



Copyright

# Helados de artista

## Bienvenidos al mundo NAEF

La historia del helado se remonta a la antigüedad, con evidencias de su existencia en civilizaciones como la China antigua, donde se elaboraban mezclas de leche y hielo. A través de las rutas comerciales, el helado se extendió a Persia y al Imperio Mongol. Durante la Edad Media, los exploradores árabes llevaron recetas de helados y sorbetes a Europa, donde se hicieron populares en las cortes reales.

En México, la llegada del helado está relacionada con la colonización española. Los españoles trajeron consigo técnicas de refrigeración y la receta de sorbetes y helados. Los ingredientes locales como la vainilla, el cacao y las frutas tropicales se incorporaron a las recetas, creando sabores únicos. A lo largo del tiempo, el helado se convirtió en parte de la cultura culinaria mexicana, especialmente en las regiones donde abundan los ingredientes frescos y tropicales.

En el siglo XIX, con la llegada de la revolución industrial, la producción de helado se hizo más accesible y se popularizó en todo México. Hoy en día, el helado es una parte integral de la gastronomía mexicana, con una amplia variedad de sabores que van desde los clásicos como vainilla y chocolate hasta opciones más innovadoras como el helado de aguacate o el de mezcal. Es una delicia apreciada por mexicanos y visitantes por igual, tanto en heladerías tradicionales como en establecimientos modernos.

# Las Clasificaciones



## C o n f i s e r i e

Esta clasificación contiene ingredientes utilizados comúnmente en la fabricación de dulces como la mentas, chocolates, caramelos.



## N u e c e s

Esta clasificación contiene nueces como pistachos, almendras, cacahuete, nueves de castilla, etc.



## H e r b a l

Esta clasificación tiene ingredientes herbales, como té, romero, ajonjolí y otras plantas.



## E s p e c i a d o

Clasificación que contiene especias como el jengibre, canela, clavo, anís estrella, etc.



## F r u t a l

Gran variedad de nuestros helados y sorbetes incluyen pulpas y extractos de frutos naturales como cítricos o guayaba, fresas, moras, manzana, guanabana, mango, etc.



## F l o r a l

En esta clasificación encontraras esencias y extractos de flores como la lavanda, jamaica, etc.



## A l c o h o l i c o

Esta clasificación contiene destilados y licores que contienen alcohol como Tequila, raicilla, licor de café, etc.

# Iconografía de contenido

## C o n t i e n e L a c t e o s



## C o n t i e n e H u e v o



## C o n t i e n e N u e c e s



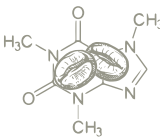
## C o n t i e n e G l u t e n



## C o n t i e n e S o y a



## C o n t i e n e C a f e í n a



## C o n t i e n e A l c o h o l



Helados (Base Flor de Leche)

Página	Nombre	Categoria	Tipo	1 Lt.	5 Lts.
13	Aguacate & Chocolate	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN
15	Ajonjoli Tostado	Gourmet	Herbal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
17	Arroz Con Leche	Gourmet	Herbal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
19	Avellana	Gourmet	Nueces	\$320 MXN	\$1,400 MXN
21	Cacahuate	Gourmet	Nueces	\$320 MXN	\$1,400 MXN
23	Café	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
25	Cajeta	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
27	Canela	Gourmet	Especiado	\$320 MXN	\$1,400 MXN
29	Caramelo & Flor De Sal	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN
31	Cardamomo Verde	Gourmet	Herbal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
33	Cerveza Stout	Gourmet	Alcoholico	\$320 MXN	\$1,400 MXN
35	Chocolate Triple	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN
37	Chocolate Suizo	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
39	Chocolate Vegano	Premium	Confiserie	\$490 MXN	\$2,200 MXN
41	Coco	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
43	Dulce De Leche	Clásico	Gourmet	\$260 MXN	\$1,100 MXN
45	Earl Grey Ahumado	Premium	Herbal	\$490 MXN	\$2,200 MXN
47	Elote Amarillo	Gourmet	Herbal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
49	Flor De Leche	Clásico	Gourmet	\$260 MXN	\$1,100 MXN
51	Fresa	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
53	Guayaba	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
55	Jengibre	Gourmet	Especiado	\$320 MXN	\$1,400 MXN
57	Lavanda	Premium	Floral	\$490 MXN	\$2,200 MXN
59	Mango	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
61	Masala 7 Especies	Gourmet	Especiado	\$320 MXN	\$1,400 MXN
63	Masala 83Grados Special Chai	Premium	Especiado	\$490 MXN	\$2,200 MXN
65	Mascarpone & Frutos Rojos	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
67	Matcha Green Tea	Premium	Herbal	\$490 MXN	\$2,200 MXN
69	Mint After Eight & Stracciatella	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN
71	Menta Verde & Stracciatella	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
73	Moka	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
75	Nuez De Castilla	Premium	Nueces	\$490 MXN	\$2,200 MXN
77	Olivo	Gourmet	Herbal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
79	Pistache Fino	Gourmet	Nueces	\$320 MXN	\$1,400 MXN
81	Pistache Californiano	Premium	Nueces	\$490 MXN	\$2,200 MXN
83	Pistache Siciliano	Premium	Nueces	\$490 MXN	\$2,200 MXN

Helados (Base Flor de Leche)

Página	Nombre	Categoria	Tipo	1 Lt.	5 Lts.
85	Plátano & Stracciatella	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
87	Queso De Cabra & Higo	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
89	Ron & Choco Pasas	Gourmet	Alcoholico	\$320 MXN	\$1,400 MXN
91	Stracciatella	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
93	Vainilla & Cardamomo	Gourmet	Especiado	\$320 MXN	\$1,400 MXN
95	Vainilla Bean	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN
97	Vainilla Francesa	Clásico	Confiserie	\$260 MXN	\$1,100 MXN
99	Vainilla, Café & Kahlua	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN



Sorbetes (Base Agua)

Página	Nombre	Categoria	Tipo	1 Lt.	5 Lts.
103	Blueberry & Jengibre	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
105	Cacao & Café	Gourmet	Confiserie	\$320 MXN	\$1,400 MXN
107	Coco	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
109	Frambuesa	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
111	Fresa	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
113	Frutos Rojos	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
115	Guanábana	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
117	Guayaba	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
119	Jamaica	Clásico	Floral	\$260 MXN	\$1,100 MXN
121	Jamaica & Raicilla	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
123	Limón Verde	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
125	Limón Amarillo	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
127	Limón & Tequila	Gourmet	Alcoholico	\$320 MXN	\$1,400 MXN
129	Mango	Clásico	Frutal	\$260 MXN	\$1,100 MXN
131	Manzana Verde	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
133	Maracuya	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN
135	Piña & Mezcal	Gourmet	Alcoholico	\$320 MXN	\$1,400 MXN
137	Tamarindo	Gourmet	Frutal	\$320 MXN	\$1,400 MXN





Finado / Premium / Matcha

**Tê Verde Matcha**

Matcha Green Tea

[www.naef.com/matcha](http://www.naef.com/matcha)

Contenido Neto  
**946 ml - 32 oz**







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

El aguacate, rico en grasas saludables y nutrientes como vitamina E, potasio y fibra, aporta una textura cremosa y suave al helado. Además, ofrece beneficios para la salud cardiovascular y la piel. Por otro lado, el chocolate, con su sabor inconfundible

*El aguacate, rico en grasas saludables y nutrientes como vitamina E, potasio y fibra, aporta una textura cremosa y suave al helado. Además, ofrece beneficios para la salud cardiovascular y la piel. Por otro lado, el chocolate, con su sabor inconfundible*

## Aguacate con Chocolate

Avocado with Chocolate



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
H e r b a l

Uno de los sabores de helado más populares en Japón es el de sésamo negro. El sabor es a nuez con un ligero dulzor. Para nuestra receta combinamos semillas de sésamo negro (60%) con semillas de sésamo blanco (40%).

*Uno de los sabores de helado más populares en Japón es el de sésamo negro. El sabor es a nuez con un ligero dulzor. Para nuestra receta combinamos semillas de sésamo negro (60%) con semillas de sésamo blanco (40%).*



## Ajonjolí Tostado Toasted Sesame



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
H e r b a l

El postre tradicional mexicano, arroz con leche, se transforma en un helado cremoso que conserva su esencia reconfortante y deliciosa. El arroz, rico en carbohidratos y fibras, proporciona energía sostenida y promueve la salud digestiva. El dulzor sutil y las especias como la canela añaden un toque de calidez y profundidad de sabor.

*El postre tradicional mexicano, arroz con leche, se transforma en un helado cremoso que conserva su esencia reconfortante y deliciosa. El arroz, rico en carbohidratos y fibras, proporciona energía sostenida y promueve la salud digestiva. El dulzor sutil y las especias como la canela añaden un toque de calidez y profundidad de sabor.*



## Arroz con Leche

Rice Pudding



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
N u e c e s

La avellana, con su sabor profundo y rico, aporta un sabor de nuez tostada que se mezcla perfectamente con la suavidad del helado. Además de su delicioso sabor, las avellanas están cargadas de nutrientes como grasas saludables, proteínas y fibra, brindando beneficios para la salud cardiovascular y la saciedad.

*La avellana, con su sabor profundo y rico, aporta un sabor de nuez tostada que se mezcla perfectamente con la suavidad del helado. Además de su delicioso sabor, las avellanas están cargadas de nutrientes como grasas saludables, proteínas y fibra, brindando beneficios para la salud cardiovascular y la saciedad.*



## Avellana

H a z e l n u t



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
N u e c e s

En el lienzo de la cocina, la danza del cacahuate tostado natural despliega sus encantos terrenales. En el arte del helado cremoso al estilo francés, este humilde fruto se eleva a la grandeza, fusionando su robusto sabor con la elegancia refinada. Cada cucharada es un paseo por campos bañados por el sol, donde la brisa lleva consigo el aroma del trabajo honesto y la recompensa dulce.

*En el lienzo de la cocina, la danza del cacahuate tostado natural despliega sus encantos terrenales. En el arte del helado cremoso al estilo francés, este humilde fruto se eleva a la grandeza, fusionando su robusto sabor con la elegancia refinada. Cada cucharada es un paseo por campos bañados por el sol, donde la brisa lleva consigo el aroma del trabajo honesto y la recompensa dulce.*



## Cacahuate Tostado

Toasted Peanut



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

En el corazón del blend especial de café tostado natural “Oro Verde” yace un tesoro de matices y aromas, como una sinfonía de notas que despiertan los sentidos al amanecer. Este café, cultivado con esmero y tostado con maestría, es la esencia de este clásico helado. En el arte de un helado cremoso estilo francés, el “Oro Verde” se convierte en seda, desplegando su elegancia y complejidad en cada cucharada.

*En el corazón del blend especial de café tostado natural “Oro Verde” yace un tesoro de matices y aromas, como una sinfonía de notas que despiertan los sentidos al amanecer. Este café, cultivado con esmero y tostado con maestría, es la esencia de este clásico helado. En el arte de un helado cremoso estilo francés, el “Oro Verde” se convierte en seda, desplegando su elegancia y complejidad en cada cucharada.*

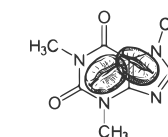
## Café Coffee



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
E s p e c i a d o

Su aroma cálido y especiado envuelve los sentidos, creando una experiencia sensorial exquisita. La canela, con su sabor distintivo y levemente picante, agrega profundidad y complejidad al helado, complementando la cremosidad suave con un toque de especias. En la tradición francesa, la canela se utiliza con moderación para realzar los sabores sin abrumarlos, permitiendo que otros ingredientes.

*Su aroma cálido y especiado envuelve los sentidos, creando una experiencia sensorial exquisita. La canela, con su sabor distintivo y levemente picante, agrega profundidad y complejidad al helado, complementando la cremosidad suave con un toque de especias. En la tradición francesa, la canela se utiliza con moderación para realzar los sabores sin abrumarlos, permitiendo que otros ingredientes.*

## Canela Cinnamon



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
C o n f i s e r i e

El matrimonio del caramelo y la flor de sal en un helado cremoso francés es una sinfonía de contrastes y armonía. El caramelo, con su dulzura profunda y notas tostadas, agrega una riqueza seductora. Su complejidad de sabores se equilibra magistralmente con la delicada y salina flor de sal, que realza los matices dulces mientras intensifica los sabores.

*El matrimonio del caramelo y la flor de sal en un helado cremoso francés es una sinfonía de contrastes y armonía. El caramelo, con su dulzura profunda y notas tostadas, agrega una riqueza seductora. Su complejidad de sabores se equilibra magistralmente con la delicada y salina flor de sal, que realza los matices dulces mientras intensifica los sabores.*

## Caramelo con Flor de Sal

Caramel with Sea Salt



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
E s p e c i a d o

El cardamomo verde, con su fragancia fresca y notas cítricas, es una adición cautivadora a un helado cremoso. Esta especia, cuidadosamente seleccionada, se infundiona en la base láctea, liberando gradualmente sus aromas herbáceos y exóticos durante el proceso de preparación. Al servir el helado, se revela una profunda complejidad de sabores: la dulzura láctea del helado se entrelaza con las notas frescas y picantes del cardamomo.

*El cardamomo verde, con su fragancia fresca y notas cítricas, es una adición cautivadora a un helado cremoso. Esta especia, cuidadosamente seleccionada, se infundiona en la base láctea, liberando gradualmente sus aromas herbáceos y exóticos durante el proceso de preparación. Al servir el helado, se revela una profunda complejidad de sabores: la dulzura láctea del helado se entrelaza con las notas frescas y picantes del cardamomo.*



## Cardamomo Verde

Green Cardamom



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







# Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
A l c o h o l i c o

La cerveza Stout, conocida por su carácter robusto y complejo, se reduce a una esencia concentrada antes de ser incorporada a la base láctea del helado. Al ser servido, el helado revela una profundidad de sabores inesperada: las notas tostadas y ligeramente amargas de la cerveza Stout se entrelazan con la cremosidad sedosa del helado, creando una experiencia única y lujosa para el paladar.

*La cerveza Stout, conocida por su carácter robusto y complejo, se reduce a una esencia concentrada antes de ser incorporada a la base láctea del helado. Al ser servido, el helado revela una profundidad de sabores inesperada: las notas tostadas y ligeramente amargas de la cerveza Stout se entrelazan con la cremosidad sedosa del helado, creando una experiencia única y lujosa para el paladar.*



# Cerveza Stout

Stout Beer



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

El chocolate suizo, emblemático por su calidad y tradición, se remonta a siglos de excelencia chocolatera suiza. Procesado con cacao de primera calidad, revela una suavidad sedosa, sabor equilibrado y aromas cautivadores. En un helado artesanal, el chocolate suizo se convierte en el protagonista, infundiendo cada cucharada con la riqueza y complejidad de siglos de experiencia.

*El chocolate suizo, emblemático por su calidad y tradición, se remonta a siglos de excelencia chocolatera suiza. Procesado con cacao de primera calidad, revela una suavidad sedosa, sabor equilibrado y aromas cautivadores. En un helado artesanal, el chocolate suizo se convierte en el protagonista, infundiendo cada cucharada con la riqueza y complejidad de siglos de experiencia.*

## Chocolate Suizo

Swiss Chocolate



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100







## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
C o n f i s e r i e

La combinación de tres tipos de chocolate en un helado ofrece una experiencia gastronómica excepcionalmente rica y compleja. El chocolate oscuro, con su intenso sabor a cacao y notas amargas, proporciona profundidad y sofisticación al helado. El chocolate suizo, con su textura suave y cremosa, aporta una dulzura equilibrada y un rico sabor lácteo.

*La combinación de tres tipos de chocolate en un helado ofrece una experiencia gastronómica excepcionalmente rica y compleja. El chocolate oscuro, con su intenso sabor a cacao y notas amargas, proporciona profundidad y sofisticación al helado. El chocolate suizo, con su textura suave y cremosa, aporta una dulzura equilibrada y un rico sabor lácteo.*

## Chocolate Triple Triple Chocolate



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
C o n f i s e r i e

El chocolate vegano, resultado de una evolución consciente, es un tesoro culinario que ofrece indulgencia sin comprometer la salud ni el bienestar animal. Elaborado con cacao puro, endulzantes naturales y leches vegetales, este manjar artesanal rebosa de antioxidantes, minerales y grasas saludables. En un helado cremoso, su textura sedosa y sus intensos sabores despliegan una experiencia gustativa satisfactoria y ética.

*El chocolate vegano, resultado de una evolución consciente, es un tesoro culinario que ofrece indulgencia sin comprometer la salud ni el bienestar animal. Elaborado con cacao puro, endulzantes naturales y leches vegetales, este manjar artesanal rebosa de antioxidantes, minerales y grasas saludables. En un helado cremoso, su textura sedosa y sus intensos sabores despliegan una experiencia gustativa satisfactoria y ética.*

## Chocolate Vegano

### Vegan Chocolate



600 ml.  
\$390

946 ml.  
\$490

4.75 L.  
\$2,200



# Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Frutal

El coco, venerado por su versatilidad y sabor exótico, ha sido un elemento central en la gastronomía durante siglos. Su carne, prensada para obtener una leche cremosa y nutritiva, es la base de un helado artesanal rico en sabor y textura. Abundante en ácidos grasos saludables, vitaminas y minerales, el coco promueve la salud del corazón, la piel y el sistema inmunológico.

*El coco, venerado por su versatilidad y sabor exótico, ha sido un elemento central en la gastronomía durante siglos. Su carne, prensada para obtener una leche cremosa y nutritiva, es la base de un helado artesanal rico en sabor y textura. Abundante en ácidos grasos saludables, vitaminas y minerales, el coco promueve la salud del corazón, la piel y el sistema inmunológico.*

## Coco Coconut



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$190	\$260	\$1,100





## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

El dulce de leche, tesoro culinario con raíces en América Latina, surge de una tradición ancestral de cocinar lentamente leche y azúcar hasta obtener un manjar dorado y sedoso. Su historia se remonta a la época colonial, cuando se elaboraba en conventos y haciendas, convirtiéndose en un símbolo de identidad cultural. En la actualidad, el dulce de leche sigue siendo apreciado por su sabor indulgente y su textura cremosa.

*El dulce de leche, tesoro culinario con raíces en América Latina, surge de una tradición ancestral de cocinar lentamente leche y azúcar hasta obtener un manjar dorado y sedoso. Su historia se remonta a la época colonial, cuando se elaboraba en conventos y haciendas, convirtiéndose en un símbolo de identidad cultural. En la actualidad, el dulce de leche sigue siendo apreciado por su sabor indulgente y su textura cremosa.*

## Dulce de Leche

Milk Candy



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
H e r b a l

El té Earl Grey ahumado es una variante sofisticada y distintiva del clásico Earl Grey, éste se caracteriza por su proceso de ahumado sobre madera de pino. Esta técnica añade un sutil toque de ahumado a la infusión, que se combina armoniosamente con las notas cítricas y florales del bergamota.

*Smoked Earl Gray tea is a sophisticated and distinctive variant of the classic Earl Grey, it is characterized by its smoking process over pine wood. This technique adds a subtle touch of smokiness to the infusion, which combines harmoniously with the citrus and floral notes of bergamot.*



## Té Earl Grey Ahumado

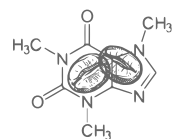
Earl Grey Smoked Tea



600 ml.  
\$390

946 ml.  
\$490

4.75 L.  
\$2,200





## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
H e r b a l

Un tesoro de la gastronomía latinoamericana, tiene una rica historia que se remonta a las antiguas civilizaciones mesoamericanas. Considerado un alimento sagrado, el elote era consumido en ceremonias religiosas y celebraciones importantes. Con el tiempo, se convirtió en un pilar de la cocina tradicional mexicana, apreciado por su dulzura y versatilidad.

*Un tesoro de la gastronomía latinoamericana, tiene una rica historia que se remonta a las antiguas civilizaciones mesoamericanas. Considerado un alimento sagrado, el elote era consumido en ceremonias religiosas y celebraciones importantes. Con el tiempo, se convirtió en un pilar de la cocina tradicional mexicana, apreciado por su dulzura y versatilidad.*

## Elote Amarillo

Yellow Corn



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

El helado flor de leche, con su sabor delicado y cremoso, tiene una larga historia en la tradición heladera. Originario de Italia, este helado se distingue por su base láctea enriquecida con la esencia de la flor de azahar, que aporta un aroma floral suave y una dulzura sutil.

*El helado flor de leche, con su sabor delicado y cremoso, tiene una larga historia en la tradición heladera. Originario de Italia, este helado se distingue por su base láctea enriquecida con la esencia de la flor de azahar, que aporta un aroma floral suave y una dulzura sutil.*

Naef

## Flor de Leche

Fior di Latte



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100







## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

La cajeta artesanal, elaborada mediante la reducción lenta y cuidadosa de la leche con azúcar, ofrece una complejidad de sabores que evoca el dulzor profundo y tostado del caramelo. Su textura sedosa y cremosa añade una dimensión de indulgencia al helado, enriqueciendo su perfil sensorial con su riqueza láctea y matices caramelizados.

*La cajeta artesanal, elaborada mediante la reducción lenta y cuidadosa de la leche con azúcar, ofrece una complejidad de sabores que evoca el dulzor profundo y tostado del caramelo. Su textura sedosa y cremosa añade una dimensión de indulgencia al helado, enriqueciendo su perfil sensorial con su riqueza láctea y matices caramelizados.*

Naef

## Flor de Leche con Cajeta

Fior di Latte with Mexican Caramel



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100





# Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Frutal

Emblemática de la temporada de primavera y verano, la fresa aporta una explosión de sabor fresco y dulce a un helado clásico cremoso.

La calidad de las fresas utilizadas en el helado es crucial para garantizar un sabor óptimo. Las fresas frescas y maduras, cuidadosamente seleccionadas, ofrecen una dulzura natural y una acidez equilibrada que realzan el helado.

*Emblemática de la temporada de primavera y verano, la fresa aporta una explosión de sabor fresco y dulce a un helado clásico cremoso.*

*La calidad de las fresas utilizadas en el helado es crucial para garantizar un sabor óptimo. Las fresas frescas y maduras, cuidadosamente seleccionadas, ofrecen una dulzura natural y una acidez equilibrada que realzan el helado.*

# Fresas con Crema

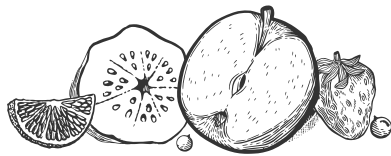
Strawberries with Cream



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$190	\$260	\$1,100







# Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Frutal

La guayaba, fruta originaria de América tropical, tiene una historia culinaria rica y diversa. Desde tiempos precolombinos, ha sido apreciada por su sabor exótico y sus propiedades nutricionales.

En la elaboración de nuestro helado clásico, la guayaba aporta una explosión de sabor tropical y dulzura natural. Su pulpa jugosa se mezcla con la base láctea, creando una textura suave y cremosa con notas refrescantes.

*La guayaba, fruta originaria de América tropical, tiene una historia culinaria rica y diversa. Desde tiempos precolombinos, ha sido apreciada por su sabor exótico y sus propiedades nutricionales.*

*En la elaboración de nuestro helado clásico, la guayaba aporta una explosión de sabor tropical y dulzura natural. Su pulpa jugosa se mezcla con la base láctea, creando una textura suave y cremosa con notas refrescantes.*

# Guayaba con Crema

Guava with Cream



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$190	\$260	\$1,100







# Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
H e r b a l

El té Hojicha es un té verde muy popular en Japón, su sabor

*El té matcha en una obra de arte de la cultura japonesas del té. nuestro helado ofrece una experiencia culinaria excepcionalmente equilibrada y sofisticada.*

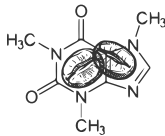
*El matcha, un polvo fino de té verde japonés que contiene una cantidad muy importante de antioxidantes, se mezcla con la base láctea, obteniendo un sabor intenso y refrescante.*

# Japan Hojicha

Hojicha Toasted Green Tea



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$390	\$490	\$2,200





## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
E s p e c i a d o

El jengibre es una raíz aromática con una historia milenaria en la gastronomía, ha sido apreciado por sus cualidades picantes y medicinales en diferentes culturas alrededor del mundo. Con su introducción en Europa durante la Edad Media, el jengibre se convirtió en un ingrediente codiciado en la cocina occidental, utilizado tanto en platos dulces como salados.

*El jengibre es una raíz aromática con una historia milenaria en la gastronomía, ha sido apreciado por sus cualidades picantes y medicinales en diferentes culturas alrededor del mundo. Con su introducción en Europa durante la Edad Media, el jengibre se convirtió en un ingrediente codiciado en la cocina occidental, utilizado tanto en platos dulces como salados.*

## Jengibre Ginger

600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
F l o r a l

La flor de lavanda, reconocida por su fragancia floral y propiedades calmantes, es un ingrediente exquisito en nuestro catálogo. Originaria de la región mediterránea, la lavanda ha sido apreciada en la cocina desde tiempos antiguos por su aroma y sabor únicos. En la preparación de nuestro helado, la esencia de la flor de lavanda se infunde en la base láctea, creando una experiencia gustativa refinada y sofisticada.

*La flor de lavanda, reconocida por su fragancia floral y propiedades calmantes, es un ingrediente exquisito en nuestro catálogo. Originaria de la región mediterránea, la lavanda ha sido apreciada en la cocina desde tiempos antiguos por su aroma y sabor únicos. En la preparación de nuestro helado, la esencia de la flor de lavanda se infunde en la base láctea, creando una experiencia gustativa refinada y sofisticada.*

## Lavanda Francesa

F r e n c h L a v a n d e r



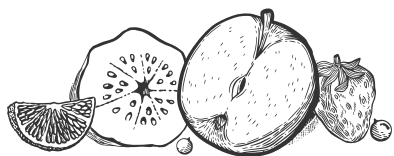
600 ml.  
\$390

946 ml.  
\$490

4.75 L.  
\$2,200







# Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Frutal

El mango Manila, una variedad tropical conocida por su dulzura intensa y su aroma exótico y originaria de Filipinas, el mango Manila ha sido apreciado en la gastronomía mundial por su sabor único y su jugosidad incomparable. En la preparación de nuestro helado, la pulpa del mango Manila se mezcla con la base láctea, creando una textura cremosa y una explosión de sabor tropical en cada cucharada.

*El mango Manila, una variedad tropical conocida por su dulzura intensa y su aroma exótico y originaria de Filipinas, el mango Manila ha sido apreciado en la gastronomía mundial por su sabor único y su jugosidad incomparable. En la preparación de nuestro helado, la pulpa del mango Manila se mezcla con la base láctea, creando una textura cremosa y una explosión de sabor tropical en cada cucharada.*

# Mango Manila

Mango



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$190	\$260	\$1,100





## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
E s p e c i a d o

La mezcla de especias masala, sin incluir el té negro, ofrece una experiencia culinaria exquisita en este helado gourmet. Esta combinación de especias, típicamente compuesta por canela, cardamomo, clavo, jengibre y pimienta negra, entre otras, aporta una complejidad de sabores y aromas intensos.

*La mezcla de especias masala, sin incluir el té negro, ofrece una experiencia culinaria exquisita en este helado gourmet. Esta combinación de especias, típicamente compuesta por canela, cardamomo, clavo, jengibre y pimienta negra, entre otras, aporta una complejidad de sabores y aromas intensos.*

## Masala 7 Especies

Masala 7 Spices



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
E s p e c i a d o

El helado de 83° Special Chai en un helado clásico cremoso es una experiencia culinaria única y sofisticada. Basado en la tradicional mezcla de té negro con especias, este helado presenta una combinación premium cuidadosamente equilibrada de ingredientes de alta calidad. El té negro aporta una base robusta y aromática, mientras que las especias como la canela, el jengibre, el cardamomo y el clavo añaden profundidad y complejidad al sabor.

*El helado de 83° Special Chai en un helado clásico cremoso es una experiencia culinaria única y sofisticada. Basado en la tradicional mezcla de té negro con especias, este helado presenta una combinación premium cuidadosamente equilibrada de ingredientes de alta calidad. El té negro aporta una base robusta y aromática, mientras que las especias como la canela, el jengibre, el cardamomo y el clavo añaden profundidad y complejidad al sabor.*

## Masala 83° Special Chai

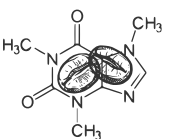
83Grados® Special Chai



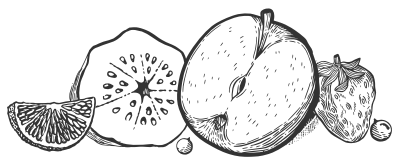
600 ml.  
\$390

946 ml.  
\$490

4.75 L.  
\$2,200







**Helado / Ice Cream**  
G O U R M E T  
F r u t a l

El queso mascarpone mezclado con frutos rojos en un helado clásico cremoso francés ofrece una experiencia gastronómica exquisita y refinada. El mascarpone, un queso italiano suave y cremoso, se combina con una selección de frutos rojos frescos, como fresas, frambuesas y moras. Esta fusión crea una base indulgente con una textura sedosa y un sabor delicado.

*El queso mascarpone mezclado con frutos rojos en un helado clásico cremoso francés ofrece una experiencia gastronómica exquisita y refinada. El mascarpone, un queso italiano suave y cremoso, se combina con una selección de frutos rojos frescos, como fresas, frambuesas y moras. Esta fusión crea una base indulgente con una textura sedosa y un sabor delicado.*



**Mascarpone con Frutos Rojos**  
M a s c a r p o n e w i t h R e d B e r r i e s



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
H e r b a l

El té matcha en una obra de arte de la cultura japonesas del té. nuestro helado ofrece una experiencia culinaria excepcionalmente equilibrada y sofisticada.

El matcha, un polvo fino de té verde japonés que contiene una cantidad muy importante de antioxidantes, se mezcla con la base láctea, obteniendo un sabor intenso y refrescante.

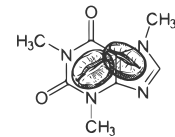
*El té matcha en una obra de arte de la cultura japonesas del té. nuestro helado ofrece una experiencia culinaria excepcionalmente equilibrada y sofisticada.*

*El matcha, un polvo fino de té verde japonés que contiene una cantidad muy importante de antioxidantes, se mezcla con la base láctea, obteniendo un sabor intenso y refrescante.*

## Japan Matcha Matcha Green Tea



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$390	\$490	\$2,200







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

Inspirado en los famosos chocolates After Eight, combinamos la frescura de la menta con la intensidad del chocolate oscuro. La base cremosa se infunde con esencia de menta, creando un sabor fresco y vibrante que se complementa perfectamente con trozos de chocolate oscuro.

Este helado es perfecto para los amantes de los postres sofisticados, pero sobre todos a los fanáticos del clásico Menta After Eight.

*Inspirado en los famosos chocolates After Eight, combinamos la frescura de la menta con la intensidad del chocolate oscuro. La base cremosa se infunde con esencia de menta, creando un sabor fresco y vibrante que se complementa perfectamente con trozos de chocolate oscuro.*

*Este helado es perfecto para los amantes de los postres sofisticados, pero sobre todos a los fanáticos del clásico Menta After Eight.*

## Menta After Eight

After Eight Mint



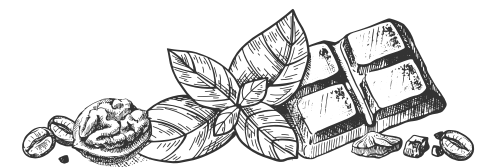
600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

La menta, con su frescura herbal y vivacidad, se mezcla armoniosamente con la suavidad y la dulzura de la base láctea, es una explosión refrescante en cada bocado.

Los trozos de chocolate stracciatella, delicadamente fundidos en la crema, añaden una textura crujiente y un contraste de sabor irresistible.

*La menta, con su frescura herbal y vivacidad, se mezcla armoniosamente con la suavidad y la dulzura de la base láctea, es una explosión refrescante en cada bocado.*

*Los trozos de chocolate stracciatella, delicadamente fundidos en la crema, añaden una textura crujiente y un contraste de sabor irresistible.*

## Menta Verde con Stracciatella

Mint with Stracciatella



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100





## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

Una experiencia gustativa extraordinaria. El café, con su sabor robusto y aromático, se mezcla a la perfección con la dulzura suave de la leche, creando una base cremosa con un toque amaderado y ligeramente amargo. Los trozos de chocolate, fundidos en la crema, añaden una explosión de sabor, complementando la intensidad del café con notas ricas y chocolatadas.

*Una experiencia gustativa extraordinaria. El café, con su sabor robusto y aromático, se mezcla a la perfección con la dulzura suave de la leche, creando una base cremosa con un toque amaderado y ligeramente amargo. Los trozos de chocolate, fundidos en la crema, añaden una explosión de sabor, complementando la intensidad del café con notas ricas y chocolatadas.*

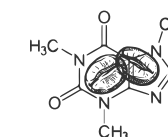
Naef

## Moka Mocha

600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100







## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
N u e c e s

El helado premium de nuez de castilla es una experiencia gastronómica única. Las nueces de castilla, conocidas por su sabor rico y mantecoso, se combinan con la cremosidad de la base láctea para crear una obra de arte. Estas nueces son ricas en ácidos grasos omega-3, antioxidantes y minerales como el magnesio y el zinc, lo que las convierte en una opción saludable para el corazón y el cerebro.

*El helado premium de nuez de castilla es una experiencia gastronómica única. Las nueces de castilla, conocidas por su sabor rico y mantecoso, se combinan con la cremosidad de la base láctea para crear una obra de arte. Estas nueces son ricas en ácidos grasos omega-3, antioxidantes y minerales como el magnesio y el zinc, lo que las convierte en una opción saludable para el corazón y el cerebro.*

## Nuez de Castilla

Walnut

600 ml.  
\$390

946 ml.  
\$490

4.75 L.  
\$2,200







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
H e r b a l

El uso del aceite de oliva en un helado cremoso aporta una experiencia gastronómica única y saludable. El aceite de oliva, apreciado por su sabor afrutado y sus notas herbales, añade una profundidad de sabor y una textura suave. Además, es rico en ácidos grasos monoinsaturados, antioxidantes y compuestos antiinflamatorios que pueden beneficiar la salud del corazón, la piel y el sistema inmunológico.

*El uso del aceite de oliva en un helado cremoso aporta una experiencia gastronómica única y saludable. El aceite de oliva, apreciado por su sabor afrutado y sus notas herbales, añade una profundidad de sabor y una textura suave. Además, es rico en ácidos grasos monoinsaturados, antioxidantes y compuestos antiinflamatorios que pueden beneficiar la salud del corazón, la piel y el sistema inmunológico.*

## Olivo Olive Oil



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
N u e c e s

La distinción entre el pistache californiano y uno convencional radica en la calidad y el sabor. El pistache californiano, cultivado en condiciones óptimas en el soleado estado de California, destaca por su tamaño, color y sabor excepcionales. Su carne es más tierna y dulce, con un aroma tostado y una textura crujiente incomparables. En contraste, los pistaches normales pueden variar en calidad y sabor, y suelen ser más pequeños y menos sabrosos.

*La distinción entre el pistache californiano y uno convencional radica en la calidad y el sabor. El pistache californiano, cultivado en condiciones óptimas en el soleado estado de California, destaca por su tamaño, color y sabor excepcionales. Su carne es más tierna y dulce, con un aroma tostado y una textura crujiente incomparables. En contraste, los pistaches normales pueden variar en calidad y sabor, y suelen ser más pequeños y menos sabrosos.*

## Pistache Californiano

Californian Pistachio



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$390	\$490	\$2,200







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
N u e c e s

La combinación del pistache, con su sabor terroso y notas tostadas, junto con la delicadeza y dulzura de la flor de leche, es una sinfonía de sabores exquisitos. El pistache aporta un sabor pronunciado que se complementa armoniosamente con la suavidad y la cremosidad de la flor de leche.

*La combinación del pistache, con su sabor terroso y notas tostadas, junto con la delicadeza y dulzura de la flor de leche, es una sinfonía de sabores exquisitos. El pistache aporta un sabor pronunciado que se complementa armoniosamente con la suavidad y la cremosidad de la flor de leche.*



## Pistache Fino

Fine Pistachio



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
N u e c e s

La distinción entre el pistache siciliano y uno convencional radica en su sabor y calidad. El pistache siciliano, cultivado en la región de Sicilia, Italia, es conocido por su sabor intenso y notas aromáticas únicas. Su carne es más tierna y de un color más intenso, con un sabor dulce y ligeramente almendrado y tostado. En contraste, los pistaches normales pueden carecer de la profundidad de sabor y la calidad distintiva del pistache siciliano.

*La distinción entre el pistache siciliano y uno convencional radica en su sabor y calidad. El pistache siciliano, cultivado en la región de Sicilia, Italia, es conocido por su sabor intenso y notas aromáticas únicas. Su carne es más tierna y de un color más intenso, con un sabor dulce y ligeramente almendrado y tostado. En contraste, los pistaches normales pueden carecer de la profundidad de sabor y la calidad distintiva del pistache siciliano.*



## Pistache Siciliano

### Sicilian Pistachio



600 ml.  
\$390

946 ml.  
\$490

4.75 L.  
\$2,200





# Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Frutal

La fusión del plátano con la stracciatella en nuestro helado clásico es una experiencia gastronómica sublime. La suavidad y dulzura del plátano se combina con la riqueza del chocolate fundido de la stracciatella, creando una armonía de sabores. El plátano aporta una textura cremosa y un sabor tropical que se realza con las virutas de chocolate.

*La fusión del plátano con la stracciatella en nuestro helado clásico es una experiencia gastronómica sublime. La suavidad y dulzura del plátano se combina con la riqueza del chocolate fundido de la stracciatella, creando una armonía de sabores. El plátano aporta una textura cremosa y un sabor tropical que se realza con las virutas de chocolate.*

## Plátano con Stracciatella

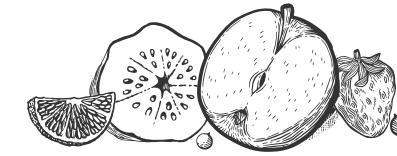
Banana with Stracciatella



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$190	\$260	\$1,100







## Helado / Ice Cream

P R E M I U M  
F r u t a l

La combinación del queso de cabra y el higo es una experiencia gastronómica muy refinada. El queso de cabra aporta una nota ligeramente acida y salado, que se complementa perfectamente con la suavidad y la sutileza del higo maduro. Cada cucharada es una sinfonía de texturas y sabores, donde lo salado y lo dulce se entrelazan en una danza exquisita en el paladar.

*La combinación del queso de cabra y el higo es una experiencia gastronómica muy refinada. El queso de cabra aporta una nota ligeramente acida y salado, que se complementa perfectamente con la suavidad y la sutileza del higo maduro. Cada cucharada es una sinfonía de texturas y sabores, donde lo salado y lo dulce se entrelazan en una danza exquisita en el paladar.*

## Queso de Cabra con Higo

Goat Cheese with Black Fig



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







Helado / Ice Cream  
G O U R M E T  
A l c o h o l i c o

La fusión del ron con las pasas en un helado cremoso es una expresión sublime. El ron aporta notas cálidas y aromáticas, enriqueciendo nuestro helado gourmet con su sabor complejo y profundo. Las pasas, maceradas en el ron, se convierten en pequeñas bombas de dulzura concentrada que estallan en el paladar, añadiendo textura y un toque de licor.

*La fusión del ron con las pasas en un helado cremoso es una expresión sublime. El ron aporta notas cálidas y aromáticas, enriqueciendo nuestro helado gourmet con su sabor complejo y profundo. Las pasas, maceradas en el ron, se convierten en pequeñas bombas de dulzura concentrada que estallan en el paladar, añadiendo textura y un toque de licor.*



Ron Choco Pasas  
Chocolaty Rhum Raisins



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Helado / Ice Cream

CLÁSICO  
Confiserie

El helado clásico Stracciatella, con su elegante simplicidad combina la cremosidad sedosa del helado con finas virutas de chocolate fundido, creando una experiencia sensorial inigualable.

La belleza de la Stracciatella radica en su equilibrio perfecto entre lo cremoso y lo crujiente, lo dulce y lo amargo. Imperdible.

*El helado clásico Stracciatella, con su elegante simplicidad combina la cremosidad sedosa del helado con finas virutas de chocolate fundido, creando una experiencia sensorial inigualable.*

*La belleza de la Stracciatella radica en su equilibrio perfecto entre lo cremoso y lo crujiente, lo dulce y lo amargo. Imperdible.*

## Stracciatella

Stracciatella



600 ml.  
\$190

946 ml.  
\$260

4.75 L.  
\$1,100







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

La vainilla natural, con su fragancia embriagadora y su sabor dulce y delicado, es una joya de la gastronomía. Extraída de las vainas de la planta de vainilla, cada grano encierra una complejidad de sabores que despierta los sentidos y eleva cualquier plato o postre a nuevas alturas de exquisitez. Su aroma floral y suavidad seductora se combinan maravillosamente con una variedad de ingredientes, desde el chocolate hasta las frutas tropicales, añadiendo una dimensión de elegancia.

*La vainilla natural, con su fragancia embriagadora y su sabor dulce y delicado, es una joya de la gastronomía. Extraída de las vainas de la planta de vainilla, cada grano encierra una complejidad de sabores que despierta los sentidos y eleva cualquier plato o postre a nuevas alturas de exquisitez. Su aroma floral y suavidad seductora se combinan maravillosamente con una variedad de ingredientes, desde el chocolate hasta las frutas tropicales, añadiendo una dimensión de elegancia.*

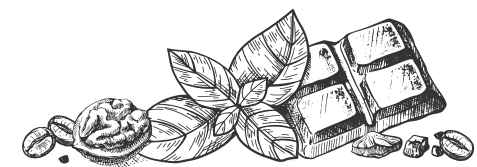
## Vainilla Vanilla Bean

600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

La combinación de vainilla, café y licor de Kahlúa es como una fiesta en tu paladar. Esta trinidad de sabores se une para crear un helado gourmet irresistible que te hace querer más. ¡Prepárate para un viaje de sabores emocionante y lleno de vida!

*La combinación de vainilla, café y licor de Kahlúa es como una fiesta en tu paladar. Esta trinidad de sabores se une para crear un helado gourmet irresistible que te hace querer más. ¡Prepárate para un viaje de sabores emocionante y lleno de vida!*

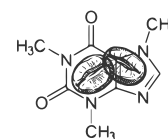
## Vainilla, Café con Kahlua

Vainilla, Coffee with Kahlua

600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Helado / Ice Cream

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

La combinación de vainilla y cardamomo en la gastronomía es un reflejo de elegancia y complejidad del gusto humano. La vainilla, con su fragancia floral y dulzura suave, se une al cardamomo, con su aroma cálido y ligeramente picante, creando una unión de sabores exquisito y sofisticado.

*La combinación de vainilla y cardamomo en la gastronomía es un reflejo de elegancia y complejidad del gusto humano. La vainilla, con su fragancia floral y dulzura suave, se une al cardamomo, con su aroma cálido y ligeramente picante, creando una unión de sabores exquisito y sofisticado.*



## Vainilla con Cardamomo

Vanilla with Green Cardamom



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





Helado / Ice Cream  
CLÁSICO  
Confiserie

La vainilla francesa se destaca por su sabor delicado y floral, con notas suaves y aterciopeladas que la distinguen de la vainilla común. Proveniente de Madagascar o las islas del Océano Índico, la vainilla francesa se cultiva en suelos ricos y húmedos, lo que le confiere su perfil de sabor único. Por otro lado, la vainilla común, generalmente de origen mexicano o de otras regiones tropicales, tiende a tener un sabor más intenso y especiado, con notas más cálidas y terrosas.

La vainilla francesa se destaca por su sabor delicado y floral, con notas suaves y aterciopeladas que la distinguen de la vainilla común. Proveniente de Madagascar o las islas del Océano Índico, la vainilla francesa se cultiva en suelos ricos y húmedos, lo que le confiere su perfil de sabor único. Por otro lado, la vainilla común, generalmente de origen mexicano o de otras regiones tropicales, tiende a tener un sabor más intenso y especiado, con notas más cálidas y terrosas.

Vainilla Francesa  
French Vanilla

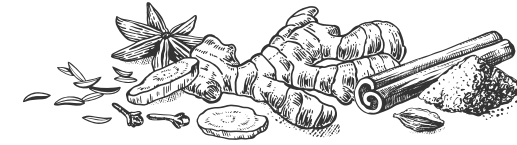


600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$190	\$260	\$1,100









## Sorbet

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

La combinación del arándano azul y el jengibre en un sorbete ofrece una experiencia refrescante y estimulante. Los arándanos azules aportan su característico sabor dulce y ligeramente ácido, mientras que el jengibre agrega un toque picante y terroso que complementa perfectamente la dulzura de la fruta. Esta fusión de sabores crea un sorbete que es vibrante y equilibrado, con capas de frescura y calidez que se mezclan armoniosamente en cada cucharada.

*La combinación del arándano azul y el jengibre en un sorbete ofrece una experiencia refrescante y estimulante. Los arándanos azules aportan su característico sabor dulce y ligeramente ácido, mientras que el jengibre agrega un toque picante y terroso que complementa perfectamente la dulzura de la fruta. Esta fusión de sabores crea un sorbete que es vibrante y equilibrado, con capas de frescura y calidez que se mezclan armoniosamente en cada cucharada.*



## Arándano Azul con Jengibre

### Blueberry with Candied Ginger



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
C o n f i s e r i e

El sorbete de cacao y café ofrece una explosión de sabores intensos y reconfortantes. El cacao aporta su riqueza y profundidad de sabor con notas de chocolate oscuro, mientras que el café agrega un toque robusto y amargo que complementa perfectamente la dulzura del cacao.

*El sorbete de cacao y café ofrece una explosión de sabores intensos y reconfortantes. El cacao aporta su riqueza y profundidad de sabor con notas de chocolate oscuro, mientras que el café agrega un toque robusto y amargo que complementa perfectamente la dulzura del cacao.*

## Cacao con Café

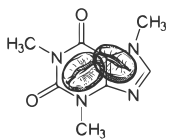
Coffee with Cocoa



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Sorbet

CLÁSICO  
Frutal

El sorbete de coco deleita con su sabor tropical, una combinación de dulzura fresca. Con cada bocado, se disfruta de la cremosidad característica del coco. Además de su exquisito sabor, el coco es rico en nutrientes, contiene ácidos grasos saludables, vitaminas y minerales, que pueden ayudar a promover la salud del corazón, fortalecer el sistema inmunológico y mejorar la salud de la piel y el cabello.

*El sorbete de coco deleita con su sabor tropical, una combinación de dulzura fresca. Con cada bocado, se disfruta de la cremosidad característica del coco. Además de su exquisito sabor, el coco es rico en nutrientes, contiene ácidos grasos saludables, vitaminas y minerales, que pueden ayudar a promover la salud del corazón, fortalecer el sistema inmunológico y mejorar la salud de la piel y el cabello.*

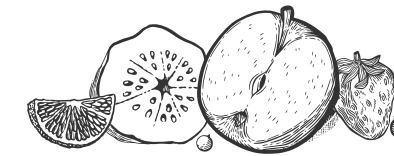
## Coco

Coconut



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
F r u t a l

El sorbete sabor frambuesa ha ganado popularidad debido a su delicioso equilibrio entre dulzura y acidez, junto con los beneficios para la salud que ofrece. Las frambuesas, ricas en antioxidantes y vitaminas, brindan un sabor vibrante y fresco que atrae a una amplia variedad de paladares.

*El sorbete sabor frambuesa ha ganado popularidad debido a su delicioso equilibrio entre dulzura y acidez, junto con los beneficios para la salud que ofrece. Las frambuesas, ricas en antioxidantes y vitaminas, brindan un sabor vibrante y fresco que atrae a una amplia variedad de paladares.*

## Frambuesa

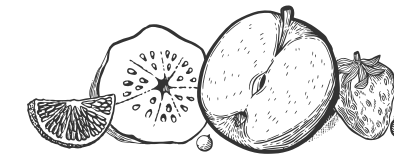
R a s p b e r r y



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400



## Sorbet

CLÁSICO  
Frutal

El sorbete de fresa es una elección de renombre en el mundo de los helados, apreciado por su sabor refrescante y su perfil dulce y jugoso. La fresa, con su atractivo color rojo y su aroma irresistible, ha conquistado paladares en todos los rincones del mundo. Este sorbete es una delicia clásica que ofrece una experiencia única entre los sorbetes de fresa, perfecta para los días calurosos de verano o como un final dulce después de una comida.

*El sorbete de fresa es una elección de renombre en el mundo de los helados, apreciado por su sabor refrescante y su perfil dulce y jugoso. La fresa, con su atractivo color rojo y su aroma irresistible, ha conquistado paladares en todos los rincones del mundo. Este sorbete es una delicia clásica que ofrece una experiencia única entre los sorbetes de fresa, perfecta para los días calurosos de verano o como un final dulce después de una comida.*

## Fresa Strawberry



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
F r u t a l

Frutos rojos es una explosión refrescante de sabores vibrantes y naturales. La combinación de fresas, frambuesas, moras y arándanos crea una experiencia deliciosa y revitalizante que refresca el paladar en cada probada. Su equilibrio perfecto entre dulzura y acidez es ideal para los días calurosos de verano o como un postre ligero después de una comida abundante.

*Frutos rojos es una explosión refrescante de sabores vibrantes y naturales. La combinación de fresas, frambuesas, moras y arándanos crea una experiencia deliciosa y revitalizante que refresca el paladar en cada probada. Su equilibrio perfecto entre dulzura y acidez es ideal para los días calurosos de verano o como un postre ligero después de una comida abundante.*

## Frutos Rojos

Red Berries



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400



## Sorbet

CLÁSICO  
Frutal

La guanábana es un sabor exótico y tropical, una verdadera delicia para los sentidos. Con su aroma dulce y fragante, la guanábana invita a una experiencia de degustación única. Es un equilibrio perfecto entre la dulzura y la acidez, con un toque sutil de notas cítricas que se despliegan en el paladar. Su pulpa cremosa y suave se deshace en la boca. Algunos describen su sabor como una combinación entre piña, plátano y fresa, con un toque de vainilla.

*La guanábana es un sabor exótico y tropical, una verdadera delicia para los sentidos. Con su aroma dulce y fragante, la guanábana invita a una experiencia de degustación única. Es un equilibrio perfecto entre la dulzura y la acidez, con un toque sutil de notas cítricas que se despliegan en el paladar. Su pulpa cremosa y suave se deshace en la boca. Algunos describen su sabor como una combinación entre piña, plátano y fresa, con un toque de vainilla.*

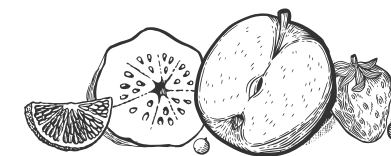
## Guanábana

Soursop



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Sorbet

CLÁSICO  
Frutal

El sorbete de guayaba deleita los sentidos. Al probarlo, se experimenta una explosión de dulzura con un ligero toque ácido, que es característico de esta fruta. La guayaba tiene un sabor único, que combina notas de fresa, pera y piña, con un toque floral y terroso que lo distingue. El sorbete de guayaba es una experiencia distinta que empieza por la textura del sorbete, evocando recuerdos de cálidos días de verano y brisas suaves.

*El sorbete de guayaba deleita los sentidos. Al probarlo, se experimenta una explosión de dulzura con un ligero toque ácido, que es característico de esta fruta. La guayaba tiene un sabor único, que combina notas de fresa, pera y piña, con un toque floral y terroso que lo distingue. El sorbete de guayaba es una experiencia distinta que empieza por la textura del sorbete, evocando recuerdos de cálidos días de verano y brisas suaves.*

## Guayaba

Guava



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400



## Sorbet

CLÁSICO  
Floral

Esta flor, también conocida como hibisco, da un sabor vibrante y ligeramente ácido con toques cítricos y florales. Su sabor es una combinación entre la acidez de los arándanos y la frescura de los cítricos, con un ligero regusto a té.

Originaria de África, la flor de Jamaica ha sido utilizada en la cocina mexicana durante siglos, agregando color y sabor a una variedad de platos y bebidas.

*Esta flor, también conocida como hibisco, da un sabor vibrante y ligeramente ácido con toques cítricos y florales. Su sabor es una combinación entre la acidez de los arándanos y la frescura de los cítricos, con un ligero regusto a té.*

*Originaria de África, la flor de Jamaica ha sido utilizada en la cocina mexicana durante siglos, agregando color y sabor a una variedad de platos y bebidas.*

## Jamaica Hibiscus



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
A l c o h o l i c o

La raicilla es un destilado tradicional mexicano similar al mezcal, pero con un sabor más suave y floral, con toques herbales y terrosos. La combinación con la jamaica crea una armonía de sabores frescos y complejos, con un equilibrio entre la acidez de la jamaica y la suavidad de la raicilla.

Esta mezcla refrescante y sofisticada es una delicia para los sentidos, transportando al paladar a los aromas y sabores de México.

*La raicilla es un destilado tradicional mexicano similar al mezcal, pero con un sabor más suave y floral, con toques herbales y terrosos. La combinación con la jamaica crea una armonía de sabores frescos y complejos, con un equilibrio entre la acidez de la jamaica y la suavidad de la raicilla.*

*Esta mezcla refrescante y sofisticada es una delicia para los sentidos, transportando al paladar a los aromas y sabores de México.*

## Jamaica con Raicilla

Hibiscus with Raicilla

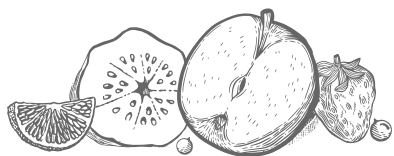


600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
F r u t a l

La diferencia de sabor entre el limón amarillo y el limón verde en un sorbete radica en sus perfiles de sabor únicos y distintivos. El limón amarillo, también conocido como limón común o limón Meyer, tiene un sabor más suave y dulce en comparación con el limón verde. Su acidez es menos pronunciada y su aroma tiende a ser más delicado, con notas florales y dulces.

*La diferencia de sabor entre el limón amarillo y el limón verde en un sorbete radica en sus perfiles de sabor únicos y distintivos. El limón amarillo, también conocido como limón común o limón Meyer, tiene un sabor más suave y dulce en comparación con el limón verde. Su acidez es menos pronunciada y su aroma tiende a ser más delicado, con notas florales y dulces.*

## Limón Amarillo

L e m o n



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
A l c o h o l i c o

Frescura cítrica del limón con la profundidad y el carácter único del tequila. Al darle un sorbo, sentirás primero la acidez y vibrante frescura del limón, seguido de la sutil presencia del tequila, que añade notas complejas de agave, toques herbáceos y un cálido gusto alcoholico que se desliza suavemente en el paladar.

*Frescura cítrica del limón con la profundidad y el carácter único del tequila. Al darle un sorbo, sentirás primero la acidez y vibrante frescura del limón, seguido de la sutil presencia del tequila, que añade notas complejas de agave, toques herbáceos y un cálido gusto alcoholico que se desliza suavemente en el paladar.*

## Limón con Tequila

Lime with Tequila



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Sorbet

CLÁSICO  
Frutal

Una verdadera obra maestra culinaria que ofrece una experiencia gustativa excepcional. Uno puede pensar que es solo un sorbete de limón, hasta que pruebas este. Elaborado con limones verdes cuidadosamente seleccionados, este sorbete resalta el sabor cítrico y fresco característico de esta fruta. Su textura es suave y sedosa, gracias a la cuidadosa técnica de elaboración que garantiza una consistencia perfecta creando una explosión de sabor en el paladar.

*Una verdadera obra maestra culinaria que ofrece una experiencia gustativa excepcional. Uno puede pensar que es solo un sorbete de limón, hasta que pruebas este. Elaborado con limones verdes cuidadosamente seleccionados, este sorbete resalta el sabor cítrico y fresco característico de esta fruta. Su textura es suave y sedosa, gracias a la cuidadosa técnica de elaboración que garantiza una consistencia perfecta creando una explosión de sabor en el paladar.*

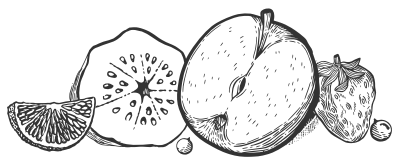
## Limón Verde

Lime



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Sorbet

CLÁSICO  
Frutal

El sorbete de mango Manila es una obra maestra de las sensaciones. Su textura sedosa y suave se desliza suavemente en el paladar, una experiencia muy refrescante. Cada cucharada está impregnada de la intensidad del mango Manila, una variedad conocida por su dulzura profunda y su aroma tropical exquisito.

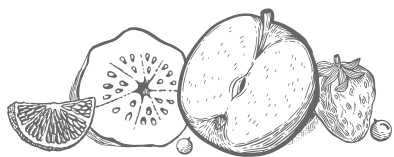
*El sorbete de mango Manila es una obra maestra de las sensaciones. Su textura sedosa y suave se desliza suavemente en el paladar, una experiencia muy refrescante. Cada cucharada está impregnada de la intensidad del mango Manila, una variedad conocida por su dulzura profunda y su aroma tropical exquisito.*

## Mango Manila

Mango



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400



## Sorbet

G O U R M E T  
F r u t a l

La manzana verde Granny Smith tiene un sabor que encarna la frescura y la vivacidad. Esta variedad de manzana es conocida por su distintivo sabor agridulce y su refrescante acidez, que se traduce en un sorbete vibrante y estimulante. La manzana verde Granny Smith es versátil y se adapta bien a una amplia gama de sabores complementarios, desde menta hasta jengibre, lo que la convierte en una elección ideal para aquellos que buscan un sorbete con un toque de originalidad.

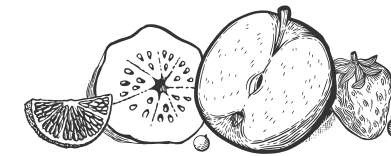
*La manzana verde Granny Smith tiene un sabor que encarna la frescura y la vivacidad. Esta variedad de manzana es conocida por su distintivo sabor agridulce y su refrescante acidez, que se traduce en un sorbete vibrante y estimulante. La manzana verde Granny Smith es versátil y se adapta bien a una amplia gama de sabores complementarios, desde menta hasta jengibre, lo que la convierte en una elección ideal para aquellos que buscan un sorbete con un toque de originalidad.*

## Manzana Verde Granny Smith Apple



600 ml.	946 ml.	4.75 L.
\$240	\$320	\$1,400





## Sorbet

G O U R M E T  
F r u t a l

Vibrante color y aroma embriagador que invitan a una aventura sensorial llevando tu paladar a paraísos tropicales. El maracuyá es una fruta versátil que se presta a una amplia gama de combinaciones de sabores, desde vainilla hasta jengibre, lo que lo convierte en una opción emocionante para los amantes de combinar sabores en sus helados y sorbetes.

*Vibrante color y aroma embriagador que invitan a una aventura sensorial llevando tu paladar a paraísos tropicales. El maracuyá es una fruta versátil que se presta a una amplia gama de combinaciones de sabores, desde vainilla hasta jengibre, lo que lo convierte en una opción emocionante para los amantes de combinar sabores en sus helados y sorbetes.*

## Maracuyá

P a s s i o n F r u i t



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400



## Sorbet

G O U R M E T  
A l c o h o l i c o

Piña y Mezcal es una fusión que celebra la riqueza cultural y gastronómica de México. La piña, fruta tropical dulce y jugosa, es un símbolo de la abundancia en la cultura mexicana, mientras que el mezcal, una bebida espirituosa destilada del agave, es una tradición arraigada que se remonta a siglos atrás en el país. Al combinar estos dos elementos, la dulzura natural de la piña se equilibra con la complejidad y el ahumado del mezcal, creando una armonía de sabores que evoca los paisajes de México.

*Piña y Mezcal es una fusión que celebra la riqueza cultural y gastronómica de México. La piña, fruta tropical dulce y jugosa, es un símbolo de la abundancia en la cultura mexicana, mientras que el mezcal, una bebida espirituosa destilada del agave, es una tradición arraigada que se remonta a siglos atrás en el país. Al combinar estos dos elementos, la dulzura natural de la piña se equilibra con la complejidad y el ahumado del mezcal, creando una armonía de sabores que evoca los paisajes de México.*

## Piña con Mezcal

Pineapple with Mezcal



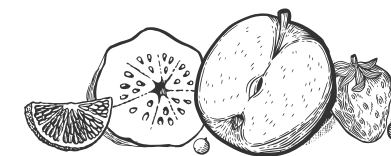
600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400







## Sorbet

G O U R M E T  
F r u t a l

Esta fruta tropical, originaria de África pero ampliamente cultivada y consumida en México, tiene un sabor distintivo y versátil que se presta a una amplia variedad de aplicaciones culinarias. Desde su uso en dulces y bebidas tradicionales como el agua de tamarindo y el pulparindo, hasta su presencia en salsas y platillos salados, el tamarindo es un elemento esencial en la gastronomía mexicana.

*Esta fruta tropical, originaria de África pero ampliamente cultivada y consumida en México, tiene un sabor distintivo y versátil que se presta a una amplia variedad de aplicaciones culinarias. Desde su uso en dulces y bebidas tradicionales como el agua de tamarindo y el pulparindo, hasta su presencia en salsas y platillos salados, el tamarindo es un elemento esencial en la gastronomía mexicana.*

## Tamarindo

T a m a r i n d o



600 ml.  
\$240

946 ml.  
\$320

4.75 L.  
\$1,400





Colofón



IceCream & Sorbets

Naef

IceCream & Sorbets

Naef