

CREM̄DELUX

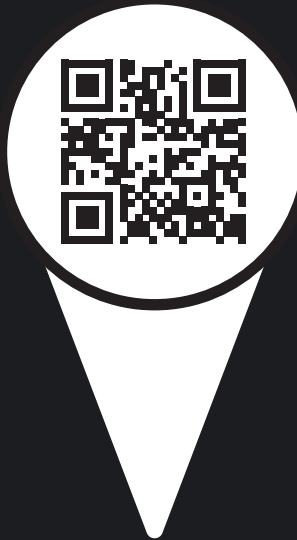
HELADOS ARTESANOS



NUESTRO ÚNICO

conservante

ES EL FRÍO



Todas las fotos de este catálogo son reales de
nuestros helados y no han sido retocadas.

CREM DE LUX

ÍNDICE

CREM DE LUX	2
CLIENTES	3
NOVEDADES	4
NOVEDADES QUESOS	5
SORBETES	6
CREMAS HELADAS CLÁSICAS	8
CREMAS HELADAS VAINILLAS	10
CHOCOLATES SELECCIÓN	12
DULCES DE LECHE	14
HELADOS DE POSTRES Y TARTAS	14
CON UN TOQUE DE ALCOHOL	16
INFUSIONES	16
GASTRONÓMICOS	17
FRUTOS SECOS	20
VEGANOS	22
BAJO EN CALORÍAS	22
NUESTROS FORMATOS	24



CREM DE LUX

Somos una **fábrica de Helados Artesanos de Autor**, gastronómicos, de calidad y con sabores reales, que sorprenden por sus recetas únicas y sus texturas. Nos apasionan el buen Helado Artesanal, la innovación y las tendencias. Por ello, nos comprometemos a no servirle solo un buen helado: le aportaremos un valor añadido y rentabilidad a su negocio. "Le damos valor a lo natural".

MATERIAS PRIMAS 100% NATURALES Y GENUINAS.

LECHE FRESCA

de la Sierra de Guadarrama

SIN COLORANTES ARTIFICIALES,

*no utilizamos saborizantes, aditivos
ni grasas hidrogenadas*

FRUTA Y VERDURA

*de Temporada
y Exótica*

APTO PARA TODOS:

*veganos, sin gluten,
sin lactosa y
bajos en calorías*

FRUTOS SECOS

*con Denominación de
Origen certificada*

*Sano
y nutritivo*





RESTAURACIÓN

Para inspirar su carta de postres o como acompañamientos de sus platos principales.

HELADERÍAS Y PASTELERÍAS

Una amplia gama de sabores en múltiples formatos.



CATERING Y EVENTOS

Personalizamos para cumplir sus requisitos en formatos y sabores.

HELADOS PERSONALIZADOS

Somos artesanos y podemos desarrollar sus sabores.



NOVEDADES

SIEMPRE INNOVANDO

NUEVAS INCORPORACIONES



Regaliz Negro
CREMAS HELADAS CLÁSICAS



Chocolate con Naranja
CHOCOLATES SELECCIÓN



Dulce de Leche
& Amarenas
DULCES DE LECHE



Pistacho Ibérico
FRUTOS SECOS SELECTOS



Té Chai
INFUSIONES HELADAS



Baileys
CON UN TOQUE DE ALCOHOL



Caramelo Explosivo
GASTRONÓMICOS



Lavanda
GASTRONÓMICOS



Café Tostado
Natural
GASTRONÓMICOS



Castaña al
Agua Caramel
GASTRONÓMICOS

NOVEDADES

QUESOS PARA ALTA GASTRONOMÍA

NUEVAS INCORPORACIONES



Crema Mascarpone
& Dulce de Leche



Queso Ricotta



Queso Brie



Queso Manchego



Queso Philadelphia



Queso Gorgonzola &
Semilla de Amapolas

SORBETES

100% FRUTA NATURAL

Aptos para veganos e intolerantes a la lactosa y al gluten.



Naranja



Mora



Bergamoto*



Albaricoque



Piña



Frambuesa



Mandarino



Manzana Smith



Naranja Sanguina



Frutos Rojos



Maracuyá



Pera Williams

SORBETES

100% FRUTA NATURAL

Aptos para veganos e intolerantes a la lactosa y al gluten.



Açaí



Fresitas Silvestres



Mango Osteen



Limón Siciliano



Zanahoria & Naranja



Melón*



Sandía*

*Disponibilidad según temporada o bajo pedido.



CREMAS HELADAS

CLÁSICAS

Con leche fresca de la Sierra de Guadarrama y materias primas de alta calidad.



Galleta Gante



Classic Cookies



Crema Catalana



Crema de Banana



Canela



Leche Merengada



Stracciatella



Turrón Tradicional



Nata



Café Frappe



Coco Sri Lanka



Menta

CREMAS HELADAS CLÁSICAS

Con leche fresca de la Sierra de Guadarrama y materias primas de alta calidad.



Menta y Chocolate



Banana Split



Yogur Greko



Amarenas



Biscottino

Tenemos cremas enfocadas a heladerías como : Pitufo, Chicle, Tutti Fruti...



CREMAS HELADAS VAINILLAS

La mejor variedad de vainilla natural.



Vainilla Gold



Vainilla Papua
Nueva Guinea*



Vainilla
Martinica*



Vainilla
Madagascar

*Bajo pedido.





CHOCOLATES SELECCIÓN

Elaborados con cacaos seleccionados de todo el mundo.



Chocolate
Trufado



Chocolate
Belga



Chocolate
Blanco



Chocolate
& Leche



Sacher*



Chocolate Intenso
Crujiente-Éboli



Gianduia



Chocolate blanco
& Lima

*Bajo pedido.





DULCES DE LECHE

100% ARGENTINO

Receta que gusta a todos.



Dulce de Leche
Tentación



Dulce de Leche
Porteño



Dulce de Leche
Argentino



Caramelo
Salado

HELADOS

DE POSTRES Y TARTAS

Reinterpretamos lo tradicional.



Lemon Pie



Cassata
Siciliana



Tiramisú



Cheese Cake
Silvestre



Roscón
de Reyes



CON UN TOQUE DE ALCOHOL

Sabores frescos y refrescantes.



Sorbete de Mojito



Zabayone



Ron & Pasas

INFUSIONES HELADAS

Con propiedades antioxidantes y digestivas.



Té Negro*



Té Matcha



Lima, Jengibre y
Hierbabuena



Jengibre

GASTRONÓMICOS

PARA ALTA COCINA

Innovación culinaria.



Crema Mascarpone
e Higos



Crema Mascarpone
& Frutos Rojos



Crema Mascarpone



Lícuma



Sésamo Negro



Mostaza Antigua



Albahaca



Queso de Cabra



Violetas



Aguacate



Yuzu



Crema de Cereza
con Chocolate & Chili

GASTRONÓMICOS

PARA ALTA COCINA

Inspiración y tendencias.



Wasabi



Queso Idiazabal



Yogur &
Frutos Rojos



Queso Parmesano



Tomillo



Yogur &
Albaricoque



Vinagre de
Módene*



Crema de Trufa
salada



Litchis



Aceite de Oliva
Virgen Extra



Tomate &
Albahaca*



Yogur &
Maracuyá



Boletus*



FRUTOS SECOS SELECTOS

Con denominación de origen.



Cacahuete
& Chocolate



Avellana Piamonte



Nuez de Arce



Pistacho
Mediterráneo



Pistacho Supreme



Almendra



Avellana





VEGANOS NATURALES

Sin ingredientes de procedencia animal.



Chocolate



Avellana



Pistacho

BAJO EN CALORÍAS CON EL MISMO SABOR

Sin azúcar.



Chocolate



Vainilla



NUESTROS FORMATOS



5,5 L

MEDIDA CON TAPA

Altura: **24,5 cm**
Diámetro: **19,9 cm**



4,75 L

MEDIDA EXTERIOR

Fondo: **34,3 cm**
Ancho: **16,3 cm**
Alto: **11,3 cm**



2,3 L

MEDIDA EXTERIOR

Fondo: **18 cm**
Ancho: **16,5 cm**
Alto: **12 cm**



500 ML

MEDIDA EXTERIOR

Ancho: **11 cm**
Alto: **11 cm**

CUBOTO 500 ML

PARA COMPARTIR DONDE, CUANDO Y CON QUIEN QUIERAS.



Elige entre nuestros **16 sabores** de cremas y sorbetes:

- LIMÓN SICILIANO
- FRESITAS SILVESTRES
- MANGO OSTEEN
- MANDARINO
- MARACUYÁ
- VAINILLA GOLD
- STRACCIATELLA
- CHOCOLATE BELGA
- CHEESE CAKE SILVESTRES
- DULCE DE LECHE PORTEÑO
- DULCE DE LECHE TENTACIÓN
- CLASSIC COOKIES-OREO
- AVELLANA DE PIAMONTE-FERRERO
- PISTACHO MEDITERRÁNEO
- TURRÓN TRADICIONAL
- YOGUR GREKO

TELÉFONO ATENCIÓN AL CLIENTE: **689 854 666**
PEDIDOS: **91 692 53 75** · info@cremdelux.com

GESTIÓN DE PEDIDOS EN:





CREM DE LUX

HELADOS ARTESANOS

NUESTRO ÚNICO

conservante

ES EL FRÍO

CREMDELUX

HELADOS ARTESANOS

Pol. ind. El Cascajal · C/ Oropéndolas n° 20
28320 Pinto (Madrid) España · Tel. 91 692 53 75
info@cremdelux.com · www.cremdelux.com

ES | 28.002759/M | CE



@cremdeluxartesanos