



GRUPOALACANT

PATROCINADOR
DEL EQUIPO
NACIONAL
DE HELADEROS



COPA DE EUROPA
COPA DEL MUNDO



Origenes Artesanos, Profesionales del Helado

HELADOS
alacant

HELADOS
antiuXixona

4U Free From

Mirando al Futuro

Teniendo siempre presente nuestros orígenes artesanos, en Grupo Alacant afrontamos el futuro con el deseo de ser un referente entre las heladerías que se adaptan a los nuevos tiempos.



GRUPOALACANT



Innovación

Porque apostamos en innovación, modernizamos nuestras instalaciones y maquinaria para hacer, cada día mejor, nuestros helados de toda la vida.



Tradición Artesana

Porque estamos orgullosos del legado recibido, mantenemos en nuestros helados las recetas artesanas de nuestros primeros heladeros.

Calidad

Porque invertimos en futuro, trabajamos para ampliar el número de nuestros clientes ofreciendo helados de alta calidad con los mejores ingredientes.



Sostenibilidad

Porque estamos comprometidos con nuestro mundo, con el bienestar y con el desarrollo de nuestro equipo humano, apostamos por la sostenibilidad y el medio ambiente.



Especialistas con Tradición Heladera

Miramos el futuro con el legado y experiencia de nuestros socios, aspectos muy presentes en todas nuestras instalaciones.



MUSEO DEL
HELADO

GRUPOALACANT

Inauguramos el nuevo Museo del Helado, donde recogemos toda nuestra tradición heladera, fruto de años de trabajo y de historia. Gracias a las aportaciones de nuestros socios, nos acercamos al mundo del helado.



Grupo Alacant patrocina al equipo español de heladería que participa en la COPA EUROPEA DE HELADERIA 2023, evento del que saldrán los equipos europeos que participarán en la COPA DEL MUNDO DE HELADERÍA 2024.

El equipo cuenta entre sus miembros con Adolfo Romero, socio de Grupo Alacant, todo un experto en la Copa del Mundo ya que fue miembro del equipo que ha ganado dos veces la medalla de plata. Estará acompañado de José Manuel Marcos Candela como pastelero y heladero, Marc Balaguer como escultor de hielo, Migue Señorís como pastelero box suplente, Yon Gallardo será el delegado y Pepe Isla hará las figuras de crocant.

Con este patrocinio Grupo Alacant apoya el esfuerzo de todos aquellos heladeros que, con ilusión, transmiten día a día los valores del mundo del helado.



Un lugar donde compartimos el saber hacer de profesionales que con su experiencia transmiten sus conocimientos de generación en generación a través del PROYECTO FUTURO, jornadas que realizamos anualmente.

Premium

Nuestra gama Premium tradicional, en bandeja dorada con decoración artesanal, sabores exclusivos con calidad premium.

En Grupo Alacant realizamos un esfuerzo constante por presentar innovaciones que no existen en el sector, como estas bandejas únicas que llevan al mundo del helado las tartas más irresistibles, creadas capa a capa con todo el sabor e ingredientes exclusivos calidad Premium.



50 aniversario

Nuevo

Nuevo

Nueva Decoración



by **torreblanca**

Diseñada con la colaboración de Paco y Jacob Torreblanca.

Tarta Turrón Aniversario

Helado de Turrón de Jijona calidad suprema, Bizcocho Panettone al aroma de naranja, trocitos de Naranja confitada y decorada con Salsa de Chocolate.

Cod. 1574 3000 ml / 1850 g

Tarta San Marcos

Helado de Nata y Chocolate con Bizcocho de almendras y decorado con Yema y Almendras laminadas.

Cod. 1572 3000 ml / 1850 g

Tarta Banoffee

Helado de Plátano y sabor a Galleta, Bizcocho y decorado con Sirope dulce de leche y Escama de chocolate.

Cod. 1573 3000 ml / 1850 g

Chocoavellana Crunch

Crema con sabor a Avellana con relleno de Cacao, Avellana y trocitos de Galleta, y relleno con sabor a Chocolate con leche.

Cod. 1543 5000 ml / 3440 g

Philadelphia con Fresas

Crema de Queso con Trocitos de Galletas y Mermelada de Fresa. Decorada con Mermelada de Fresa y Galletas.

Cod. 1558 5000 ml / 3440 g

Capuccino

Combinación de Crema de Nata y Crema de Café con Dulces de Moka. Decorado con Granos de Chocolate al Café.

Cod. 11500 5000 ml / 3440 g

Philadelphia con Arándanos

Crema de Queso con Trocitos de Galletas y Mermelada de Arándanos. Decorada con Mermelada de Arándanos y Galletas.

Cod. 1557 5000 ml / 3440 g

Bombón Noisette

Crema de Chocolate con relleno de Avellana, Cacao y trocitos de Galleta.

Cod. 11552 5000 ml / 3440 g

American Brownie

Crema de Chocolate con Sirope de Chocolate y Bizcocho al Cacao. Decorada con Trocitos de Bizcocho al Cacao.

Cod. 1554 5000 ml / 3440 g

Nata con Galleta Oreo

Crema de Nata con auténticas Galletas Oreo. Decorada con 3 Galletas.

Cod. 11534 5000 ml / 3440 g

Chocobiscuit con Galleta Oreo

Crema de Chocolate con sabor a Galleta y Trocitos de auténticas Galletas Oreo. Decorada con 3 Galletas Oreo.

Cod. 1555 5000 ml / 3440 g

Galleta Belga

Crema sabor a Galleta con Trozos y Salsa de Galletas al estilo Belga.

Cod. 1553 5000 ml / 3440 g

Plátano al Chocolate con Nueces

Crema de Plátano con Trozos de Nueces caramelizadas y Sirope de Chocolate.

Cod. 11527 5000 ml / 3440 g

Mascarpone con Tocino de Cielo

Crema de Queso Mascarpone con veteados de Tocinillo de cielo.

Cod. 1568 5000 ml / 3440 g

Mantecado con Turrón de Yema

Crema Mantecado y Trozos de Turrón de Yema. Decorada con Yema confitada.

Cod. 1511 5000 ml / 3440 g

Dulce de Arce con Nueces Pecan

Crema de Vainilla con Nueces de Pecana caramelizadas, Dulce de Arce y Sirope de Caramelo y decorado con Nueces de Pecana y Deditos de Caramelo.

Cod. 11532 5000 ml / 3440 g

Tiramisú

Crema sabor a Tiramisú con Trocitos de Tarta de Tiramisú. Decorada con preparado de Cacao.

Cod. 1569 5000 ml / 3310 g

Crema Catalana

Crema de Mantecado con Yema de Huevo confitada. Decorada con Azúcar caramelizado.

Cod. 1519 5000 ml / 3440 g

Chocolate Fondant

Crema de Chocolate intenso con Trocitos.

Cod. 11513 5000 ml / 3440 g

Chocolate Blanco con Chocobites

Crema de Chocolate blanco con Trocitos.

Cod. 11516 5000 ml / 3440 g

Dulce de Leche

Crema con Dulce de leche y Sirope de Caramelo. Decorado con Dados de Caramelo.

Cod. 1530 5000 ml / 3440 g

Artesanas

La gama de cremas más amplia con una decoración llamativa que iluminará tu vitrina, con toppings y con la calidad de siempre, en varios formatos para adaptarse a tu espacio en la vitrina.



Chips Ahoy

Crema sabor a Galleta con Trocitos de Galletas Chips Ahoy. Decorada con MiniChips Ahoy

Cod. 2128 5000 ml / 3200 g



Happy Happy

Crema sabor a Nata y crema de Avellana con relleno de Avellana.

Cod. 2142 5000 ml / 3340 g



Chocolate Blanco con Filipinos

Crema de Chocolate blanco con Galletas Filipinos troceadas en la crema y en la decoración.

Cod. 2129 5000 ml / 3200 g



Oreo CheeseCake

Crema de Queso con Trocitos de Galletas Oreo y Sirope de Chocolate.

Cod. 2132 5000 ml / 3340 g



Huevo de Chocolate

Crema sabor a Chocolate blanco con Veteado de Cacao y Avellanas.

Cod. 2136 5000 ml / 3180 g

COMERCIO JUSTO

DESARROLLO COMUNITARIO DIRECTO DE ORIGEN 100% NATURAL

OXFAM Intermón OXFAM Intermón



Café Nacional

Crema con Café Arábica ecológico de Papúa Nueva Guinea y Mantecado.

Cod. 5529 2400 ml / 1490 g



Chocolate Blanco con salsa de Naranja

Crema de Chocolate blanco con manteca cacao de Sierra Leona y deliciosa salsa de Naranja.

Cod. 5530 2400 ml / 1600 g



Tres Chocolates

Crema combinada de 3 Chocolates.

Cod. 2138 5000 ml / 3170 g



Brownie

Crema de Chocolate con Sirope de Chocolate y Bizcocho al Cacao. Decorada con Trocitos de Bizcocho al Cacao.

Cod. 2127 5000 ml / 3280 g



Stracciatella

Crema de Stracciatella con Trocitos sabor Chocolate, también en la decoración.

Cod. 2133 5000 ml / 3270 g



Trufa

Crema sabor a Trufa con escamas de Chocolate.

Cod. 2134 5000 ml / 3310 g



Mora

Crema de Mora con Trozos de Moras en su interior.

Cod. 5510 2400 ml / 1560 g



Tutti Frutti

Crema Fruta confitada rojo, verde y naranja.

Cod. 5517 2400 ml / 1580 g



Málaga con Pasas

Crema con Pasas maceradas con Vino dulce. Decoradas con las mismas Pasas.

Cod. 5507 2400 ml / 1580 g



Pistacho

Crema de Pistacho con granillo y variegatto de Pistacho.

Cod. 5515 2400 ml / 1540 g

Nueva Receta



Nube

Crema azul con Nubecitas rosas y blancas, también en su decoración.

Cod. 5514 2400 ml / 1490 g



Nata Piñones

Crema sabor Nata con Piñones tostados, también en su decoración.

Cod. 5523 2400 ml / 1540 g



Avellana

Crema de Avellana con Trocitos de Avellana.

Cod. 5504 2400 ml / 1480 g



Yogur con Frutos del Bosque

Crema de Yogur veteada con Mermelada de Frutas del bosque.

Cod. 5519 2400 ml / 1590 g



Moka

Crema de Moka.

Cod. 5511 2400 ml / 1490 g



Turrón Suprema

Crema de Turrón calidad suprema con Trozos de Turrón. Decoración lisa.

Cod. 12045 5250 ml / 3720 g
Cod. 2692 2500 ml / 1740 g



Vainilla

Crema de Vainilla

Cod. 2120 5000 ml / 3100 g
Cod. 5518 2400 ml / 1490 g



Chocolate

Crema de Chocolate.

Cod. 2143 5000 ml / 3100 g
Cod. 5527 2400 ml / 1490 g



Nata

Crema sabor a Nata.

Cod. 2144 5000 ml / 3100 g
Cod. 5528 2400 ml / 1490 g



Arcoiris

Crema multicolor sabor a Frutas.

Cod. 5503 2400 ml / 1490 g



Unicornio

Crema multicolor con sabor Algodón de azúcar.

Cod. 5512 2400 ml / 1490 g



Coco

Crema de Coco con Coco rallado, también en su decoración.

Cod. 5505 2400 ml / 1490 g



Yogur Natural

Crema de Yogur.

Cod. 5521 2400 ml / 1490 g



Nata con Nueces

Crema sabor a Nata con Trocitos de Nueces, también en su decoración.

Cod. 5524 2400 ml / 1630 g



Mantecado

Crema Mantecado.

Cod. 2109 5000 ml / 3100 g
Cod. 5508 2400 ml / 1490 g



Fresa

Crema de Fresa con 15% de Fresas.

Cod. 2105 5000 ml / 3100 g
Cod. 5513 2400 ml / 1490 g



Leche Merengada

Crema de Leche Merengada.

Cod. 2124 5000 ml / 3100 g
Cod. 5509 2400 ml / 1490 g



Limón

Crema de Limón con 12% Zumo de Limón.

Cod. 2125 5000 ml / 3100 g
Cod. 5506 2400 ml / 1490 g

4U Free From

Apostamos por la innovación una vez más, presentamos nuestra gama de helados LIBRE DE LOS SEIS PRINCIPALES ALÉRGENOS y VEGANOS pero con todo el sabor y textura de los mejores helados.



CREMA + SORBETE



Sabor Tarta de Queso & Sorbete de Mango

Crema sabor a Queso blanco con sorbete de Mango
Cod. 1976 2750 ml / 1960 g



Vainilla Negra & Sorbete de Frambuesa

Crema de Vainilla negra con sorbete de Frambuesa
Cod. 1977 2750 ml / 1880 g



CREMAS



Vainilla
Crema de Vainilla
Cod. 1970 2750 ml / 1690 g



Chocolate
Crema de Chocolate
Cod. 1971 2750 ml / 1690 g



Caramelo con salsa de Chocolate
Crema de Caramelo con salsa Chocolate
Cod. 1974 2750 ml / 1750 g



Nata con salsa de Fresa
Crema de Nata con salsa Fresa
Cod. 1973 2750 ml / 1750 g



Elementos para heladerías



SORBETES

Nuevo



Fresa Ácida
Sorbete de Fresa con trocitos
Cod. 2695 2500 ml / 1870 g



Dragon Fruit
Con sorbete de Coco
Cod. 5500 2400 ml / 1510 g



Melocotón con salsa de Maracuyá
Sorbete de Melocotón
Cod. 2696 2500 ml / 1950 g



Mango
Sorbete de Mango
Cod. 2687 2500 ml / 2020 g



Limón
Sorbete de Limón
Cod. 2686 2500 ml / 1870 g



Mandarina
Sorbete de Mandarina
Cod. 2693 2500 ml / 1870 g



Manzana Verde
Sorbete de Manzana verde
Cod. 2655 2500 ml / 1770 g



Frambuesa
Sorbete de Frambuesa
Cod. 2652 2500 ml / 1770 g

Para conocer los ingredientes que pueden causar alergias, revisar el etiquetado del producto.

0% AZÚCARES AÑADIDOS

Contiene azúcares naturalmente presentes

con todo su sabor
para dietas especiales
con menos calorías



Turrón

Crema de Turrón con trozos de turrón.

Cod. 2659 2500 ml / 1810 g



Vainilla

Crema de Vainilla.

Cod. 2660 2500 ml / 1530 g



Nata

Crema de Nata.

Cod. 2680 2500 ml / 1530 g



Leche Merengada

Crema de Leche Merengada.

Cod. 2658 2500 ml / 1530 g



Chocolate

Crema de Chocolate.

Cod. 2657 2500 ml / 1530 g



Premium Maxi

Las cremas Premium más exclusivas, decoradas y presentadas en espectaculares bandejas anchas con su propia tapa.



Philadelphia con Fresas

Crema de Queso con Trocitos de Galletas y Mermelada de Fresa, cubierta de Mermelada de Fresa.

Cod. 21519 5500 ml / 3790 g



Nata con Galleta Oreo

Crema de Nata con auténticas Galletas Oreo y presentes, como decoración, sobre la superficie del helado.

Cod. 21509 5500 ml / 3790 g



Turrón Suprema

Crema de Turrón con añadido de Turrón y Trozos de calidad suprema.

Cod. 21510 5000 ml / 3540 g



Crema Catalana

Crema de Mantecado con Yema de Huevo confitada. Decorada con Azúcar caramelizado.

Cod. 21513 5500 ml / 3790 g



Chocolate Fondant

Crema de Chocolate con Trocitos sabor Chocolate y decorada con Gotitas de Chocolate.

Cod. 21504 5500 ml / 3790 g



Dulce de Arce con Nueces Pecan

Crema de Vainilla con Nueces de Pecana caramelizadas, Dulce de Arce y Sirope de Caramelo. Decorado con Nueces de Pecana y Daditos de Caramelo.

Cod. 21505 5500 ml / 3790 g



Chocoavellana Crunch

Crema con sabor a Avellana con relleno de Cacao, Avellana y trocitos de Galleta, y relleno con sabor a Chocolate con leche.

Cod. 21502 5500 ml / 3790 g



Consulte con su distribuidor, disponibilidad, precio de maquinaria y material auxiliar.

Tipo de Presentación
Bandeja 2,5 Litros
Cod. 1904

Granizados

Sabores imprescindibles y fáciles de preparar

Horchata Concentrada

Cod. 9923 Concentrada 2x1

Limón Concentrado

Cod. 9934 Concentrado 3x1

Tipo de Presentación



Bote 1 Litro



Smoothies Naturales

100% Fruta



- ✓ Preparados al momento, rápido y sencillo.
- ✓ Bolsitas individuales de 150 g para 1 Smoothies.
- ✓ Natural 100% fruta.
- ✓ Fruta todo el año y de larga caducidad.
- ✓ Dinamiza tus ventas

*Tecnología IQF (Individually quick frozen). Es una tecnología que congela la fruta de manera ultra rápida que permite conservar sus nutrientes, sabor y textura.

Nuevo



Ginger Boost

Jengibre, Zanahoria, Manzana y Pera.
Cod. 9990

Nuevo



Dragon Fruit Mix

Pitaya, Fresa y Mango.
Cod. 9978



Delicia Mix

Mango, Plátano, Açaí y Arándano.
Cod. 9967



Vitality

Fresa y Plátano.
Cod. 9973



Caribbean Passion

Piña, Mango y Papaya
Cod. 9989



Berries Paradise

Fresa, Arándanos, Cereza y Mango.
Cod. 9974



Tropical Heaven

Mango, Melón, Piña y Kiwi.
Cod. 9971



Colada Jungle

Plátano, Coco y Piña.
Cod. 9972

PREPARACIÓN RÁPIDA: APROX. 1 MINUTO



Paso 1

Añade 250 ml de zumo base a tu trituradora profesional. Recomendamos zumo de manzana o agua + azúcar (opcional).



Paso 2

Vierte la fruta de nuestras bolsitas monodosis.



Paso 3

Cierra la tapa y tritura durante 30 segundos.

Listo!

ya tienes tu smoothie!



Especialidades para porcionar



Tarta Whisky

Helado sabor a Nata y Biscuit con bizcocho al whisky y decorado con Yema y Crocanti.
Cod. 1130 2000 ml / 1100 g

Crocanti

Helado de Biscuit y Chocolate decorado con Crocanti.
Cod. 1135 800 ml / 600 g



Barra TurrónSuprema

Cod. 20500 1000 ml / 700 g



Consejos de manipulación

Cuida la imagen de tu negocio y aumentarás las ventas

¡Crearás confianza!

La limpieza es fundamental, mantén limpio tu puesto de trabajo, así como los utensilios.

Cuando finalices tu jornada:



Coloca las tapas protectoras



Mantén a -25° en el almacén



Limpia y desinfecta la vitrina y los utensilios

La parte llena orientada al cliente



El corte de la crema se realiza de derecha a izquierda y hacia abajo

Intercalar diferentes colores



-74°

-76°



Menor dureza en los laterales

Creaciones con futuro

Postres creados por nuestros socios especialistas y que comparten en el Proyecto Futuro.



Paulova de Frambuesa

2 Discos de Merengue seco de azúcar.
Sorbete helado de Frambuesa
Decorado con Frambuesas y Menta.



Tarrito Turrón

Bizcocho de Almendra bañado, Helado de Turrón, Salsa de Turrón líquido y Crocanti.



Lemon Pie

Tartaleta de mantequilla
Mermelada de limón
Helado de Limón
Merengues secos
Ralladura de Limón.



Batidos Especiales

Disponemos de un carta especializada en Batidos y Smoothies.



Pastelería semifría



GOFRES



MASA GOFRES



CREPPES RELLENOS DE CHOCOLATE



SIN RELLENO



Nuevo



TARTA MONSTER CAKE
Bizcocho de Chocolate, crema de chocolate y cheesecake.



Nuevo



TARTA CHEESECAKE Y FRAMBUESA
Base de Galleta, rellena de Queso crema y Frambuesa



TARTA CHEESECAKE DULCE DE LECHE
Base de Galleta, rellena de Queso crema y Dulce de Leche

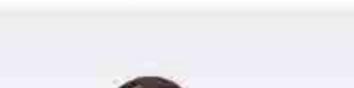


CHURROS



TORTITAS AMERICANAS

Suaves y esponjosas al estilo Americano



BROWNIE

Bizcocho de Chocolate con Nueces



COULANT DE CHOCOLATE

Bizcocho de Chocolate con el interior de Chocolate fundido.



TARTA MUERTE POR CHOCOLATE
Bizcocho de Chocolate, con Crema y Toppings de Chocolate.



TARTA DE MANZANA
Base de Masa quebrada rellena de Manzana (46%) y rodajas de Manzana (28%).

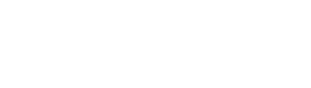


TARTA DE ZANAHORIA
Bizcocho de Zanahoria, Especies y Nueces cubierta con suave Crema de Queso.



MINIPASTELITOS SURTIDOS

Variados Pastelitos decorados artesanalmente



MOUSSE DE GALLETA AL CACAO

Bizcocho de Chocolate, Mousse y Galleta al cacao



SUPREMA DE LA ABUELA

Galleta María con Crema pastelera y Trufa



IGLÚ DE TURRÓN

Mousse de turrón



TARTA DE GALLETA AL CACAO
Mousse de Vainilla blanca con Galletas al Cacao.



TARTA DE LA ABUELA
Galletas María, Crema de Flan y Chocolate con Leche.



TARTA SAN MARCOS
Bizcocho, Almendra y Nata, cubierta con Yema.



Heladeros de Excelencia

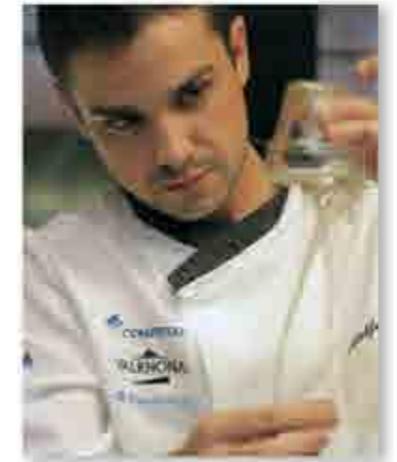


Presentamos a nuestros socios heladeros que, a lo largo de los años, nos transmiten su trabajo de excelencia.

Helados Romero comenzó su andadura en Puertollano (Ciudad Real), en el año 1952 como un pequeño negocio familiar que, a lo largo de los años y a través de varias generaciones, ha endulzado los veranos de la ciudad. La pasión de esta familia por el helado les ha llevado a lo más alto dentro del mundo de la heladería. Adolfo Romero, nieto del fundador, hoy en día está catalogado como uno de los heladeros más influyentes dentro del panorama nacional.

Adolfo Romero

Su trayectoria se explica por su inquietud y pasión por el oficio desde muy pequeño. Su padre, Adolfo Romero Vera, socio de Helados Alacant desde el año 1981, le enseñó todos sus conocimientos, que eran muchos, del mundo del helado. Adolfo los aprovechó y los amplió, de tal manera, que se ha convertido en todo un referente en el mundo de la heladería. En 2023 capitaneará a la selección española en el próximo campeonato europeo de heladería, camino para la Copa del Mundo de 2024. Es el miembro más joven de la historia en formar parte de la selección nacional y ha sido subcampeón del mundo en dos ocasiones.



Creaciones de Excelencia



Caperucita Roja



Todo Corazón



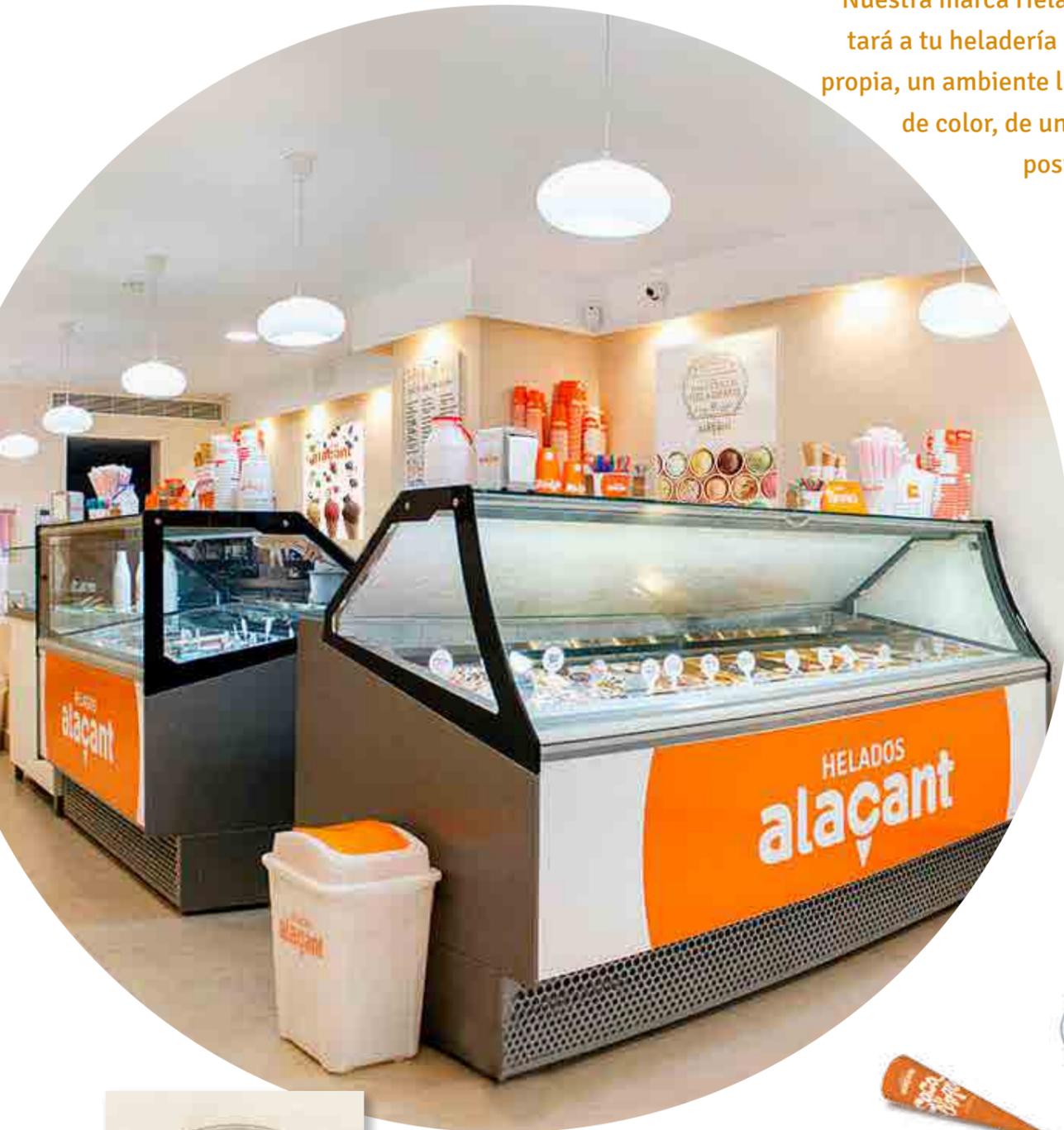
Copa España



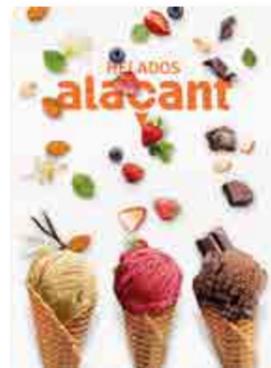
Los hermanos Adolfo y Oscar Romero muestran su creación "Vulcano" que han puesto a la venta este verano en sus heladerías. Con este helado han querido poner en valor el pasado vulcanológico de su tierra. Diferentes texturas que mezclan ácido, amargo y dulce con ingredientes como el sésamo, salsa de frambuesa y crujiente de cacao y chocolate.

HELADERÍAS ACTUALES, TRADICIÓN ARTESANA

Nuestra marca Helados Alacant dotará a tu heladería de personalidad propia, un ambiente lleno de energía, de color, de un espíritu fresco, positivo y moderno.

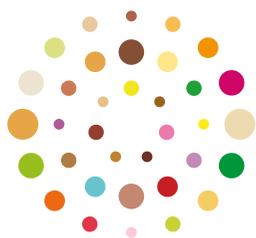


Con Helados Antiu Xixona abrirás las puertas de tu heladería a la elegancia y a la distinción, un ambiente único para una Crema Helada Suprema.



“Consulte nuestra amplia oferta de material auxiliar y promocional para su compra”

“Consulte nuestra amplia oferta de material auxiliar y promocional para su compra”



GRUPOALACANT

HELADOS
alacant

HELADOS
antiuXixona

4U Free From

Delegaciones:

Asturias

Área Industrial de Tabaza
Polígono de Logrezana
Calle A, Parc. 4
33469 Carreño
Asturias, España
Telf.: 985 514 077
Pedidos y Fax: 985 514 157

Sevilla

Polígono Fridex c/ 5 Nave 23
41500 Alcalá de Guadaíra
Sevilla, España
Telf.: 955 631 007
Fax: 955 630 987

Valencia

Políg. Industrial Fuente
del Jarro c/Sevilla 6
46980 Paterna
Valencia, España
Telf.: 96 134 0746
Fax: 96 1340 825

Jaén

Ctra. Córdoba-Valencia s/n
23300, Villacarrillo
Jaén, España
Telf.: 953 440 084
Fax: 953 440 765

Ciudad Real

Calle Cristo, 5
13730 Santa Cruz de Mudela
Ciudad Real, España
Telf.: 926 342 380
Fax: 926 342 936

Fábrica

Paseo de los Sauces, núm.1
03690 San Vicente del Raspeig
Alicante, España
Telf.: 965 66 14 54
email: info@grupoalacant.com