



Crema helada de lías de vino blanco fermentado en barrica

Grate

HELADOS GASTRONOMICOS

RECUPERAMOS Y REINVENTAMOS

EL OFICIO DE HELADERO

Utilizando nuestra técnica al servicio del sabor, desde maceraciones de ocho meses a plantas recolectadas in situ en nuestro huerto y usadas al momento.



Y de postre, ¿un lingote helado de dulce de higo y mantequilla de café?
¿Un sorbete de racima de graciato? O mejor aun,

¿quieres completar tu postre con un helado de calidad, creativo y propio de tu tierra?

En **Grate** te lo ponemos fácil y ofrecemos a los profesionales de la restauración helados, sorbetes y helados para aliño de máxima calidad, personalizados y artesanales.

**“Somos los heladeros de grandes profesionales
que demandan calidad y creatividad en sus cartas”**

una más en tu cocina

Somos un equipo de profesionales con una experiencia de **más de 15 años** en el sector. Trabajamos en un pequeño obrador, en pleno entorno natural, donde elaboramos helados gastronómicos y colaboramos con los mejores restaurantes de España. En Grate, **te ofrecemos helados de máxima calidad** para que completes la carta de postres de tu establecimiento de forma novedosa y natural.



- PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA MEJOR REPOSTERO
- OBRADOR GRATE MEJOR ESPACIO DULCE DE ESPAÑA EN MADRIDFUSION

Grate
HELADOS GASTRONOMICOS



*Bombón de naranja a la
vainilla de Veracruz*



¿Helados gastronómicos?

creatividad profesional

“Nuestro producto se aleja completamente de los helados industriales y preelaborados. Trabajamos la materia prima de calidad desde su origen y seguimos todos los procesos naturales de elaboración de helados. A ello, añadimos toda nuestra profesionalidad, los resultados de nuestras investigaciones y el toque creativo”.

Grate
HELADOS GASTRONÓMICOS

HELADO CREMA

CAFE COLOMBIA

CREMA HELADA ELABORADA CON CAFÉ, QUE SE TUESTA BAJO NUESTRAS DIRECTRICES Y MOLEMOS EN EL INSTANTE DE USAR EN NUESTRO OBRADOR.

CANELA CEYLAN

ELABORACIÓN CLÁSICA A PARTIR DE UN HELADO DE NATA FRESCA CON INFUSIÓN DE CANELA DE CEYLAN.

CHOCOBARRICA

UTILIZAMOS BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DONDE HA ENVEJECIDO VINO DE RIOJA DE RESERVA. CON ELLAS ELABORAMOS PEQUEÑOS BASTONES DE MADERA QUE MACERAMOS EN AGUA FRIA DURANTE 6 MESES. Y CON ELLO ELABORAMOS UN HELADO DE COBERTURA DE CHOCOLATE CON ESE MATIZ DE LAS BARRICAS.

COBERTURA 70%

ELABORADO CON UNA COBERTURA DE CACAO AL 70% Y POTENCIADO CON CACAO. UN HELADO MUY VERSÁTIL.

LECHE MERENGADA

ELABORADA A PARTIR DE CÁSCARA DE LIMÓN MURCIANO FRESCO Y CANELA ECOLÓGICA.

LIAS DE VINO BLANCO

UNA CREMA DE LÍAS DE VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA DE LOS SINGULARES VINOS DE ABEL MENDOZA.

YOGUR CON HIERBALUISA Y CITRICOS

CULTIVAMOS DE FORMA ORGÁNICA UNA EXTENSA VARIEDAD DE HIERBAS AROMÁTICAS, EN ESTE CASO COMBINAMOS NUESTRO PROPIO YOGUR ELABORADO EN EL OBRADOR CON UN TOQUE CÍTRICO Y BOTÁNICO DE LA HIERBALUISA.

TURRÓN A LA PIEDRA

LA ALMENDRA ES MOLIDA COMO ANTIGUAMENTE EN UN MOLINO DE PIEDRA, DONDE CONSEGUIMOS QUE NO PIERDA NINGUNA DE SUS PROPIEDADES Y CONSEGUIMOS UN SABOR TRADICIONAL.

“Supervisamos la materia prima desde su origen hasta nuestro obrador”

calidad, nuestra materia prima

Lejos de la heladería industrial, en Grate ofrecemos un helado de máxima calidad elaborado a partir de materias primas exquisitas y seleccionadas personalmente por nuestro equipo. Elegimos los limones a pie de finca en Murcia, compramos la vainilla en México, directamente al productor, adquirimos la miel de un pequeño apicultor riojano que trabaja exclusivamente para nuestro obrador o recolectamos la uva manualmente de nuestras propias viñas ecológicas, que cuentan con más de 60 años...

Si cuidamos la calidad de todos los platos de nuestro restaurante, ¿por qué no hacerlo también con los helados? En Grate te ofrecemos selección y materias naturales.

Grate
HELADOS GASTRONÓMICOS

HELADO CREMA

LIMÓN CON AOVE

UNA VERSIÓN DE UN HELADO DE LIMÓN, CON LA CREMOSIDAD QUE APORTA EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD ARBEQUINA.

MIEL DE BREZO

UTILIZAMOS MIEL DE ALTURA (1.100 MTS DE ALTITUD) CON CARACTERÍSTICAS DEL PAISAJE DE 100% BREZO, UNA MIEL OSCURA Y CON UN SABOR MUY DEFINIDO.

NATA FRESCA

ELABORADA A PARTIR DE NATA FRESCA SELECCIONADA POR NUESTRO OBRADOR.

QUESO IDIAZABAL

EL GENUINO QUESO IDIAZABAL D.O.P. EN TEXTURA HELADA

TE MATCHA

UTILIZAMOS UN TÉ DE MÁXIMA PUREZA Y SU COLOR ES INTENSO NATURAL QUE TIENDE POR SU NATURALEZA A OXIDARSE CON EL PASO DEL TIEMPO PRUEBA DE SU EXCELENCIA.

VAINILLA CHINANTLA

IMPORTAMOS DIRECTAMENTE LA VAINILLA DESDE LA SELVA DE OAXACA (MÉXICO) UNA VAINILLA DE UNA CALIDAD EXCEPCIONAL, QUE SE SECA AL SOL, EN UN PROCESO QUE DURA CUATRO MESES.

QUESO GALMESANO

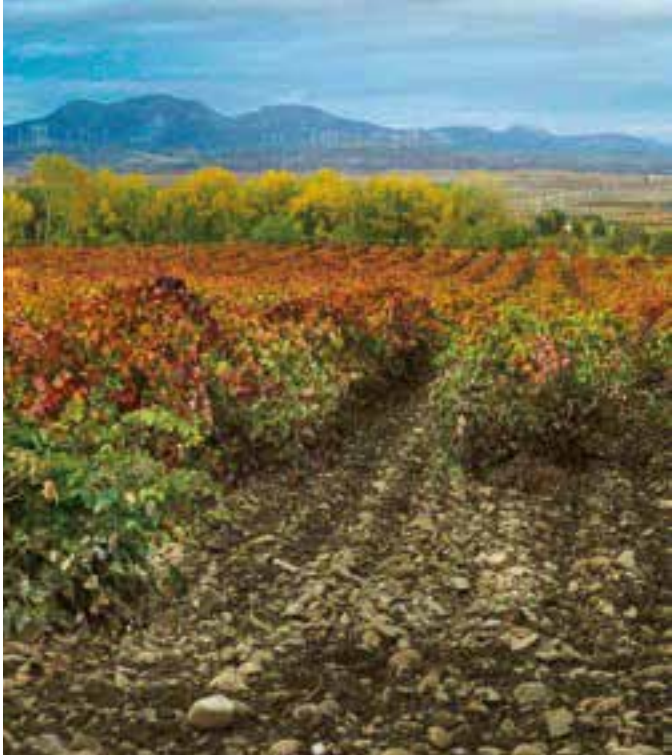
HELADO PARA LOS AMANTES DEL QUESO, UTILIZAMOS UN QUESO GALLEGO CON NOTAS FLORALES.

CREMA DE COCO

UNA CREMA DE COCO MUY CREMOSA CON UN PRODUCTO FRESCO SELECCIONADO POR NUESTRO OBRADOR.

CREMA DE SOMBRA DE HIGUERA

CREMA HELADA DE BROTES DE NUESTRAS HIGUERAS, LAS INFUSIONAMOS DURANTE SEMANAS Y PREPARAMOS NUESTRA CREMA CON ESA INCREIBLE INFUSION.



“Incorporamos lo autóctono a la heladería artesanal”

helados personalizados y exclusivos

Sin perder la perspectiva de que estamos ante un helado, ¿por qué no podemos extraer lo mejor de cada zona o lo más significativo de cada restaurador y plasmarlo en un postre? Por ejemplo, el helado de chocobarrica o el sorbete de racima de graciano en la zona vitivinícola de La Rioja... Nuestro valor añadido está en la importancia de combinar el entorno con la curiosidad que requiere la verdadera creatividad. En Grate estamos especializados en la creación de helados personalizados y únicos de tu región.

Grate
HELADOS GASTRONÓMICOS

SORBETE

CHUKA CITRICO *

UNA COMBINACIÓN DE ZUMO DE LÍMON VERDE CON JENGIBRE FRESCO Y HIERBALUISA.

FRAMBUESA CON REMOLACHA

ES UNA COMBINACIÓN DE SABORES MUY ACERTADA Y EQUILIBRADA PARA ACOMPAÑAR A LAS TARTAS DE QUESO.

FRUTA DE LA PASIÓN

EL SABOR ÁCIDO Y GOLOSO DEL MARACUYÁ PARA TUS POSTRES TROPICALES.

LIMÓN MURCIANO

A PARTIR DE LIMONES SELECCIONADOS PERSONALMENTE EN LA HUERTA MURCIANA Y EXPIMIDOS A MANO EN NUESTRO OBRADOR.

MANZANA ASTARBE

EN NUESTRO HELADO DE MANZANA, UTILIZAMOS MANZANAS DEL CASERÍO ASTARBE EN ASTIGARRAGA, UNA MANZANA PEQUEÑA, ACIDA QUE SE UTILIZA EXCLUSIVAMENTE PARA ELABORAR SU SIDRA.

MOJITO

A PARTIR DE LOS LIMONES VERDES QUE SELECCIONAMOS A PIE DE FINCA EN MURCIA Y HIERBABUENA FRESCA QUE CULTIVAMOS DE FORMA ORGÁNICA EN NUESTRO OBRADOR ELABORAMOS ESTE SORBETE CON AZÚCAR INTEGRAL Y SIN RON.

MANGO

ELABORAMOS NUESTRO SORBETE DE MANGO A PARTIR DE UNA SELECCION DE MANGOS DE UNA EXCELENTE CALIDAD Y SABOR.

CASSIS

FRESCO SORBETE A PARTIR DE GROSELLAS NEGRAS RECOLECTADAS EN NUESTRO HUERTO PROPIO.

*ELABORACIÓN ESPECIAL CREADA PARA EL RESTAURANTE CHUKA RAMEN



Queremos ser tus heladeros

Grate
HELADOS GASTRONOMICOS

PRODESCO
ALTA RESTAURACIÓN

C/Sierra Morena, 17
A.E. Andalucía 28320. Pinto. Madrid.
Tel.: 91 890 30 11
633 51 41 67 · 691 01 93 27
633 42 75 98 · 622 73 95 09
pedidos@grupoprodesco.com
www.grupoprodesco.com

 @prodescosa