



**CATÁLOGO
2018**

NUESTRA FILOSOFÍA

The Cone Lab. nace ante la necesidad de renovación constante en el sector de los helados y la clara falta de evolución en el mundo del cucurucho.

A lo largo de los años, el mundo del helado ha sufrido un gran número de avances y cambios, tanto en nuevos sabores como con nuevas texturas y formatos.

Sin embargo, en los conos siempre nos han ofrecido el mismo producto variando únicamente su forma física.

Nosotros nos hemos propuesto devolverle la antigua gloria al cucurucho, adquirir el protagonismo perdido de este complemento desprestigiado por el paso del tiempo.





NUESTROS PRODUCTOS

The Cone Lab. ofrece productos de alta calidad elaborados con los mejores ingredientes.

Nuestros productos no utilizan grasas hidrogenadas ni aportan ácidos grasos trans.

Reforzamos el uso de ingredientes de origen natural y apostamos por la mejora nutricional continua de nuestros productos y procesos.



La nueva tendencia gastronómica global se denomina **finger food**. Se trata de “alimentos para comer con los dedos”, el arte de combinar lo chic y lo informal, lo gourmet y lo práctico, lo delicado y lo divertido. Nuestros miniconos le dan ese toque gourmet e innovador a tus eventos, presentándose como pequeños aperitivos con solo ingredientes de calidad.

MINI CONOS

Los conos de tamaño mini son tendencia en las heladerías y caterings a nivel mundial. Su pequeño formato y variedad de sabores, tanto dulces como salados, permiten dar a cada evento un toque sorprendente y original.



MAXI CONOS

Para los que siempre buscan más, The Cone Lab. también ofrece conos del tamaño estándar, cubriendo así las necesidades de cada cliente.



DULCES



COOKIE AMERICANA CON CHIPS DE CHOCOLATE

Base de galleta sabor vainilla con chips de chocolate. Un pecado al alcance de todos.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

(Solicitar info.)

ALTURA

60-70 MM

DIÁMETRO

35-40 MM

UNIDADES
POR CAJA

200

CAJAS
POR PALET

120



CHOCOLATE

Galleta de chocolate intenso. Un placer para los más golosos.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO
(Solicitar info.)



DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO
60-70 MM	35-40 MM
UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
200	120



SPECULOOS

Base de galleta caramelizada con canela, jengibre y clavo. Un sabor diferente y elegante para los más exquisitos.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO
(Solicitar info.)



DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO
60-70 MM	35-40 MM
UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
200	120



DIMENSIONES

ALTURA

95-105 MM

DIÁMETRO

45-50 MM

PRESENTACIÓN

UNIDADES
POR CAJA

48

CAJAS
POR PALET

120

SALADOS



PIMIENTA

Crujiente galleta salada con un toque final picante. Un manjar para los más atrevidos.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de **trigo**, aceite de oliva, sal, pimienta.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	8 G ± 1

CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET
200	120



TOMATE Y ORÉGANO

Crujiente galleta salada, con un toque de tomate y orégano. Una combinación de aroma y sabor 100% mediterránea.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva, tomate concentrado, sal, orégano.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	8 G ± 1

CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET
200	120



RAS EL HANOUT

Crujiente galleta salada aromatizada con una mezcla de más de diez especias diferentes. Un cucurucho con carácter para los mas intensos.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de trigo, aceite de oliva, Ras el Hanout, sal.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	8 G ± 1

CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET
200	120

ACEITE DE OLIVA

Pocas cosas superan la sencillez del aceite de oliva. Presentamos el cono clásico, elaborado con ingredientes naturales y fácil de combinar con cualquier relleno.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de **trigo**, aceite de oliva, sal.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	8 G ± 1
CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET	
200	120	





PREGUNTA
POR NUESTROS
DESARROLLOS
ESPECIALES

📞 966 103 768

✉️ info@theconelab.com

🌐 www.theconelab.com

THE
CONE
LAB.



/THECONELAB

Los datos introducidos en este catálogo no son vinculantes. The Cone Lab se reserva el derecho a cambiar los productos y/o empaquetados sin previo aviso.

The data included in this catalogue are not binding. The Cone Lab reserves the right to change products and/or packages without notice.