

Jijonenca[®]

tradición del helado artesano



Novedades 2024

Banoffee



Helado de plátano y dulce de leche, con salsa de dulce de leche y trocitos de bizcocho banoffee.

6,5 L - H00601211 // 3 L - H00701211

Sorbete de Maracuyá



Sorbete de Maracuyá
apto para veganos
3 L - H00701210

Sorbete de Mandarina



Nueva 
receta



Jijonenca®

Tarta Red Velvet

TARTA
Familiar
8p

Helado de queso y red velvet con trocitos de bizcocho en su interior
Tarta familiar - H03603761



UNICORNIO
30 UNID/CAJA
REF. H08001035



SANDY FRESH

SANDY FRESH
28 UNID/CAJA
REF. H08001036

ILLUMINATION PRESENTS
MINIONS

© Universal City Studios LLC. All Rights Reserved.

SABOR
VAINILLA CHOCOLATE

VASITO CON HELADO SABOR
VAINILLA CHOCOLATE Y
PEONZA SORPRESA MINIONS
12 UNID/CAJA
REF. H02902426



**¡CON REGALO
SORPRESA!**

HotWheels

©2024 Mattel.

SABOR
VAINILLA CHOCOLATE

VASITO CON HELADO SABOR
VAINILLA CHOCOLATE Y HUEVO DE
CHOCOLATE CON REGALO SORPRESA
12 UNID/CAJA
REF. H02902425



Clásicos



AVELLANA
6,5L / REF. H00606001
3L / REF. H00706001



CAFÉ
6,5L / REF. H00601070
3L / REF. H00701070



CHOCOLATE
8L / REF. H00401090
6,5L / REF. H00601090
3L / REF. H00701090



MANTECADO
8L / REF. H00401826
6,5L / REF. H00601826



CHOCOLATE ORO
8L / REF. H00403090
6,5L / REF. H00603090



MANTECADO ORO
6,5L / REF. H00603826



DULCE DE LECHE
6,5L / REF. H00601392
3L / REF. H00701392



LECHE MERENGADA
8L / REF. H00401385
6,5L / REF. H00601385
3L / REF. H00701385



MENTA CON CHOCOLATE
8L / REF. H00401001
6,5L / REF. H00601001
3L / REF. H00701001



NATA NUECES
8L / REF. H00406510
6,5L / REF. H00606510
3L / REF. H00706510



VAINILLA CON COOKIES
8L / REF. H00409824
6,5L / REF. H00609824
3L / REF. H00735824



**GALLETA MARÍA
con trocitos de galleta**
3L / REF. H00735802



NATA
8L / REF. H00401510
6,5L / REF. H00601510
3L / REF. H00701510



PIÑÓN
6,5 L / H00606614



MARRÓN GLACÉ
3 L / H00706415



PISTACHO
6,5L / REF. H00606616
3L / REF. H00706616



RON PASAS
6,5L / REF. H00606615
3L / REF. H00706619



TURRÓN ORO
8L / REF. H00407756
6,5L / REF. H00607756



TRUFA
8L / REF. H00406755
6,5L / REF. H00606755
3L / REF. H00706755



TURRÓN
8L / REF. H00406756
6,5L / REF. H00606756
3L / REF. H00706756



VAINILLA
8L / REF. H00401825
6,5L / REF. H00601825
3L / REF. H00701825



STRACCIATELLA
8L / REF. H00401720
6,5L / REF. H00601720
3L / REF. H00701720



YOGUR NATURAL
3L / REF. H00708895

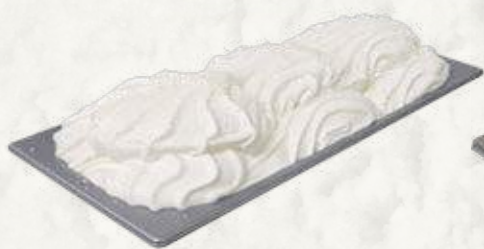


CHOCOLATE BLANCO
8L / REF. H00401089
6,5L / REF. H00601089
3L / REF. H00701089



CREMA CATALANA
3L / REF. H00701072

Frutas



COCO
8L / REF. H00404070
6,5L / REF. H00604070
3L / REF. H00704070



FRESA
8L / REF. H00404176
6,5L / REF. H00604176
3L / REF. H00704176



FRUTA
6,5L / REF. H00604177
3L / REF. H00704177



LIMÓN
8L / REF. H00404385
6,5L / REF. H00604385
3L / REF. H00704385



**MANGO CON PIÑA
con trocitos de mango**
8L / REF. H00404470
6,5L / REF. H00604470
3L / REF. H00704470



MORA
6,5L / REF. H00604478
3L / REF. H00704478



CEREZAS CON CHOCOLATE
3L / REF. H00735600



NARANJA
3L / REF. H00704510



PIÑA
3L / REF. H00704615



MELÓN CON TROCITOS
3L / REF. H00704465



PLÁTANO
3L / REF. H00704616



Sorbetes *apto para veganos*

Nueva  receta

Sorbete de Maracuyá



CHOCOLATE
3L / REF. H00701209



MANDARINA
3L / REF. H00701201



¡Novedad!

MARACUYÁ
3L / REF. H00701210



SANDÍA
3L / REF. H00701202



FRAMBUESA
3L / REF. H00701096



LIMÓN
4L / REF. H01150385
3L / REF. H00701203



MOJITO
HELADO DE AGUA
3L / REF. H00701204

Infantiles



ARCOIRIS
6,5L / REF. H00601020



BLUE ICE
8L / REF. H00401035
6,5L / REF. H00601035
3L / REF. H00701035



NUBE CON MININUBES
6,5L / REF. H00601401
3L / REF. H00701401



PIRULETA
3L / REF. H00701098

Light en azúcares



**VAINILLA
LIGHT EN AZÚCARES**
3L / REF. H00701827

Light
en azúcares

Con fructosa



**TURRÓN
CON FRUCTOSA**
3L / REF. H00706757
8L / REF. H00806757

Con
fructosa

**CHOCOLATE
LIGHT EN AZÚCARES**
3L / REF. H00701091

Light
en azúcares



**LECHE MERENGADA
CON FRUCTOSA**
3L / REF. H00701386

Con
fructosa



Excellent



BOMBÓN CRUJIENTE
6,5L / REF. H00609830
3L / REF. H00735830



**BROWNIE CON NUECES
y trocitos de brownie**
6,5L / REF. H00635501



CARROT CAKE
6,5L / REF. H00630752



**CHEESECAKE
con mermelada de fresa y galletas**
6,5L / REF. H00635750
3L / REF. H00735750



CHOCOLATE PURO
8L / REF. H00409500
6,5L / REF. H00609500
3L / REF. H00735502



FLAN CON CARAMELO
6,5L / REF. H00635300



RED VELVET
6,5L / REF. H00630750



SALTED CARAMEL
6,5L / H00601078



**TIRAMISÚ
con cookies de tiramisú**
6,5L / REF. H00601850
3L / REF. H00735850



DARK CHOCOLATE
3L / H00701094



TARTA DE LA ABUELA
6,5L / REF. H00630755

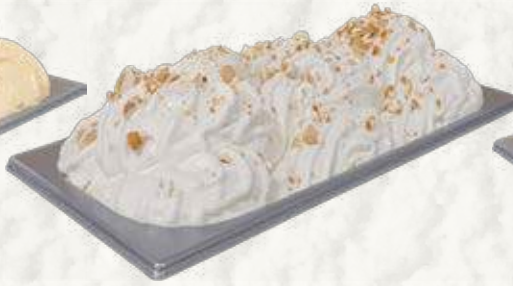


TRES CHOCOLATES
6,5L / REF. H00604384



TURRÓN CON TROCITOS DE TURRÓN

8L / REF. H00407758
6,5L / REF. H00607757
3L / REF. H00703757



TURRÓN DE ALICANTE con trocitos de auténtico turrón de Alicante

6,5L / REF. H00635890



VAINILLA CON NUECES de macadamia

6,5L / REF. H00635912



YOGUR CON SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE

6,5L / REF. H00608501



VAINILLA MADAGASCAR

3L / REF. H00730753



Banoffee

¡Novedad!

Helado de plátano y dulce de leche, con salsa de dulce de leche y trocitos de bizcocho banoffee.

6,5 L - H00601211 // 3 L - H00701211



Marcas



NATA CON OREO®

8L / REF. H00430601
6,5L / REF. H00635601
3L / REF. H00735601

CREAM CHIPS AHOY!®

6,5L / REF. H00635506
3L / REF. H00735506



PHILADELPHIA® & OREO®

3L / REF. H00730754





Jijonenca®
Q.bueno!

JIJONENCA® Q BUENO®

8L / REF. H004030690
6,5 L / REF. H00630690
3 L / REF. H00730690

HUEVO DE CHOCOLATE CON MILKA®

6,5L / REF. H00630758
3L / REF. H00430758



Y de regalo...

¡Una caja de vasitos PLAYMOBIL®!*

*Promoción válida hasta fin de existencias



PHILADELPHIA® CON ARÁNDANOS

6,5L / REF. H00630751
3L / REF. H00730751

NOCILLA® DOS SABORES
con auténtica Nocilla blanca y negra.

6,5L / REF. H00601492



Formatos disponibles

3 LITROS



2 UNID/CAJA
179,8x165x140mm

6,5 LITROS



1 UNID/CAJA
359,5x164,8x127,5mm

8 LITROS



1 UNID/CAJA
255x135x276mm

ZONA FRÍA CREMAS BLANDAS

SORBETE DE MARACUYÁ	NARANJA
MARRON GLACÉ	NATA CON OREO
STRACCIATELLA	MELÓN CON TROCITOS
PLÁTANO	SORBETE DE LIMÓN
MENTA CON CHOCOLATE	SORBETE DE MANDARINA
CAFÉ	SORBETE DE SANDÍA
FRESA	SORBETE DE MOJITO
CREMA CATALANA	SORBETE DE FRAMBUESA
FRUTA	SORBETE DE CHOCOLATE
LIMÓN	
MORA	
PIÑA	

ZONA INTERMEDIA CREMAS INTERMEDIAS

BANOFFEE	PHILADELPHIA & OREO
TARTA DE LA ABUELA	CARROT CAKE
PIÑÓN	DULCE DE LECHE
VAINILLA MADAGASCAR	NATA
SALTED CARAMEL	TURRÓN ORO
ARCOIRIS	TURRÓN CON TROCITOS
RED VELVET	CHEESECAKE
NUBE CON MININUBES	VAINILLA CON NUECES DE
MANTECADO	MACADAMIA
VAINILLA	FLAN CON CARAMELO
BLUE ICE	TURRÓN DE ALICANTE
MANTECADO ORO	MANGO CON PIÑA
TURRÓN	CEREZAS CON SALSA DE
YOGUR NATURAL	CHOCOLATE
COCO	PIRULETA
YOGUR CON SALSA DE	PHILADELPHIA CON
FRUTAS DEL BOSQUE	ARÁNDANOS
	LECHE MERENGADA

ZONA MENOS FRÍA CREMAS DURAS

HUEVO DE CHOCOLATE CON MILKA	
DARK CHOCOLATE	VAINILLA COOKIES
CHOCOLATE	CHOCOLATE PURO
CHOCOLATE BLANCO	TURRÓN CON FRUCTOSA
TRUFA	CHOCOLATE LIGHT
RON PASAS	EN AZÚCARES
PISTACHO	LECHE MERENGADA CON
CHOCOLATE ORO	FRUCTOSA
NATA NUECES	VAINILLA LIGHT
AVELLANA	EN AZÚCARES
GALLETAS MARÍA	CREAM CHIPS AHOY!
TIRAMISÚ	BOMBÓN CRUJIENTE
BROWNIE CON NUECES Y	JIJONENCA Q-BUENO!
TROCITOS	NOCILLA DOS SABORES
	TRES CHOCOLATES



La vitrina es el escaparate de los graneles y por ello, el producto debe estar siempre bien expuesto de cara al público. Se deben tener en cuenta algunas consideraciones: alternar los colores de las cremas para conseguir un mayor atractivo en la vitrina y la dureza de las mismas, en los extremos se colocarán las de mayor dureza y en el centro las más blandas. La clasificación de las cremas en la vitrina es orientativa, ya que las cremas intermedias pueden ir tanto en las zonas intermedias como en los extremos. **El principal objetivo de esta clasificación es no ubicar las cremas de mayor dureza en las zonas más frías de la máquina.**

UBICACIÓN

La vitrina es el escaparate de los helados, por ello su ubicación debe ser siempre donde mayor visibilidad tenga: en la entrada del establecimiento o a pie de calle si el establecimiento lo permite.

- Debe estar expuesta en una superficie lisa y seca
- No debe estar directamente expuesta al sol
- No debe estar expuesta a corrientes de aire
- No tapar la rejilla de ventilación
- Conectar directamente a la red eléctrica

MANTENIMIENTO DE LA VITRINA

DIARIO: Mantener limpio todo el exterior e interior de la vitrina. En zonas de mayor humedad, se recomienda vaciar la vitrina todos los días.

SEMANAL: Desconectar y dejar descongelar para una buena limpieza y desinfección. Limpiar con agua y jabón, retirar el producto y secar. NO utilizar detergentes ni estropajos abrasivos.

MENSUAL: Revisar y limpiar con aspirador el condensador del motor.

TEMPERATURA

Conectar la vitrina 3 horas antes de introducir el producto. La temperatura debe estar entre $-16^{\circ}\text{C}/-18^{\circ}\text{C}$.

El control de la temperatura se realiza a través del termómetro de inmersión.

Cerrar la cortina para que la temperatura se mantenga.



MANIPULAR EL HELADO EN LA VITRINA

Los utensilios que vayan a estar en contacto directo con el producto, deben estar limpios y desinfectados. Además el lavaporcionador de la vitrina debe estar siempre conectado al agua corriente. Los moldes y paletas son los utensilios que se utilizan para servir el helado, para hacer un buen uso de ellos se deberá tener en cuenta lo siguiente:



1. Humedecer el molde o la paleta para poder trabajar el helado



2. Sacudir el molde o la paleta para retirar el exceso de agua



3. Las bolas deben formarse siempre de arriba a abajo, siempre por la parte más cerca de la persona que está manipulando el helado, de esta manera mantendremos la decoración de la cubeta por más tiempo.



4. Aclarar el molde o paleta después de cada uso para evitar la mezcla de sabores entre cubetas.

AL FINALIZAR LA JORNADA

Al finalizar cada jornada se deben de arreglar las cubetas, limpiar y desinfectar todos los utensilios y dejarlos listos para la siguiente jornada.



1. Cuando la cubeta esté empezada desplazar el resto del helado hacia la parte más llena y limpiar con un paño de un sólo uso la parte que quede vacía junto con los bordes de las cubetas.



2. Al final de cada jornada y después de haber arreglado cada cubeta se recomienda tapparlas con sus respectivas tapas para que no se reseque la decoración.



3. Lavar y desinfectar todos los utensilios que estén en contacto directo con el producto y dejarlos listos para el siguiente uso.



4. Recomendamos que los pinchos de sabores no se introduzcan en el lavavajillas. Lavar y desinfectar en un cubo con agua tibia y jabón.

Estas indicaciones son generales.

Se recomienda atender las recomendaciones que indica cada fabricante para un buen mantenimiento de la máquina. **13**

Impulso

**VAINILLA
COOKIES**
REF. H03002824



**MAXI
JICONOS**

12 UNID/CAJA

CRUJIENTE
REF. H03002071

**NUECES
CAMELIZADAS**
REF. H03002512

**Gran bombón
vainilla
light en azúcares**

20 UNID/CAJA
REF. H02601476



Mega

STRACCIATELLA

22 UNID/CAJA
REF. H03701729

*Sandwich
nata*



32 UNID/CAJA
REF. H03701722

**Jicono de
turrón light
en azúcares**

16 UNID/CAJA
REF. H03001756

**Light
en azúcares**



**MINI
JICONO**

28 UNID/CAJA
REF. H03004720



NATA
REF. H03001510



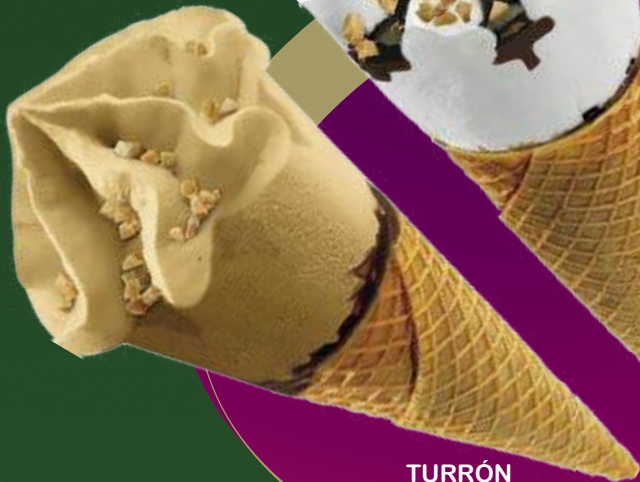
CHOCOTRUFA
REF. H03003202
15 UNID/CAJA



VAINILLA Y CHOCOLATE
REF. H03003826



TURRÓN CON TROCITOS
REF. H03001755



JICONOS

16 UNID/CAJA

ALMENDRADO
REF. H02601474



NATA
REF. H02601478



PURO
REF. H02601500



CHOCOLATE BLANCO
REF. H02601485



Gran Bombón

20 UNID/CAJA

Impulso

LECHE MERENGADA
REF. H02801386

CHOCOLATE
REF. H02801093

ALMENDRADO
REF. H02601002
24 UNID/CAJA

TURRÓN
REF. H02801756

COCO
REF. H02801075

SORBIMILK
32 UNID/CAJA

FRESA
REF. H02701179

LIMÓN
REF. H02701390

HORCHATA
REF. H02701250

Sorbifresh
32 UNID/CAJA

HotWheels™

¡NUEVO!

¡CON REGALO SORPRESA!

SABOR VAINILLA CHOCOLATE

Jijonencia

©2021 Mattel

VASITO CON HELADO SABOR VAINILLA CHOCOLATE Y HUEVO DE CHOCOLATE CON REGALO SORPRESA
12 UNID/CAJA
REF. 2902425

Jijonenca®

FRESA
REF. H08001007
24 UNID/CAJA



LIMA LIMÓN
REF. H08001016
24 UNID/CAJA



JUMPY
24 UNID/CAJA
REF. H08001032



UNICORNIO
30 UNID/CAJA
REF. H08001035



SANDY FRESH
28 UNID/CAJA
REF. H08001036



10 UNID/CAJA
REF. H08001015

¡CON REGALO SORPRESA!

¡NUEVO!

ILLUMINATION PRESENTS
MINIONS

© Universal City Studios LLC. All Rights Reserved.

SABOR VAINILLA CHOCOLATE

VASITO CON HELADO SABOR VAINILLA CHOCOLATE Y PEONZA SORPRESA MINIONS
12 UNID/CAJA
REF. H02902426



¡CON REGALO SORPRESA!

VASITO CON HELADO SABOR VAINILLA - CHOCOLATE Y HUEVO DE CHOCOLATE CON REGALO SORPRESA - 12 UNID/CAJA
REF. H02902424

Tartas

Familiar

2 UNID/CAJA

8p



TURRÓN

Bizcocho bañado en licor, helado de turrón y vainilla con trocitos de almendra.
REF. H03603755



YEMA AL WHISKY

Bizcocho bañado al whisky, helado de avellana y nata, dulce de yema y trocitos de almendra.
REF. H03603895



TRUFA

Helado de vainilla y trufa, trocitos de turrón, nata, trufas y almendras.
REF. H03603762



GLORIA VAINILLA - CHOCOLATE

Helado de vainilla y chocolate, salsa de caramelo y bolitas crujientes de chocolate.
REF. H03603051

TRES CHOCOLATES

Helado de chocolate blanco, chocolate y cobertura de chocolate.
REF. H03603091



RED VELVET

Helado de queso y red velvet
con trocitos de bizcocho en su interior
REF. H03603761

¡Nuevo!



YEMA AL WHISKY

REF. H03603896
Bizcocho bañado en whisky, helado biscuit,
nata y dulce de yema.
4 unid/caja



NATA OREO®

REF. H00204980
Helado de Galleta OREO®
con trocitos en su interior recubierta por
una fina capa de polvo de galleta.
4 unid/caja



CRUJIENTE

REF. H03603086
Helado de chocolate y nata con crujientes
láminas de chocolate en el interior.
4 unid/caja



CROCANT

REF. H00204970
Helado de vainilla y chocolate con
crocant de almendra.
4 unid/caja

Tartas

Especial

12p
2 UNID/CAJA

NUECES AL RON

REF. H03604511

Bizcocho bañado al ron, helado de café, leche merengada y caramelo, crocant de almendra y nueces.



NEVADA DE TURRÓN

REF. H03604756

Bizcocho bañado en licor, helado de vainilla, turrón y nata, almendra y guindas.

TRUFA

REF. H03604759

Helado de vainilla y trufa, nata y trufas.



Sugerencias

Sugerimos presentarlas en un plato llamativo añadiendo licor, siropes, toppings o fruta. Puedes ver toda la variedad de siropes y toppings en el apartado de consumibles. Antes de servir, le recomendamos dejar las tartas heladas durante 10 minutos a temperatura ambiente para una degustación óptima del helado.



GLORIA NATA - CHOCOLATE

Helado de chocolate, nata, salsa de caramelo y bolitas crujientes de chocolate.
REF. H03601058



GLORIA TURRÓN

Helado de turrón, nata, salsa de caramelo y bolitas crujientes de chocolate.
REF. H03601059

Junior
2 UNID/CAJA 6p



Súper
16p
2 UNID/CAJA

TRUFA

Helado de vainilla y trufa, trocitos de turrón, nata, trufas y almendra.
REF. H03605758

YEMA AL WHISKY

Bizchocho bañado al whisky, helado de avellana y nata, dulce de yema y almendra.
REF. H03605897



Postres y especialidades



TRUFAS HELADAS

Helado de trufa cubierto con fideos de chocolate
REF. H08001005



TARTUFO

Helado de trufa con cobertura de chocolate
con leche y corazón de chocolate
REF. H03501755



MINI BOMBONES

Helado de chocolate con cobertura de
chocolate con leche
REF. H03701731

Vasitos 100ml

-  Turrón - REF: H01901751
-  Vainilla/Chocolate - REF: H01902821
-  Turrón con Fructosa - REF: H01901752
-  Vainilla Light en Azúcares - REF: H01901829 *light en azúcares*
-  Vainilla/Chocolate Light en Azúcares - REF: H01902827 *light en azúcares*

-  Nata/Fresa - REF: H02001511
-  Vainilla/Chocolate - REF: H02001830

Consulte las unidades/caja en la Tarifa 2024



VASITO DE 70ML Y 100ML

Cerámicas



YEMA AL WHISKY

Bizcocho con whisky, helado de biscuit, nata y dulce de yema
REF. H03501077



CREMA CATALANA

Crema catalana con azúcar quemado al estilo tradicional
REF. H03501071



COPA NATA NUECES

Helado de nata con nueces caramelizadas
REF. H03501083

Frutas heladas



NARANJA

Helado de naranja en su cáscara natural
REF. H02501509



LIMÓN

Helado de limón en su cáscara natural
REF. H02501385



COCO

Helado de coco en su cáscara natural
REF. H02501073

Barras



1 SABOR

H00201935 Biscuit
H00201910 Nata
H00201975 Fruta
H00201985 Limón
H00201925 Vainilla
H00201926 Mantecado
H00201957 Turrón con fructosa



2 SABORES

H00202910 Nata-chocolate
H00202925 Vainilla-chocolate
H00202911 Nata-fresa



3 SABORES

H00203910
Nata-chocolate-vainilla
H00203955
Fresa-chocolate-vainilla



EXCELLENT

H00201956 Turrón
H00201913 Straciatella
H00201914 Vainilla-cookies

Natural SMOOTHIES

Smoothie

Pasos a seguir

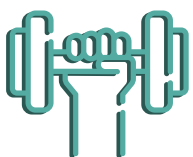
- 1 Sacamos la bolsa de fruta natural del congelador
- 2 Elegimos la base para nuestro smoothie, siendo aconsejable utilizar zumo de manzana
- 3 Vertemos el contenido de la bolsa junto a 250 ml de la base elegida (punto 2)
- 4 Ponemos todo en la batidora y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea



Smoothie bowl

Pasos a seguir

- 1 Sacamos la bolsa de fruta natural del congelador.
- 2 Elegimos la base para nuestro smoothie bowl, 150 ml de leche vegetal o animal.
- 3 Vertemos el contenido de la bolsa junto a la base elegida (punto 2)
- 4 Ponemos todo en la batidora y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 5 Para dar un valor añadido a nuestros Smoothies Bowls, podemos decorarlos con frutas frescas y cereales.



150 GRS

fruta y verdura



FRUTA

100% natural



HECHO

al momento



COOLNESS

B7 - Plátano, piña y coco
R24017019



DELIGHTFUL

B14 - Acai, mango, plátano
y arándanos
R24017023



WELL BEING

B1 - Piña, mango y papaya
R24017018



TROPICAL HEAVEN

B5 - Mango, melón, piña y kiwi
R24017017



SQUEEZE NATURE

B15 - Fruta de la pasión, piña,
zanahoria y mango
R24017022



VITALITY

B13 - Plátano y fresas
R24017021



DRAGON FRUIT MIX

B6 - Pitaya, fresa y mango
R24017026



BERRIES PARADISE

B2 - Fresa, arándano, cereza y mango
R24017025

IQF

Individual Quick Freezing



Tecnología de refrigeración (Congelación rápida individualizada) que permite mantener los valores nutricionales, textura, sabor y color en las mejores condiciones.

Consumibles

Barquillos artesanos



REFERENCIA	BARQUILLO	MOLDE A UTILIZAR	UNID/CAJA
R19035031	N°40	N°45 / Ref. R16001531	385
R19035032	N°45	N°50 / Ref. R16001532	300
R19035033	N°48	N°55 / Ref. R16001533	265
R19035034	N°55	N°60 / Ref. R16001534	195
R19035035	N°60	N°65 / Ref. R16001535	144
R19035036	N°70	N°75 / Ref. R16001536	92
R19035024	N°80	N°90 / Ref. R16001538	45
R19035108	N°45 / Chocolate	N°50 / Ref. R16001532	230
R19035107	N°45 / Chocolate y Crocant	N°50 / Ref. R16001532	200
R16035106	Barquillo Sin Gluten	N°50 / Ref. R16001532	60

Formato recomendado



Barquillos de oblea

REFERENCIA	BARQUILLO	MOLDE A UTILIZAR	UNID/CAJA
R50015212	N°3	N°45 / N°50	504
R50015208	DOBLE BOCA	N°40 / N°45	385

Galletas y cubanitos



Tulipas
102 Unid./CAJA
REF. R16035813



Cubanitos Cortados
700 Unid./CAJA
REF. R19035203



Cubanitos colores
500 grs./CAJA
REF. R50015232



Cubanitos Enteros
5 Unid./BOLSA
120 Bolsas /CAJA
REF. R19035201



Galletas Corte
20 Unid./PAQUETE
40 Paquetes / CAJA
REF. R50015606



Cubanitos Enteros
12 Unid./BOLSA
60 Bolsas /CAJA
REF. R19035200



Conos mini 65mm
880 Unid./CAJA
REF. R16035206



Abanico Corazón
320 Unid./CAJA
REF. R50015006

¡NUEVO!



Galleta Cortessia JIJONENCA®
225 Unid./CAJA
REF. R16035819



Galleta Redonda
1000 / CAJA
REF. R16035816



Galleta Redonda Jijonencia®
1000 / CAJA
REF. R16035817

Gofres y crepes



Crepes de Chocolate
20 Unid / CAJA
REF. R24017002



Crepes
24 Unid / CAJA
REF. R24017001



Gofres
48 Unid / CAJA
REF. R5082620

Toppings



Escama de Chocolate
1 Kg
REF. R16090072



Fideos de Chocolate
1 Kg
REF. R16090073



Crocant
5 Kg
REF. R06826010



Nueces
1 Kg
REF. R16826518



Canela Molida
700 g
REF. R16826073



Coco Rallado
500g
REF. R16826092



Óvalos Jijonencia
2250 Unid / CAJA
REF. R16826582



Pasas
1 Kg
REF. R16826601



Cerezas Rojas
5 Kg
REF. R06826007



Fideos de Colores
1Kg
REF. R16090075



Cerezas Verdes
5 Kg
REF. R06826035



Nueces al Caramelo
700g
REF. R16826514

Horchata



Horchata UHT
6 Unid / CAJA. x 1L
REF. R50826731

Horchata Congelada
2 Unid / CAJA x 5L
REF. R28003001

Novedades 2024



Cucharita 95mm reutilizable
744 Unid/BOLSA
REF. R16074031



Galleta cortesía
JIJONENCA®
225 Unid/CAJA
REF. R16035819



Vaso smoothie 400ml JIJONENCA®
800 Unid/CAJA
REF. R21825242



Gorras y textil negro
Consultar referencias en tarifa 2024



Cucharita PAPEL 95mm
1000 Unid/CAJA
REF. R16074024



Cuchara compostable reutilizable 95mm
465 Unid / BOLSA
REF. R16074030



Pajita PP reutilizable
7 x 210 mm
colores variados
5000 Unid / CAJA
REF. R16070034



Pajita PP reutilizable con funda
7 x 210 mm - colores variados
5000 Unid / CAJA
REF. R16070033



Paleta Chambi
1 Unid / CAJA
REF. R16001631



Bolígrafo Jijonencia
50 Unid/CAJA
REF. R21035001



Canutillo papel
8 x 230 mm - color kraft
3450 Unid / CAJA
REF. R16070028



Canutillo papel c/ funda
6 x 200 mm - color kraft
5000 Unid / CAJA
REF. R16070031



Bolsa camiseta 48x60
90 Unid/BOLSA
REF. R21036318



Bolsa de papel XL
125 Unid / CAJA
REF. R21036319



Bolsa camiseta 40x50
100 Unid/BOLSA
REF. R21036316



Bolsa de papel grande
45 Unid / PAQ
REF. R21036315



Bolsa camiseta 30x35
100 Unid/BOLSA
REF. R21036317



Bolsa de papel pequeña
100 Unid / CAJA
REF. R21036314



Canutillo papel
8 x 200 mm - colores variados
5000 Unid / CAJA
REF. R16070030



Canutillo papel c/ fuelle
6 x 230 mm - colores variados
5000 Unid / CAJA
REF. R16070029



Moldes
Molde Nº35 / Molde Nº50 /
Molde Nº40 / Molde Nº55 /
Molde Nº45 / Molde Nº60 /
Molde Nº65 / Molde Nº75 /
Molde Nº90



Conos papel impresos
9720 Unid / CAJA
REF. R21615073

Tarrinas de papel



REFERENCIA	PRODUCTO	VOL.	UNID/CAJA	REF. TAPA	UNID. CAJA
R21825719	TARRINA 100 ml	100 ml	2600	R16825021	1000
R21825724	TARRINA 155 ml	155 ml	1485	R16825552	1500
R21825718	TARRINA 170 ml	170 ml	2000	R16825039	1000
R21825725	TARRINA 230 ml	230 ml	1290	R16825553	1500

Formato recomendado

Siropes y nata

REFERENCIA	PRODUCTO	PESO
R50826748	COOKIES & CREAM	1,00 Kg
R50826749	JIJONENCA Q- BUENO	1,00 Kg
R50826721	SIROPE CHOCOLATE	1,20 Kg
R50826722	SIROPE FRESA	1,20 Kg
R50826724	SIROPE CARAMELO	1,20 Kg
R50826726	SIROPE VAINILLA	1,20 Kg
R50826723	SIROPE MENTA	1,00 Kg
R50826741	SIROPE CHOCOGOFRE	1,00 Kg
R16826725	SIROPE CHOCOLATE CRUJIENTE	1,00 Kg
R50826512	NATA CONGELADA SPRAY	500 g

Tarrinas de plástico



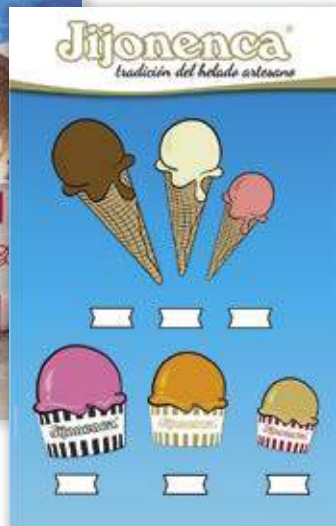
REFERENCIA	PRODUCTO	VOL.	UNID/CAJA	REF. TAPA	UNID. CAJA
R21825717	TARRINA 70 ml	70 ml	385	R16825570	2000
R21825702	TARRINA 100 ml	100 ml	300	R16825571	1500
R21825703	TARRINA 125 ml	125 ml	265	R16825571	1500
R21825313	TARRINA 125 ml FR	125 ml	195	R16825570	2000
R21825708	TARRINA 200 ml	200 ml	144	R16825524	1300
R21825709	TARRINA 250 ml	250 ml	92	R16825524	1300
R21825727	TARRINA 500 ml	500 ml	45	R16825502	500
R21825310	TARRINA 1000 ml	1000 ml	230	R16825502	500

Formato recomendado

MATERIAL PLV



CARTEL CREMAS
Ref. R21074032



CARTEL IMPULSO
Ref. R21074024
CARTEL IMPULSO A4
Ref. R21074052



CARTEL TARTAS
Ref. R21074026



CARTEL SMOOTHIES
Ref. R21074067



¡INDICADORES DE SABOR!



Consulte referencias en tarifa 2024



CARTA COCKTAILS
Ref. R21073013



CARTA COPAS
Ref. R21073003



CARTA SMOOTHIES
Ref. R21073012

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Gofres y crepes



Gofre con Philadelphia® & Oreo®

INGREDIENTES

Gofre
Sirope Cookies & Cream
1 bola de helado de Philadelphia & Oreo
Frutas del bosque (frescas o congeladas)
Óvalo de chocolate Jijonena

Prepara el gofre y córtalo por la mitad en forma triangular. Decora el plato con sirope cookies & cream y coloca el gofre. Pon una bola de Philadelphia & Oreo (Nº 50) encima del sirope y adorna con frutas del bosque.

Crepe con Salted Caramel



INGREDIENTES

Crepe
Sirope de chocolate
1 bola de helado de Salted Caramel
Bolitas de 3 chocolates
Frutas del bosque (frescas o congeladas)
Óvalo de chocolate Jijonena

Prepara el crepe para servir, coloca una bola de helado de Salted Caramel (Nº 75) en un extremo y enróllalo haciendo un cono. Decoralo con sirope de chocolate y bolitas de 3 chocolates. Para finalizar, añade frutas del bosque y el óvalo de chocolate Jijonena. ¡Listo!

Chuches heladas



INGREDIENTES

- 1 Bola de helado de nubes con mininubes
- 1 Bola de helado de piruleta
- 1 Bola de helado de blue ice
- Fideos de colores
- Chucherías diversa
- Óvalos chocolate Jijonenca

Colocamos las bolas de helado de nubes, piruleta y blue ice (nº45) en el plato y decoramos con chucherías y fideos de colores

Copa Tropicana

INGREDIENTES

- Macedonia de frutas tropicales
- 1 Bola de sorbete de mandarina
- 1 Bola de sorbete de mojito
- 1 Bola de sorbete de frambuesa
- Óvalos chocolate Jijonenca

Colocar en el fondo de la copa la macedonia, colocar encima las tres bolas y finalizar decorando con un poco de fruta y un óvalo de chocolate Jijonenca.



Crocant



INGREDIENTES

- 1 Bola de Helado de Fresa (nº45)
- 1 Porción de Crocant
- Óvalo de Chocolate Jijonenca
- Frambuesas
- Arándanos Rojos

Colocar una porción de barra de Crocant en el centro del plato. Añadir 1 bola de helado de Fresa en la parte superior con un óvalo de chocolate Jijonenca. Se puede añadir frambuesas y arándanos rojos para adornar.

Jijonenca[®]

tradición del helado artesano

atencionalcliente@lajijonenca.com

900 121 943

Jijona Polígono Espartal, s/n. 03100, Jijona (Alicante)
TEL: 965611025 FAX: 965610864

La Bisbal del Penedès C/Dels Ferrers, 23. Pol. Ind. de les
Planes 43717, La Bisbal del Penedès (Tarragona)
Tel: 977 666 740

La Roda de Andalucía C/Sevilla, 99. 41590,
La Roda de Andalucía (Sevilla) Tel: 954 016 034

