

HELADOS & CHOCOLATES

CREMELA

-ELABORACIÓN ARTESANAL-

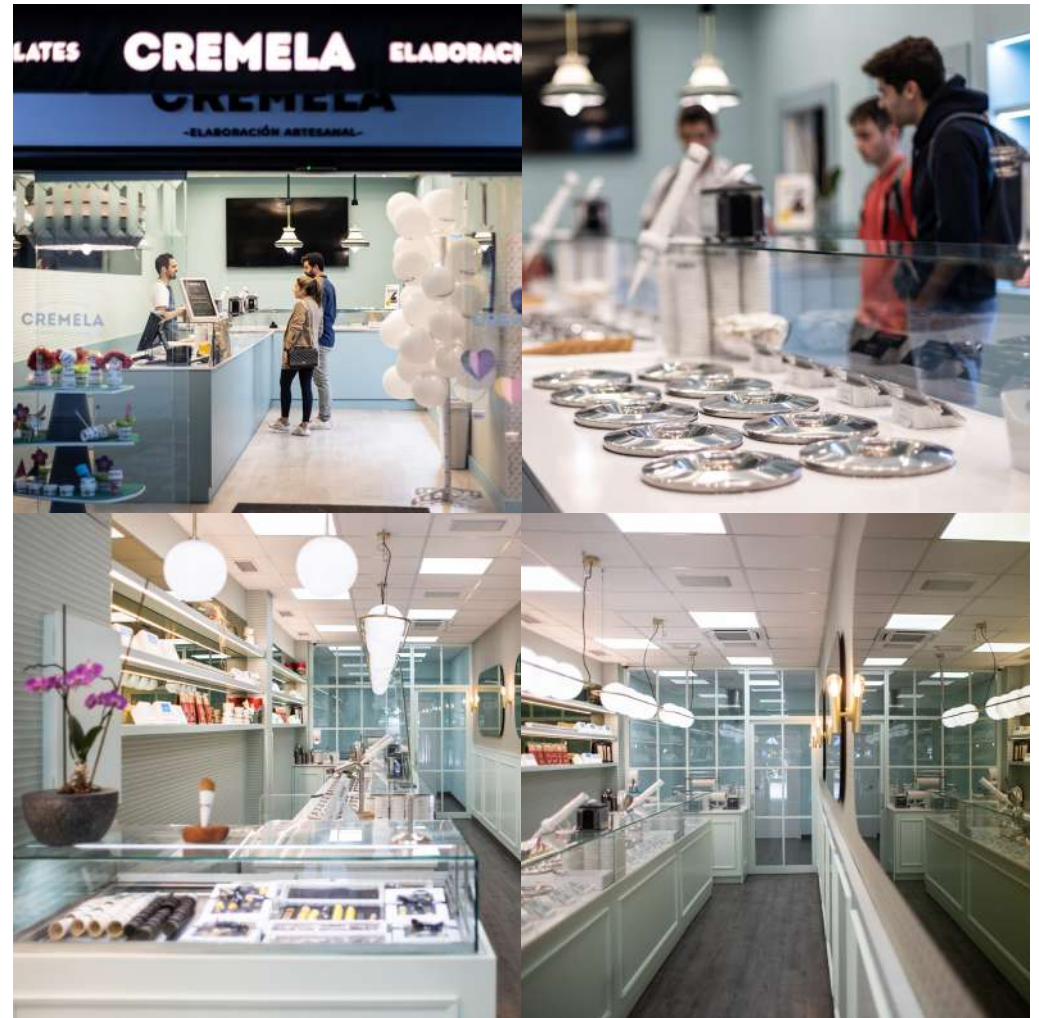
LA HISTORIA

Cremela es una heladería artesanal que destaca por la excepcional cremosidad y sabor de sus helados, los cuales son servidos al cliente con pala y ofrecidos en pozzetti para preservar su frescura y calidad.

El diseño de la heladería se enfoca en transmitir limpieza, elegancia, amor y respeto hacia el producto. Cremela se esfuerza en ofrecer una atención y calidad excepcional al cliente, asegurando que cada persona disfrute de su visita.

La ubicación principal de Cremela es en Cangas de Onís, donde se fundó en el año 2019 la primera heladería Cremela. Posteriormente, se han inaugurado establecimientos en Ribadesella, Gijón y Villaviciosa.

Debido a su reciente expansión y al aumento en el volumen de negocio, la elaboración artesanal de sus helados se ha centralizado en Santolaya de Cabranes.



EL COMPROMISO

Cremela es una heladería que se preocupa por atender a todas las personas, ofreciendo una gran variedad de sabores sin gluten (y cucuruchos artesanos sin gluten), opciones veganas, plant-based, kilómetro cero y sin lactosa.

Todos los helados se elaboran en su obrador artesanal, donde se tiene en cuenta la elección de materias primas de alta calidad y fresca, especialmente productos kilómetro cero.

El obrador de Cremela se encuentra en una ubicación privilegiada, lo que les permite obtener materias primas de alta calidad y de kilómetro cero para sus elaboraciones. De esta manera, se aseguran de que los helados que ofrecen sean de la mejor calidad y sabor para sus clientes.



EL MODELO DE NEGOCIO

Cremela ha dividido su negocio en dos partes principales:

1. Heladerías propias para clientes particulares

Cremela cuenta con heladerías propias ubicadas en Cangas de Onís, Ribadesella y Gijón, donde ofrece una amplia variedad de sabores de helados artesanos para los clientes particulares.

2. Elaboración de cremas heladas para restaurantes

Cremela también elabora cremas heladas para chefs de la región que buscan sabores particulares en un helado para incluir en sus cartas.

Algunos de los ejemplos de sabores que desarrollan a petición de los chefs incluyen regaliz, yogur con wasabi y jengibre, manzana asada al Calvados, tomate seco, mostaza y finas hierbas, y queso Kalamata e higos.



CATÁLOGO DE SABORES

En Cremela, se esfuerzan por ofrecer un amplio catálogo de sabores que combinan los clásicos con los de temporada e innovaciones, como helados sin azúcares añadidos y con alto contenido en fibra.

Entre los sabores que se pueden encontrar en su heladería, se destacan:

- Pistacho
- Vainilla Cookies
- Stracciatella
- Té Matcha
- Mango
- Nata
- Dulce de leche
- Chocolate cuore Guanaja 80%
- Frambuesa
- Turrón
- Yogur con Amarena
- Queso Gamonedo, nueces y miel
- Avellana (sin azúcares añadidos)
- Frambuesa (sin azúcares añadidos)

Cremela se preocupa por ofrecer opciones para todos los gustos y necesidades dietéticas, sin comprometer la calidad y el sabor.



WEB & RRSS

PÁGINA WEB

<https://cremela.es>

INSTAGRAM

<https://www.instagram.com/cremelahelados/>

FACEBOOK

<https://www.facebook.com/cremahelada/>

CONTACTO

EMAIL

marketingcremela@gmail.com

TELÉFONO

629 990 733 (Carlos)

UBICACIONES

CANGAS DE ONÍS - Apertura año 2019
Calle San Pelayo 37, 33550 Cangas de Onís

RIBADESELLA - Apertura año 2020
Calle Marqueses de Argüelles 6, 33560 Cangas de Onís

GIJÓN - Apertura año 2022
Calle Covadonga 12, 33201 Gijón

VILLAVICIOSA - Apertura año 2023
Valle Ballina y Fernández 7, 33300 Villaviciosa

