE BLANCO

CHOCOLATE EXTRA NEGRO (VEGANO)

CHOCOLATE TRADICIONAL

COCO CON CREMA CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y COCO

COOKIES DE CHOCOLATE CON CREMA (OREO)

DONETTES, CREMA DE DONUTS CON CHOCOLATE

DRÁCULA, SORBETE DE COLA CON VAINILLA Y FRESA

DULCE DE LECHE ARGENTINO

FRESAS DE CONIL

GALLETA LOTUS

GALLETA PRINCIPE DE CHOCOLATE

HIPOPÓTAMO FELIZ: AVELLANA CON CHOCOLATE BLANCO Y WAFLES

LLAVE ÁCIDA, SORBETE DE FRESA MUY ACIDA

LATTE MACCHIATO CAMELO

LECHE MERENGADA, CANELA Y LIMON





MENTA CON TROCITOS DE CHOCOLATE

NATA CREMA

NATA CON PASTA DE NUECES Y NUECES CARAMELIZADO

NATA CON PASTA DE PIÑONES Y PIÑONES CARAMELIZADO

PANTERA ROSA

PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS

QUESO PAYOYO CON NUECES Y MIEL

SORBETE DE FRESA (VEGANO)

SORBETE DE LIMÓN (VEGANO)

SORBETE DE MANGO (VEGANO)

**SORBETE DE MANGO Y MARACUYÁ (VEGANO)** 

STRACCIATELLA

TARTA DE QUESO CON GALLETAS Y FRESAS

TARTA DE SAN MARCOS

**TIRAMISÚ, RECETA DE VENETO** 

TURRÓN JIJONA SUPREMO

TUTTI FRUTI, MACEDONIA TRADICIONAL

VAINILLA CON TOCINO DE CIELO

VAINILLA TAHITI

YOGURT GRIEGO

## CUBETAS HELADERAS ARTESANAS 2,5 L PLANOS

**ARROZ CON LECHE, 2,5L** **NEW**

BARRITA SNEACKERS, IRRESISTIBLE CARAMELO CHOCOLATE Y CACAHUETE

**CARAMELO DUBAI, KATAIFI CON NOCCIOLLA** **NEW**

**CHOCOLATE A LA NARANJA, 2,5 L** **NEW**

CHOCOLATE DUBAI, PISTACHO CON KHANAFED Y COBERTURA CHOCOLATE,

CHOCOLATE DUBAI 2,5L

**CREMA CATALANA, 2,5 L** **NEW**

NUTELLA, EXQUISITA AVELLANA CON CHOCOLATE; 2,5 L

PISTACHO DE SICILIA; 2,5 L

TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE Y GALLETAS; 2,5 L

**TARTA DE MANZANA ASADA CON PIÑONES Y HOJALDRE, 2,5 L** **NEW**

VAINILLA CON CARAMELO SALADO Y MACADAMIA; 2,5 L

**YOGURT GRIEGO A LA GALLETA DE LOTUS, 2,5L** **NEW**

## CUBETAS HELADERAS 3,5 L

TURRON SIN AZUCAR

VAINILLA SIN AZUCAR

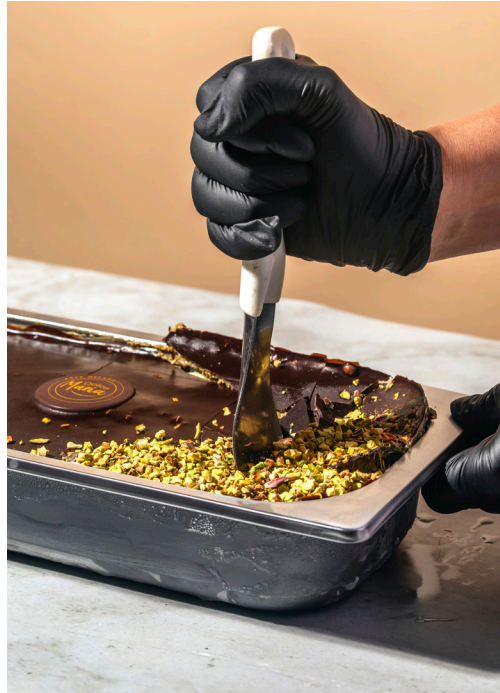
## CUBETAS ESPECIAL RESTAURACION 5 L SABORES PERSONALIZADOS

PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS

SORBETE DE LIMÓN (VEGANO)

VAINILLA TAHITI

*\* sugerencias del chef a consultar*



# HELADOS PARA HOSTELERÍA: SABOR, TEXTURA Y PRESENTACIÓN

Nuestras tarrinas especiales para restauración van un paso más allá del buen helado. Cada sabor ha sido concebido como un homenaje a Sanlúcar de Barrameda, vinculándose a una imagen emblemática de nuestra ciudad que forman parte de nuestra identidad. De este modo, el helado no solo se degusta, también se descubre y se recuerda.

La experiencia se completa con una presentación excepcional. Las tarrinas están envasadas en madera, el material ecológico por excelencia y el que mejor comportamiento ofrece en el aislamiento térmico, garantizando una óptima conservación del producto. Un equilibrio perfecto entre sabor, estética y sostenibilidad, pensado para restaurantes





## COLECCIÓN POSTALES DESDE SANLÚCAR EN MADERA

150 ML /10 UND

AVELLANA DE LOS TOROS

CARAMELO A LA SAL CON MACADAMIA

CHOCOLATE CON ORO

CRUJIENTE KINDER

FRESAS DE CONIL

PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS

PISTACHO SICILIA

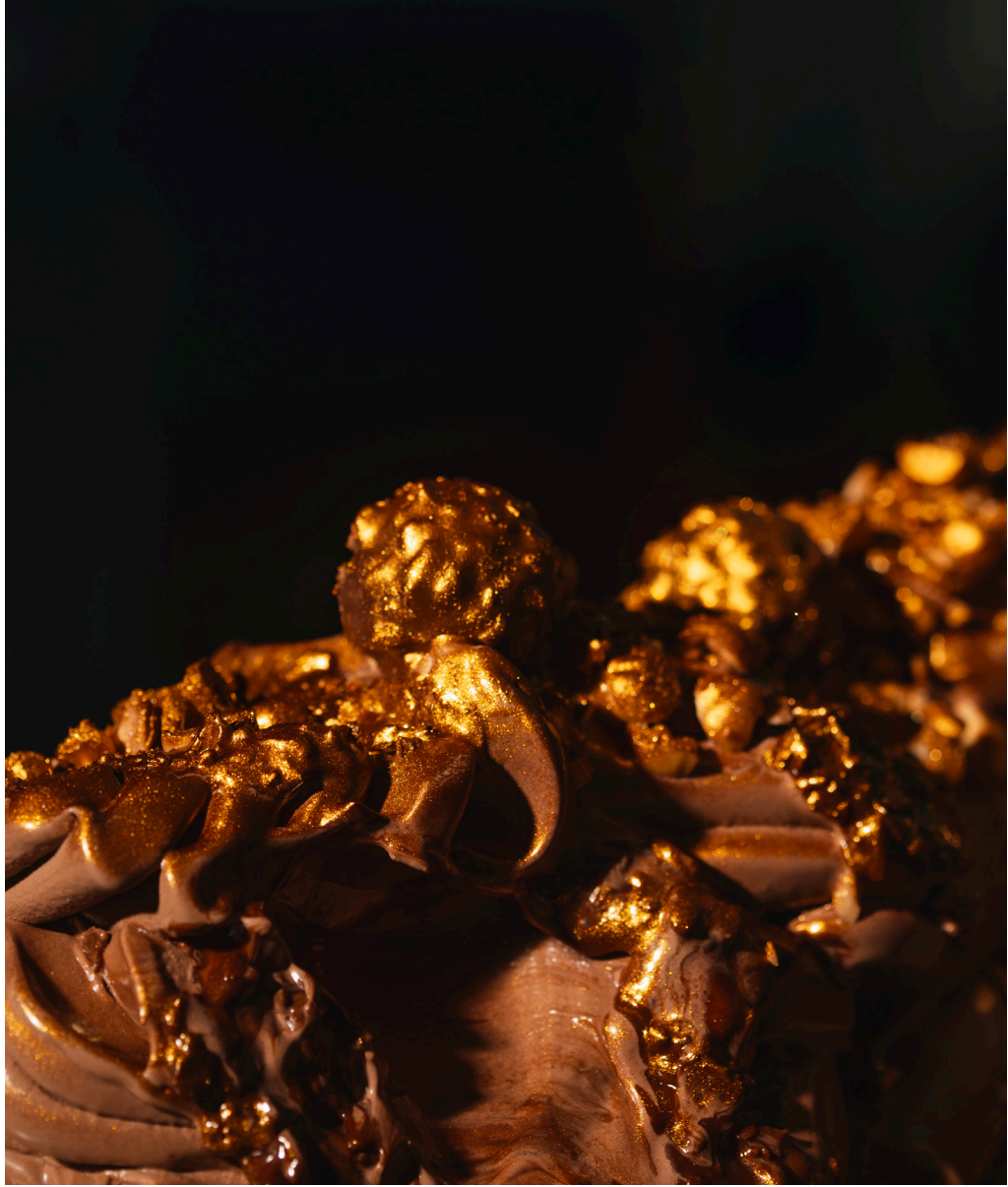
**TARTA DE MANZANA ASADA CON PIÑONES** **NEW**

TARTA DE QUESO CON GALLETA Y FRESAS

TURRÓN DE JIJONA

VAINILLA CON TOCINO DE CIELO

TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE





Durante mucho tiempo, el helado ha sido visto como algo sencillo, cuando en realidad es una crema fría capaz de despertar recuerdos, sensaciones y sonrisas. Un producto que acompaña momentos felices y que merece ser tratado con el mismo respeto y cuidado que cualquier creación gastronómica.

Dar valor al helado es entender que su belleza no está solo en el sabor, sino también en la forma en que se presenta. Por eso lo vestimos con una presentación exquisita, pensada para realzar su esencia y devolverle el lugar que le corresponde: el de un postre que se contempla, se disfruta despacio y permanece en la memoria.







## POSTRES EN CERÁMICA

BOTELLITA DE PEDRO XIMENEZ CON PASAS, CERAMICA 12UND

BOTELLITA DE PEDRO XIMENEZ CON PASAS, CERAMICA 3 UND

**DOLCE CERAMICA DE QUESO PAYOYO CON NUECES Y MIEL, CAJA 8 UND**

**DOLCE CERAMICA DE ARROZ CON LECHE, CAJA 8 UND**

**DOLCE CERAMICA DE CREMA CATALANA, CAJA 8 UND**

**DOLCE CERAMICA DE CHOCOLATE DUBAI, CAJA 8 UND**



# BOLAS Y PORCIONES DOBLES PARA CREAR POSTRES CON PRECISIÓN Y ESTILO

Nuestras bolas permiten un servicio rápido y una presentación impecable, mientras que las porciones pequeñas combinadas ofrecen la posibilidad de armonizar dos sabores en un mismo plato, generando contrastes y matices con elegancia. Una solución pensada para el profesional que busca control, consistencia y creatividad en cada emplatado.V

## ESPECIALIDADES AL MOMENTO (CAJA DE 48 UND)

**BOLAS DE HELADO DE CARAMELO VIOLETA ARTESANA DE 45 GR.** **NEW**

BOLAS DE HELADO DE PISTACHO SICILIA ARTESANA DE 45 GR.

**BOLAS DE HELADO DE QUESO PAYOYO ARTESANA DE 45 GR.** **NEW**

BOLAS DE HELADO DE VAINILLA ARTESANA DE 45 GR.

**BOLAS DE HELADO DE TURRON DE JIJONA ARTESANA DE 45 GR.** **NEW**

---

CAJA BOMBONES HELADOS VUELTA AL MUNDO, 12 UND

**MINIPORCIONES HELADAS DE CARAMELO DUBAI** **NEW**





# TARTAS HELADAS

Para restauración, contamos con tartas porcionadas, pensadas para facilitar el servicio y garantizar una presentación gourmet en cada plato. Un formato ideal para cartas de postres donde la consistencia, el control de raciones y la rapidez en sala son esenciales.

PIONONO DE VAINILLA MACADAMIA, 2 BRAZOS, 14 PORCIONES

PIONONO DE QUESO PAYOYO, 2 UND, 14 PORCIONES

**TARTA DE..... 8 PORCIONES**

**NEW**

TARTA LARGA DECORADA TRADICIONAL, 20 PORCIONES

TARTA WHISKY TRADICIONAL 12 PORC /PRECORTADA





# SANDWICH HELADO: EL PLACER CLÁSICO REINVENTADO

Nuestros sándwiches helados combinan un helado cremoso con una galleta suave, ofreciendo una experiencia deliciosa y muy práctica para servir. Son una opción perfecta para heladerías y restauración, porque se manejan con facilidad, mantienen su forma y se disfrutan en cada bocado. Un producto versátil, rápido de servir y siempre bien recibido por el cliente.

SANDWICH NATA, CAJA 18 UND

SANDWICH NUTELLA, CAJA 12 UND

SANDWICH OREO, CAJA 8 UND

**SANDWICH DE CHOCOLATE DUBAI, CAJA 12 UND** **NEW**







# **¡REFRESCA A TU MASCOTA CON NUESTRAS BOLITAS HELADAS!**

La forma más divertida y saludable de premiar a tu mejor amigo. Cada lata trae 12 bolitas heladas, perfectas para refrescar, mimar y alegrar los días de calor. Un snack ligero, delicioso y pensado para el bienestar de tu mascota: porque ellos también merecen un capricho sano y lleno de sabor.

SNACK ESPECIAL MASCOTA, LATA DE 12 BOLAS





Tel.: +34 682 542 093  
E-mail: [info@ladolcemaria.com](mailto:info@ladolcemaria.com)  
Web: [www.ladolcemaria.com](http://www.ladolcemaria.com)  
Instagram: [@dolcemariasanlucar](https://www.instagram.com/dolcemariasanlucar)