



PALACIO
HELADOS NATURALES





PALACIO

HELADOS NATURALES

Respetando siempre la receta tradicional, HELADOS PALACIO aplica nuevas técnicas al helado para conseguir mejores resultados en sus productos.

Existen muchas clases de helados en el mercado, pero a nosotros nos gusta definir el nuestro como un Helado Artesano Mediterráneo. Uno de los motivos por los que damos esta definición es por su cremosidad. Gracias a la constante investigación de todo el equipo, el helado tiene un perfecto equilibrio en su estructura, por lo que el cliente nota en seguida una delicada cremosidad. No tiene un alto poder calórico, y es debido a que nuestros helados no contienen un alto porcentaje en grasa; solo lo justo, ya que esta es un conductor del sabor. De esta manera el helado consigue ser muy digestivo y refrescante.

Siempre intentamos buscar las mejores materias primas. Con esto nos referimos a materias primas naturales. Una de las cosas más importantes para HELADOS PALACIO es hacer de su helado artesanal un producto natural, dándole así un sabor auténtico y genuino.

Un ejemplo de esto es la utilización de Frutas Naturales en todos nuestros sorbetes y helados de fruta. También productos de origen, como el Turrón con denominación de origen de Jijona; o diferentes coberturas de chocolate como la de Santo Domingo, Venezuela, etc, o la vainilla Bourbon procedente de Madagascar o la leche fresca procedente del valle del Guadalentín, etc.

El helado siempre tiene que mantener la cadena de frío, ya que es su único conservante. Sale de la máquina a una temperatura aproximada de -9°C. Es aquí cuando el helado tiene todas sus propiedades de cremosidad, textura, sabor, etc óptimas, por lo que es rápidamente ultracongelado y almacenado en cámaras a una temperatura de -30°C hasta el momento de su utilización, en donde la temperatura ascenderá a sus valores iniciales. De esta manera el helado se conserva en perfectas condiciones para ser degustado.

Helados Palacio también se dedica a la fabricación de Horchata Natural, Granizados Naturales y Granizados con alcohol, productos que cuida al detalle.

La Horchata es un producto muy delicado y al igual que el helado nunca puede perder la cadena de frío. Se elabora diariamente y desde el momento de su producción hasta el momento en que la sirve al cliente en su establecimiento siempre se mantiene a una temperatura de entre 0°C y 2°C. Todos los años seleccionamos las mejores chufas de Alboraya, estando inscritos en la Denominación de Origen Horchata de Valencia.

En definitiva pasión, innovación y el respaldo de un maravilloso grupo humano son los que hacen que HELADOS PALACIO siga creciendo cada día, ofreciendo a sus clientes la máxima garantía de calidad y servicio personalizado.



NUESTROS CLÁSICOS DE HELADERÍA

CREMAS HELADAS

- 🌿 Avellana de Reus
- 🌿 Bombón Rocher
- 🌿 Cacahuete Tostado con Salsa de Chocolate
- 🌿 Café Ristretto
- 🌿 Caramelo & Toffee
- 🌿 Chocolate 70 %
- 🌿 Chocolate Blanco con Brownie
- 🌿 Chocolate Blond, Salsa de Caramelo y Galletas
- 🌿 Chocolate Huesitos
- 🌿 Chocolate Tarta Sacher
- 🌿 Chocolate & Mandarina Valenciana
- 🌿 Chocolate con Leche
- 🌿 Coco
- 🌿 Crema de Galleta Maria
- 🌿 Dulce de Leche Argentino con su Veteado
- 🌿 Flan De Huevo Con Caramelo
- 🌿 Galleta Oreo
- 🌿 Helado de Horchata de Alboraya y Fartons Artesanos
- 🌿 Infusión de Menta Fresca & Chocolate
- 🌿 Kinder Bueno
- 🌿 Leche Merengada
- 🌿 Mantecado Tradicional

- 🌿 Nata Fresca
- 🌿 Pistacho de Sicilia
- 🌿 Plátano con Salsa de Caramelo
- 🌿 Stracciatella
- 🌿 Tarta de Limon con Bizcocho de Chocolate
- 🌿 Tarta de Manzana
- 🌿 Tarta de Queso con Fresa y Croumble de Almendra
- 🌿 Tarta de Queso Red Velved
- 🌿 Tiramisú
- 🌿 Turrón de Jijona D.O Suprema
- 🌿 Tutti Frutti
- 🌿 Vainilla con Infusión de Vainas Naturales
- 🌿 Yogur Fresco con Frutos Rojos

SIN AZÚCAR

- 🌿 Chocolate sin Azúcar
- 🌿 Fresa sin Azúcar
- 🌿 Leche Merengada sin Azúcar
- 🌿 Turrón Jijona D.O sin Azúcar
- 🌿 Vainilla Bourbon sin Azúcar



INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

CREMAS HELADAS

- ✂ Aceite de Oliva Virgen Extra
- ✂ Almendra Tostada con Turrón a la Piedra
- ✂ Amaretto y Almendras
- ✂ Arnadí
- ✂ Calabaza con Chocolate
- ✂ Canela De Ceylan
- ✂ Castaña de Galicia
- ✂ Chocolate Blanco Praline de Almendra y Frutos Rojos
- ✂ Chocolate Blanco Puro Aroma
- ✂ Chocolate Ecológico Puro Pacari
- ✂ Crema de Vainilla con Manzana al Horno
- ✂ Coca de Llanda con Chocolate
- ✂ Crema de Piñón Tostado
- ✂ Fondillón con Pasas
- ✂ Gianduia de Almendra
- ✂ Higo con Turrón de Alicante
- ✂ Kefir con Infusión de Lima
- ✂ Lavanda
- ✂ Leche Fresca Quemada
- ✂ Mantecado & Higos & Nueces
- ✂ Manzana al Horno
- ✂ Naranja y Dátil
- ✂ Pannacota y Grappa
- ✂ Plantas Silvestres
- ✂ Queso Fresco de la Nucia con Níspero de Callosa
- ✂ Queso Mascarpone
- ✂ Requesón Valenciano con Membrillo
- ✂ Tomillo & Miel de Romero
- ✂ Vainilla de Taití
- ✂ Yogur Natural Ecológico de Oveja

Ofrecemos la posibilidad de elaborar cualquier sabor, a petición suya, a partir de 10 L.



SORBETES

- ✦ Agua de Valencia
- ✦ Apio y Lima
- ✦ Carajillo
- ✦ Frambuesa
- ✦ Fresa
- ✦ Fruta de la Pasión
- ✦ Gin Tónico
- ✦ Granada Ecológica
- ✦ Hierba Luisa & Mandarina
- ✦ Horchata de Alboraya
- ✦ Juego de Cítricos Valencianos
- ✦ Kaki de la Ribera
- ✦ Limón & Menta & Jengibre

- ✦ Limón Exprimido
- ✦ Limón y Albahaca
- ✦ Níspero de Callosa
- ✦ Mandarina de Valencia
- ✦ Mango
- ✦ Manzana & Zanahoria & Cítricos
- ✦ Manzana Verde Granny Smith
- ✦ Melón & Apio & Menta
- ✦ Mojito
- ✦ Mora
- ✦ Naranja Sanguina
- ✦ Piña Costa Rica
- ✦ Plátano de Canarias

**CAPACIDAD
DE LAS
TARRINAS**

2,5L



5,5L



8,5L



POSTRES GOURMET



GRAN SELECCIÓN

Helado de Chocolate 70% con interior de naranja sanguina natural.
Cobertura negra y base croumble.



Helado de Chocolate blanco con praline de almendra tostada y frutos rojos.
Cobertura Blanca y base croumble.



Helado de Caramelo & Toffee.
Cobertura de leche y base croumble de almendra.



Helado de Tarta de queso con dulce de leche argentino.
Chocolate rubio y base croumble de almendra tostada.



Helado de Turrón de Jijona D.O y merengue tostado.
Base croumble de almendra tostada.

Helado de Vainilla Bourbon de Madagascar con Manzana Asada y canela.
Cobertura de chocolate con leche y base croumble.

HELADOS

- ✦ Bombón Rocher
- ✦ Café Ristretto
- ✦ Chocolate 70%
- ✦ Chocolate con Naranja
- ✦ Coco
- ✦ Flan con Caramelo
- ✦ Fresa de la Huerta
- ✦ Galleta Maria
- ✦ Leche Merengada
- ✦ Limón exprimido
- ✦ Mandarina Valenciana
- ✦ Mango
- ✦ Mantecado
- ✦ Naranja Sanguineli
- ✦ Nata Fresca
- ✦ Vainilla Bourbon

