

Heladerías



CARTE D'OR *Las claves*



Claves del éxito **CARTE D'OR**

Calidad



Helados para todo tipo de consumidor con ingredientes seleccionados de calidad y destacados orígenes.

Innovación



Nuevos sabores adaptados a las tendencias y preferencias de nuestros consumidores.

Variedad



Con recetas elaboradas, apoyando ingredientes sostenibles en nuestros principales sabores. Gama vegana sigue la directriz de la EVU.

Servicio



Tenemos un servicio de distribución de alta eficiencia que garantiza que la cadena de frío conserve la máxima calidad del helado.

Formación



Academia Carte D'Or con formación online para los operadores.

Experiencia



Carte D'Or, pasión y conocimiento en todos nuestros productos, presente en varios países como Francia, Italia y Alemania.

Claves para **aumentar tus ventas**

1. LIMPIEZA

1. Paredes interiores de las cubetas y bordes siempre limpios. Llenas con más de 1/3 de helado.
2. Cristal de la vitrina siempre limpio.

2. VISIBILIDAD

Señaliza y decora las cubetas para mayor atractivo del helado.



Cartel exterior
Carte D'Or
Ref.: 41591



Cartel Novedades
Carte D'Or
Ref.: 41639



Etiquetas sabores
Ref.: 41557



Portaconos
Ref.: 41476



Consumibles
Ref.: 3005 cono papel.
Ref.: 3098 vasito 80ml
Ref.: 3081 vasito 200ml



Innovación 2024

Carte d'Or Vainilla & Caramelo con trocitos de Caramelo



HELADO DE CARAMELO



TROCITOS DE CARAMELO



HELADO SABOR VAINILLA CARTE D'OR



DESCARGA RECETAS PARA INSPIRAR



¡Revisa el listado de alérgenos!

Gama 5,5l Remontada



GAMA clásica



NATA

Con un 20% de nata
Ref.: 82974
5500 ml - 2750 g



CHOCOLATE NEGRO

Con chocolate del 70% de cacao
Ref.: 36918
5500 ml - 2850 g



VAINILLA DE MADAGASCAR

Con vainas de vainilla
Ref.: 81578
5500 ml - 2820 g



FRESA

Con trocitos y salsa de fresa
Ref.: 81588
5500 ml - 2840 g

GAMA colección



CARAMELO & VAINILLA

Helado de caramelo y vainilla con trocitos de caramelo
Ref.: 62999
5500 ml - 2984 g



YOGUR & MANGO

Refrescante helado de yogur con sorbete de mango y maracuyá
Ref.: 59576
5500 ml - 2839 g



CARNAVAL VAINILLA & FRESA

Helado de fresa y helado sabor vainilla con trocitos de chocolate de colores
Ref.: 59142
5500 ml - 2960 g



CARTE D'OR NOCILLA

Helado sabor Nocilla y Nocilla blanca con bolitas crujientes con chocolate*
Ref.: 54264
5500 ml - 2887 g



CARTE D'OR BAILEYS

Helado de vainilla sabor Baileys, helado de chocolate y trocitos de chocolate**
Ref.: 53291
5500 ml - 2846 g

Descubre nuestras recetas



PISTACHO

Con trocitos de pistacho
Ref.: 75983
5500 ml - 2750 g



STRAWBERRY CHEESECAKE

Con salsa de fresa y trocitos de galleta
Ref.: 82663
5500 ml - 3050 g



TIRAMISÚ

Con café y vino de Marsala
Ref.: 91551
5500 ml - 3000 g



TURRÓN

Helado con 16% de pasta de turrón de Jijona, trocitos de turrón y trozos de almendras caramelizadas
Ref.: 87021
5500 ml - 2750 g

*Idilia Foods, S.L. All rights reserved.

**Diageo S.A All right reserved. Producto para adultos 0,11% en volumen.

GAMA colección



CAFÉ

Con caramelos de café recubiertos de chocolate

Ref.: 82978
5500 ml - 3000 g



30%
CAFÉ

CARAMELO

Con trocitos de toffee

Ref.: 80806
5500 ml - 2750 g



DULCE DE LECHE

Con salsa de dulce de leche

Ref.: 81308
5500 ml - 3050 g



STRACCIATELLA

Con deliciosos trocitos y salsa de chocolate

Ref.: 80807
5500 ml - 2985 g



COOKIES&CREAM

Helado sabor nata con salsa de chocolate y trocitos de galleta

Ref.: 49564
5500 ml - 3212 g



NUEZ

Con nueces caramelizadas

Ref.: 81590
5500 ml - 2750 g



MENTA CHOC

Crujientes láminas al chocolate

Ref.: 83358
5500 ml - 2805 g



RON Y PASAS

Con sabor a ron

Ref.: 81599
5500 ml - 2750 g



BANANA SPLIT

Con crujientes láminas al chocolate

Ref.: 92500
5500 ml - 2800 g



70%
CACAO

BROWNIE

Helado de chocolate con salsa de chocolate y trocitos de brownie

Ref.: 86174
5500 ml - 3000 g



YOGUR & FRUTAS DEL BOSQUE

Con salsa de frutas del bosque

Ref.: 81586
5500 ml - 3050 g



CHICLE

Con espumas dulces

Ref.: 98109
5500 ml - 2650 g

GAMA sorbetes



25%
FRUTA

SORBETE CON LIMONES DE SICILIA

Sin trocitos

Ref.: 83468
5500 ml - 3100 g



36%
FRUTA

SORBETE MANDARINA

Con zumo de mandarina y naranja

Ref.: 83470
5500 ml - 3575 g



47%
FRUTA

SORBETE MANGO

Con trocitos de mango

Ref.: 56421
5500 ml - 3575 g



45%
FRUTA

SORBETE FRAMBUESA

Con trocitos de frambuesa

Ref.: 83485
5500 ml - 3575 g

GAMA 4,5l



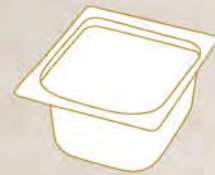
FILIPINOS® (1)
 Chocolate blanco
 con filipinos*
 Ref.: 01170
 4500 ml - 2300 g



LECHE MERENGADA (1)
 Leche merengada
 con canela
 Ref.: 01160
 4500 ml - 2250 g

(1) Estas referencias se distribuyen bajo la marca FRIGO RESTAURACIÓN, marca registrada por UNILEVER y distribuida por CRESTAS LA GALETA, S.A. Avda. Valdeparra, N.º3. 28108 ALCOBENDAS (Madrid) ESPAÑA. Teléfono de atención al cliente: 910 37 89 98 (©) La marca Filipinos® bajo licencia de GALLETAS ARTIACH, S.A.U.

Gama Completa 2,4l



CANELA CON CRUJIENTE DE CARAMELO
 Helado crema de canela con trocitos de caramelo crujiente
 Ref.: 97563
 2400 ml - 1224 g



COCO
 Con coco rallado
 Ref.: 47782
 2400 ml - 1458 g



VAINILLA DE MADAGASCAR
 Con vainas de vainilla
 Ref.: 47401
 2400 ml - 1257 g



CHOCOLATE NEGRO CON CACAO DE ECUADOR
 Con chocolate del 70% de cacao
 Ref.: 46692
 2400 ml - 1320 g



PRALINÉ
 Con trocitos de avellanas caramelizadas
 Ref.: 97694
 2400 ml - 1200 g



GALLETA SPÉCULOOS
 Cremoso helado sabor galleta con trocitos de galleta de canela
 Ref.: 71710
 2400 ml - 1200g



CHOCOLATE BLANCO
 Helado de fino chocolate blanco
 Ref.: 97613
 2400 ml - 1200 g



CARAMELO SALADO
 Helado de caramelo con un toque de sal
 Ref.: 46694
 2400 ml - 1243 g



PIÑA TROPICAL
 Con trocitos de piña
 Ref.: 59693
 2400 ml - 1560 g



MANGO
 Con trocitos de mango
 Ref.: 59632
 2400 ml - 1560 g



LIMÓN
 Con trocitos de limón
 Ref.: 39807
 2400 ml - 1560 g



FRAMBUESA
 Con trocitos de frambuesa
 Ref.: 59641
 2400 ml - 1560 g



CEREZA
 Con trocitos de cereza
 Ref.: 59597
 2400 ml - 1560 g

Una Oferta Ganadora

CARTE D'OR

1

Copas & Batidos

2

Decoración con la
gama siropes

3

Consumibles de
marca

4

MYAGI formación
On line

SIROPES

BENEFICIOS



SIROPE
SALTED
CARAMEL
68535245



SIROPE
CHOCOLATE
11806101



SIROPE
CARAMELO
11806001



SIROPE
TOFEE
11809301



SIROPE
FRUTAS DEL
BOSQUE
11806502



SIROPE
FRESA
11806801



SIROPE
CRUNCHY
CHOCOLATE
BLANCO
67708979



SIROPE
CRUNCHY
CHOCOLATE
NEGRO
67708977



PANCAKES
68290940



Perfectos para **endulzar
bebidas** o como
**decoración de postres y
helados.**



Botellas **totalmente
reciclables** y con tapas
anti-salpicaduras.



Almacenaje **en
ambiente.**



TODOS LOS SIROPES
SON *sin gluten*

Consumibles

CARTE D'OR



Vasito 80 ml
Ref.: 3098



Vasito 175 ml
Ref.: 3013



Vasito 200 ml
Ref.: 3081



Tarrina 500ml
Ref.: 3032
Tapa 500ml
Ref.: 3036



Cono papel
Ref.: 3005



Servilletas
Ref.: 3008



Cucharita madera
Ref.: 3101



Vaso batido
Ref.: 3132
Tapa batido
Ref.: 3133



Cuchara térmica
T16 Ref.: 3017
T20 Ref.: 3018
T24 Ref.: 3011



Espátula metálica
Ref.: 3095



Portaconos
metacrilato 8
agujeros
Ref.: 3029

Planograma de la vitrina

1

Ubicar los **sorbetes blandos** en las **zonas frías** y el resto (más cremosos) en las menos frías.

2

Ordenar por categoría y **separar los colores parecidos** para tener mayor visibilidad.

3

Asegurarse que las **etiquetas de sabores estén bien colocadas** para facilitar la elección al consumidor.

OPERADOR



CLIENTE

*IMPORTANTE: Identificar la salida de frío, que en cada modelo de vitrina puede ser diferente, para colocar cerca los sabores blandos y lejos los duros.

SABORES BLANDOS

- Todos los sorbetes.
- Sabores que contienen alcohol en fabricación. (Ron y Pasas, Tiramisú...)
- Sabores de frutas (Fresa, Coco, Plátano...)

SABORES DUROS

- Sabores de chocolate.
- Sabores con frutos secos.

SABORES NEUTROS

- Resto de sabores.

Reglas de oro: Limpieza y cuidado

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO



MANIPULACIÓN Y VISIBILIDAD

- **Minimizar los movimientos** de la vitrina, instalar y utilizar las manetas laterales para su manipulación
- Asegurarse que el panel **atrás de la vitrina está cerrado correctamente**
- **Limitar al máximo la cantidad de objetos encima de la vitrina.**

INSTALACIÓN

- Instalar la vitrina dentro del local y **evitar exposición directa con el sol.**
- Contemplar espacios suficientes alrededor de la vitrina.
- Mantener a distancia de fuentes de calor.
- Mantener a distancia de aire condicionados o ventiladores.

CONEXIÓN

- **Conexión eléctrica:** Mantener la clavija de serie (32 Amperios) y asegurar conexión directa a la toma.
- Evitar enchufar la vitrina en una regleta ya que no puede garantizar contacto eléctrico óptimo.

DESCARCHE

- **Respetar los ciclos de descarche:** Prohibido acelerar la descongelación que debe ser de 30min y cada 8h.
- **Temperatura de la vitrina:** debería estar parametrizada en -20 / -18°C, garantizando una temperatura en exposición de -16°C/-14°C. Este dato puede variar en función de la época del año y ubicación del punto.

LIMPIEZA

- Desconectar la vitrina cada noche, **recogiendo todas las cubetas y guardándolas tapadas en una conservadora.**
- Limpiar a fondo con papel desechable y detergente repasando todas las superficies que presenten restos de helado. **Eliminar manchas y huellas en el cristal de la vitrina.**

Limpiar filtro de la vitrina semanalmente con un cepillo de cerda.



POSTRES Y
HELADOS
RESTAURACIÓN


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Krea

FRIGO
RESTAURACIÓN

**EL IMPULSO MÁS
DELICIOSO
Y RENTABLE PARA
TU NEGOCIO**

En Carte D'Or creemos en el valor de tus postres, y no solo en eso, también en el coraje que muestras día a día para sorprender a tus clientes con tus elaboraciones. Por ello, queremos acompañarte sumando valor a tu valor.

Atrévete a dar valor a tus postres con nuestra gama completa de soluciones. Desde helados de alta calidad y en diversos formatos, monoporciones heladas para cada menú hasta decoraciones para cubrir todas las demandas.


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Krea

FRIGO
RESTAURACIÓN

Tus POSTRES
CON *valor*

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



**Atrévete a dar valor
a tus postres con
Carte D'Or**



HELADOS PARA RESTAURACIÓN

CARTE D'OR 2,4L



VAINILLA DE MADAGASCAR
Ref.: 47401
2,4L - 1200g



CHOCOLATE NEGRO CON CACAO DE ECUADOR
Ref.: 46692
2,4L - 1200g



COCO
Ref.: 47782
2,4L - 1200g



PRALINÉ
Ref.: 97694
2,4L - 1200g



CHOCOLATE BLANCO
Ref.: 97613
2,4L - 1560g



CARAMELO SALADO
Ref.: 46694
2,4L - 1560g



CANELA CON CRUJIENTES DE CARAMELO
Ref.: 97563
2,4L 1200g



GALLETAS SPÉCULOOS
Ref.: 71710
2,4L - 1200g



MANGO
Ref.: 59632
2,4L - 1560g



FRAMBUESA
Ref.: 59641
2,4L - 1560g



LIMÓN
Ref.: 39807
2,4L - 1560g



PIÑA TROPICAL
Ref.: 59693
2,4L - 1560g



CEREZA
Ref.: 59597
2,4L - 1560g

FRIGO GRANEL 5L



VAINILLA
Ref.: 39580
5L - 2475g



CHOCOLATE
Ref.: 02075
5L - 2600g



FRESA
Ref.: 03241
5L - 2680g



CARAMELO
Ref.: 38110
5L - 2550g



SORBETE LIMÓN
Ref.: 63898
5L - 2940g



LIMÓN
Ref.: 38660
5L - 2450g



NATA
Ref.: 38100
5L - 2450g



STRACCIATELLA
Ref.: 03253
5L - 2450g

*Elaborado según los estándares veganos, puede contener alérgeno: ver lista de ingredientes.

PASTISSERIE

Tartas, pasteles, lingotes, coulants, mousse... ¡la pastelería no tiene fin! Tus clientes no podrán resistirse a nuestra gama de pastelería, desde los sabores más tradicionales a los más sorprendentes.

TARTAS HELADAS



TARTA AL WHISKY Y QUEMADO ARTESANO

Ref.: 50666
1,5L - 850g



TARTA AL WHISKY RECTANGULAR

Ref.: 31342
1,8L - 1000g



TARTA AL WHISKY CON NATA

Ref.: 50671
2L - 1050g



TARTA AL WHISKY MENÚ'

Ref.: 00450
1,2L



COMTESSA CLÁSICA

Ref.: 32314
1L - 500g



ROMÁNTICA

Ref.: 39646
2L - 1150g

PORCIONES INDIVIDUALES



COULANT DE CHOCOLATE'

Ref.: 62910 - 15 unidades de 100g



BROWNIE CON NUECES'

Ref.: 58842 - Plancha 1700g / 24 unidades



COFRE'

Ref.: 58852 - 30 unidades de 90g



TRUFAS DE CHOCOLATE'

Ref.: 62901 - 50 unidades de 15g



PROFITEROLES'

Ref.: 58851 - 7 bolsas de 70g



MINI TARTA DE QUESO ESTILO VASCO'

Ref.: 62923 - 12 unidades de 100g

HELADOS MONOPORCIÓN

En verano o en invierno, polo o bola cremosa, coronando un cono o en una tarrina, como acompañamiento o en una copa repleta de sabores y texturas, el helado es uno de los postres preferidos. Los clásicos vainilla, fresa y chocolate que tanto agradan a los niños conviven con todo tipo de frutos secos y frutas hasta los más tradicionales de turrón.

CARTA SUPERIOR



KREA
AVELLANA Y
COOKIES¹
Ref.: 00198
150ml



KREA
SORBETE
MELÓN¹
Ref.: 00196
150ml



KREA
PISTACHO¹
Ref.: 00195
150ml



KREA
SORBETE PERA
WILLIAMS¹
Ref.: 00197
150ml



TARRINA AL WHISKY
Ref.: 50720
150ml - 100g



CREMA CATALANA
Ref.: 62749
150ml - 84g



COCO HELADO
Ref.: 60118
130ml - 70g



LIMÓN HELADO
Ref.: 70382
130ml - 80g

CARTA



COPA DELICIA
CHEESECAKE
Ref.: 86817
150ml - 93g



COPA DELICIA TIRAMISÙ
Ref.: 86864
150ml - 87g



MINI COMTESSA
Ref.: 32493
125ml - 64g



COPA BRASIL
Ref.: 94293
125ml - 74g



COPA TURRÓN SELECTO¹
Ref.: 734111 - 160ml



COPA DUO VAINILLA
Y CHOCOLATE¹
Ref.: 734112 - 160ml



COPA LIMÓN¹
Ref.: 734122 - 160ml



COPA FRESA¹
Ref.: 734103 - 160ml

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



**HUEVO SORPRESA
LOONEY TUNES¹**
Ref.: 00437
12 unidades de 120ml



LOONEY TUNES and all related characters and elements © & ™ WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. WB SHIELD © & ™ WBEL (s22)



**HUEVO SORPRESA
L.O.L.¹**
Ref.: 00433
12 unidades de 120ml



lolsurprise.com | mgae.com
TM & © MGA ENT., Inc. U.S. & other countries



HUEVO SORPRESA LIGA DE LA JUSTICIA¹
Ref.: 00446
12 unidades de 120ml



All DC characters and elements © & ™ DC Comics. WB SHIELD: © & ™ WBEL (s22)



emoji[®]
THE EMOJI BRAND

TAZA EMOJI¹
(caja mixta: 3 modelos diferentes)
Ref.: 04361
12 unidades de 120ml

emoji[®] is a registered trademark of the emoji company GmbH. © 2015 - 2022. All rights reserved.



VASITO PAW PATROL¹
(caja mixta: 4 modelos diferentes)
Ref.: 00435
12 unidades de 120ml
© & TM Spin Master Ltd. All rights reserved.



HAPPY DESSERT UNICORNIO¹
Ref.: 00443
12 unidades de 120ml



HAPPY DESSERT DINOSAURIO¹
Ref.: 00444
12 unidades de 120ml

MENÚ DEL DÍA



SABOR VAINILLA-CHOCOLATE
Ref.: 54290 - 120ml - 60g



SABOR VAINILLA-FRAMBUESA
Ref.: 54285 - 120ml - 60g



SORBETE LIMÓN
Ref.: 63845 - 120ml - 60g

0%
MATERIA
GRASA



SABOR CAFÉ
Ref.: 54294 - 120ml - 65g



11%
SALSA DE
CHOCOLATE

SABOR 2 CHOCOLATES
Ref.: 54296 - 120ml - 70g



SABOR TURRÓN
Ref.: 54303 - 120ml - 60g



**SABOR VAINILLA-
CHOCOLATE**
Ref.: 74427 - 120ml - 60g

SIN
GLUTEN



SABOR VAINILLA-FRESA
Ref.: 74429 - 120ml - 57g

SIN
GLUTEN



SABOR VAINILLA-CHOCOLATE¹
Ref.: 000440 - 70ml

SIN
GLUTEN



SABOR VAINILLA¹
Ref.: 000439 - 70ml

SIN
GLUTEN



SABOR NATA-FRESA¹
Ref.: 000441 - 70ml

SIN
GLUTEN



SABOR VAINILLA SIN AZÚCAR¹
Ref.: 000438 - 70ml

SIN
GLUTEN

MENÚ DEL DÍA



DOMINÓ
Ref.: 12159
90ml - 50g



BOMBÓN
Ref.: 61927
100ml - 56g



**CONO VAINILLA-
CHOCOLATE**
Ref.: 71464
110ml - 60g



CONO NATA¹
Ref.: 00521
110ml - 60g



CONO NATA FRESA¹
Ref.: 00522
110ml



CONO TURRÓN¹
Ref.: 00515
110ml



CONO COOKIES¹
Ref.: 00516
110ml



CONO LIMÓN¹
Ref.: 00517
110ml



CONO BROWNIE¹
Ref.: 00519
110ml



FRIGO MOMENTS
Ref.: 63492
120 unidades de 12ml - 11g



BOMBONIERA
Ref.: 61276
10 packs de 140ml - 104g

OPCIONES PARA TU MENÚ DEL DÍA

Sabemos que el postre es el broche de oro a la comida, por eso nos preocupamos por ofrecerte el mejor surtido para atraer a tus clientes. Te invitamos a disfrutar de nuestro amplio surtido para trabajar un postre distinto para cada menú de la semana.

LUNES



MARTES



MIÉRCOLES



JUEVES



VIERNES



DECORACIÓN

Te presentamos las decoraciones que darán el toque creativo y diferencial a tus recetas y transformarán tus postres en propuestas más completas ¡Las mejores salsas y siropes para completar y complementar tus postres!

SIROPES Y SIROPES CRUJIENTES



SIROPE DE CHOCOLATE
Ref.: 64307114
1Kg



SIROPE DE CARAMELO
Ref.: 64307111
1Kg



SIROPE DE TOFFEE
Ref.: 64318294
1 Kg



SIROPE DE FRESA
Ref.: 11806801
1Kg



SIROPE DE FRUTAS DEL BOSQUE
Ref.: 11806502
1Kg



NUEVO

SIROPE DE CARAMELO SALADO
Ref.: 64304093
1Kg



SIROPE DE CHOCOLATE BLANCO CRUJIENTE
Ref.: 64307907
1Kg



SIROPE DE CHOCOLATE NEGRO CRUJIENTE
Ref.: 64307986
1Kg

COMPLEMENTOS



SALSA DE VAINILLA
Ref.: 60004501
1L



COULIS DE MANGO
Ref.: 67945201
1Kg



FRUTAS DEL BOSQUE
Ref.: 387275
1,7Kg

(1) Estas referencias se distribuyen bajo la marca FRIGO RESTAURACIÓN, marca registrada por UNILEVER y distribuida por CRESTAS LA GALETA, S.A. Avda. Valdeparra, Nº3. 28108 ALCOBENDAS (Madrid) ESPAÑA. Teléfono de atención al cliente: 910 37 89 98.

(2) Oreo es una marca del grupo Mondelez Internacional usada bajo contrato de licencia.