

*Heladín*  
helados naturales y caseros, elaborados artesanalmente

*Heladín*  
helados naturales y caseros, elaborados artesanalmente



**Heladín** elabora y distribuye helados **de máxima calidad, naturales y caseros**, elaborados en nuestro propio Obrador con **recetas tradicionales y de forma artesanal**.

Además de los helados naturales y caseros, también elabora **Granizadas, Horchata, Lecha preparada, Almíbar, Caramelo líquido, ...**

La **elaboración es diaria** sobre demanda, para que el helado se sirva recién hecho a nuestros clientes.



Contamos con un maestro heladero con más de 40 años de experiencia y profesionales muy destacados del sector, que elaboran los helados artesanalmente con la calidad y recetas de hace años.

Hemos conseguido combinar la elaboración casera y artesanal con los procesos de control y calidad de la actualidad, cumpliendo en todo momento todas las normativas europeas sobre Alimentación e Higiene.

## Obrador propio

Contamos con un obrador propio con más de 350 m<sup>2</sup> que es uno de los mejores y más modernos a nivel nacional.

Todos los procesos de Preparación, Pasteurización, Maduración, Homogenización, Mantecación, Veteado, y Decoración, están controlados exhaustivamente por el responsable de Calidad.

Controlamos en todo momento la trazabilidad de la elaboración, y aseguramos la cadena de frío que se debe mantener en todo momento desde la elaboración hasta la entrega al cliente.



Calle Marea baja, 21 - P.I. Alameda - 29006 Málaga

Nº RGSEAA: 28.002604/MA

Teléfonos: 616.305.820 - 952.330.502

[www.heladin.com](http://www.heladin.com) - [info@heladin.com](mailto:info@heladin.com)

## Elaboración Tradicional y Artesanal



Nuestros helados son **caseros, muy naturales, sanos, digestivos**,..., elaborados de forma **tradicional y artesanal**, lo que da a nuestros deliciosos helados su **sabor, aroma, frescura, textura y cremosidad**.



Hay otros helados no artesanos en el mercado, los helados “industriales”, los que se fabrican inyectando aire forzado al helado con un Freezer, por lo que su calidad y peso es más bajo. Comparando el helado artesanal con el helado industrial, el artesanal pesa mucho más que el industrial para un mismo volumen.

## Nuestros diseños artesanales

Excelente presentación de los helados en las vitrinas expositoras que les otorga **una exclusividad, clase, distinción única y diseño llamativo** para todos los consumidores.



## Nuestros productos

Sólo utilizamos **ingredientes de primerísima calidad**, de las mejores zonas productoras, y **productos frescos** como son: **fruta fresca de temporada**, **huevos de granja**, **leche fresca**, **nata**, **azúcar**, **frutos secos...**

Algunos ejemplos de nuestros **ingredientes seleccionados** son:

<b>Huevos de granja de Cártama (Málaga)</b>		<b>Turrón de Jijona (Alicante)</b>	
<b>Chufa de Alboraya (Valencia)</b>		<b>Plátanos de Canarias</b>	
<b>Fresas de la Axarquía (Málaga)</b>		<b>Pasas de Corinto (Grecia)</b>	
<b>Vino dulce de Moclinejo (Málaga)</b>		<b>Mangos de la Axarquía (Málaga)</b>	
<b>Chocolate Callebaut (Bélgica)</b>		<b>Piñones nacionales</b>	
<b>Nueces de California</b>		<b>Pistachos de Sicilia (Italia)</b>	
<b>Dulce de leche San Ignacio (Argentina)</b>			

## Nuestros sabores

Los principales helados **bajos en grasas y azúcares** que elaboramos son:

**de Fruta de temporada:** Breva, Chumbo, Coco, Frambuesa, Fresa, Higo, Limón, Mandarina, Mango, Manzana verde, Melocotón, Melón-coca, Mora, Naranja, Pera, Plátano, Plátano-choc, Sandía...



**Clásicos:** Café, Chocolate, Crema tostada, Leche merengada, Málaga, Mantecado, Nata, Pistacho, Stracciatella, Trufa, Turrón, Tutti-Frutti, Vainilla...

**Otros:** Avellana, Carapino, Chocolate blanco, Chocolate con naranja, Chocolate negro, Conguitos, Crunch, Dulce de leche, Happy Hippo, Huesitos, Kinder, Kinder Bueno, KitKat, Menta-choc, Nata-nueces, Nube, Nutella, Oreo, Rocher, Tarta de queso, Tiramisú, Twitter, Vainilla-cookie, Whatsapp, Yogur blanco, Yogur con frutas del bosque, Yogur con tocino de cielo...



**Sin azúcar:** Avellana, Chocolate, Turrón, Vainilla...

**Granizadas** con agua mineral: Café descafeinado, **Caipiriña**, Fresa, Limón, Mango, Manzana verde y kiwi, Maracuyá, **Mojito**, Naranja, Piña, Piña colada, **Sandía**, Yogur...



**Horchata 100% natural**, elaborada con chufa de Alboraya de Valencia.

## Nuestros valores diferenciales

- **Infraestructura inmejorable:**
  - o **Empresa Malagueña** - Andaluza - Española
  - o **Obrador propio** en Málaga - Andalucía - España; **obrador visitable** en cualquier momento
  - o **Infraestructura única en el mercado**, contando con **uno de los mejores obradores a nivel nacional**
  - o **Procesos** controlados y validados a nivel sanitario alimenticio
  - o Transporte de frío controlado en cajas isotérmicas
  - o **Nº RGSEAA:** 28.002604/MA
  - o **3 Heladerías propias Helartia - 4 Franquicias;** posibilidad de cesión de la prestigiosa marca de helado **Kremoso**
- **Calidad** del producto elaborado:
  - o Seguramente **los mejores helados** de la provincia
  - o Helados de máxima **calidad, naturales y caseros**, elaborados en nuestro **propio obrador con recetas tradicionales** y de **forma artesanal 100%**
  - o **productos frescos y naturales** como son: fruta fresca de temporada, leche fresca, nata, azúcar, frutos secos, huevos de granja, ...
  - o **muy naturales, sanos, digestivos**,..., que da a nuestros deliciosos helados su sabor, aroma, frescura, textura y cremosidad
  - o **bajos en grasas y azúcares;** sin azúcar, sin gluten, sin lactosa, sin soja, sin huevo, sin frutos secos, ...
  - o **ingredientes de primerísima calidad**, de las mejores zonas productoras: Chocolate Callebaut (Bélgica), Chufa de Alboraya (Valencia), Dulce de leche San Ignacio (Argentina), Fresas de la Axarquía (Málaga), Huevos de granja de Cártama (Málaga), Mangos de la Axarquía (Málaga), Nueces de California, Pasas de Corinto (Grecia), Pistachos de Sicilia (Italia), Plátanos de Canarias, Turrón de Jijona (Alicante), Vino dulce de Moclinejo (Málaga)
  - o **veteos de marcas originales**
  - o con el componente de **aire mínimo y necesario;** sin aire inyectando ni forzado
  - o elaboración diaria sobre demanda, para que el helado se sirva recién hecho
- **Variedad de 110 sabores** a elegir y exclusivos como por ejemplo: After-eight (Chocolate con menta), Arti/Lacasitos, Baileys, Banana Split (Plátano con chocolate y dulce de leche), Cartojal, Champagne, Chocolate premium, Chocolate-brownie, Chupa-chups/Piruleta, Danonino, Donuts, Energético, Frutas del bosque, Galleta caramelizada, Loca, Mango-papaya, Manzana asada, Manzana verde, Mascarpone con miel y nueces, Nata-brownie, Nata-milhojas, Natillas con galletas, Nocilla, Palmera kinder, Pantera rosa, Peta-Zetas, Piña, Pionono, Platano-choc con nueces, Snickers, Tarta de la abuela (Limón con chocolate y piñones), Turrón-choc, Turrón-milhojas, Twitter, Vainilla con nueces caramelizadas, Vainilla-brownie, Vino dulce de pasas (de Moclinejo), Violetta, Whatsapp, Whisky (Tarta al whisky), Yogurt con amarena, Yogurt con frambuesas, Yogurt con fresas, Yogurt con limoncello, Yogurt con mango y maracuyá, Yogurt con miel y nueces
- **Nuevos sabores innovadores**
  - o presentación y degustación en exclusiva para los clientes antes de comenzar cada temporada
  - o para cada temporada, nuestros clientes serán los primeros en ofrecerlos al público
  - o para fechas señaladas (día enamorados, semana santa, Halloween, ...)
- **Decoración y terminación** del helado en las cubetas, más **atractiva, atrayente y apetitosa;** excelente presentación de los helados artesanos en las vitrinas expositoras que les otorga una **exclusividad, clase, distinción única y diseño llamativo** para todos los consumidores
- **Decoraciones específicas** en días señalados (día de los enamorados, Semana Santa, Halloween, ...)
- **Complementos a los helados** para ampliación de productos a servir: **Horchata 100% natural** y variedad de Granizadas, destacando las de Café descafeinado, Gazpacho, Limoncello, Mango y maracuyá, Mojito, Sandía, Tinto de verano, Tropic; todas elaboradas **con agua mineral;** elaborados de **Confitería** (Dulfris, Duplis, ...)
- Posibilidad de elaboración de **sabores exclusivos** por y para el cliente
- **Exclusividad** del cliente y **diferenciación** respecto a sus competidores:
  - o Mayor exclusividad respecto a otros negocios con las marcas industriales habituales
  - o Fidelización de clientes aunque sean turísticos, temporales, o de paso
  - o Aumento notable de clientela e ingresos por la exclusividad y fidelización
- Uso de las **cubetas estándares** del mercado (ancha y estrecha) en plástico **color acero inoxidable y de un solo uso**
- Al solo contener el aire mínimo necesario para elaborar un helado artesanal, se consigue:
  - o peso muy superior por litro; el Litro de la competencia suele pesar 400grs, mientras que los de Heladín están entorno a los 800grs
  - o precio realmente inferior al de la competencia por el bajo % de aire; el cliente no paga el aire inyectado que tarde o temprano desaparece, por lo que disminuye considerablemente el rendimiento de cada litro o cubeta
- Excelente **relación calidad/precio;** **descuentos considerables** para el cliente en función del consumo y de la forma de pago
- **Exclusividad de zona:** posibilidad de exclusividad en zona de actuación si el volumen de compra es muy elevado
- **Ahorro considerable en maquinaria y consumibles** al comprar con nuestros descuentos en nuestro proveedor preferente
- **Flexibilidad en maquinaria:** compra, financiación, alquiler, cesión
- **Vitrinas profesionales** para una mejor conservación del helado y mucha mayor visión; vinilo con mayor vistosidad y atracción
- Posibilidad de reconvertirse a Helartia, con todas sus ventajas; o al montar una nueva heladería
- Para Restauración: **helados listos para servir a -18°C** en cubetas de 8 litros; posibilidad de facilitar las cartas de postres helados
- Posible **Asesoramiento y Formación in-situ** para nuestros clientes en la optimización del servicio, rentabilidad y solución de problemas
- **Integración periódica de personas con Síndrome de Down** dentro de nuestro equipo humano
- Destinamos parte de los beneficios obtenidos anualmente a **proyectos de acción social**, colaborando de forma activa con distintas entidades solidarias de ámbito local, nacional e internacional



Adicionalmente a los valores diferenciales comentados anteriormente, los de Helartia son:

Helartízate

Imagen corporativa exclusiva: decoración del local, vitrinas, ...

mascota Arti (el oso)

Carta-menú

globos para peques

tarrinas sorpresa para peques "Happy Ice"

menú degustación

batidos y copas exclusivas Helartia

tarjeta fidelización (con sellos)

tarjeta degustación sabores (con sellos)

tarjetas VIP y VIP premium con dtos.

flyer promociones y dtos. (buzoneo)

vales recortables (buzoneo)

tarjetas vales canjeables

promociones periódicas de L a J

tamaños MAXI

ranking batidos

merchandising (polos, camisetas, gorras, ...)

granizadas con alcohol

sabores de helados exclusivos

precios especiales con el máximo descuento

publicidad en prensa, radio, ...

presencia y actividad en redes sociales e Internet

sorteos periódicos (tarjeta de 100€ de El Corte Inglés, iPhone 6, ...)

consumibles personalizados