



**THE
CONE
LAB.**

CATÁLOGO

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.

MINI CONOS

Los conos de tamaño mini son tendencia en las heladerías a nivel mundial. Su pequeño formato y variedad de sabores le permiten al consumidor crear combinaciones entre el helado y el cucurucho muy diferentes a la oferta de las heladerías actuales.



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.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, aceite de girasol, chips de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja** (e-322), aroma natural de vainilla), albúmina de **huevo**, azúcar quemada, sal, vainillina.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	10-15 G

UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
200	96



BROWNIE

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

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, aceite de girasol, cobertura de chocolate fondant (azúcar, cacao, lecitina de girasol, aroma natural de vainilla), **nueces**, cacao, albúmina de **huevo**, sal.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	10-15 G
UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET	
200	96	



SPECULOOS

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

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar moreno, azúcar glas, aceite de girasol, color caramelo natural, albúmina de **huevo**, sal, jengibre en polvo, clavo en polvo, canela en polvo.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	10-15 G
UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET	
200	96	



DIMENSIONES

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
95-105 MM	45-50 MM	35-40 G

PRESENTACIÓN

UNIDADES POR CAJA	CAJAS POR PALET
48	96

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, agua, sal, pimienta.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	10-15 G

CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET
2KG	96



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, agua, sal, tomate concentrado, orégano.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	10-15 G

CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET
2KG	96



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, agua, sal, Ras el Hanout.

DIMENSIONES Y PRESENTACIÓN

ALTURA	DIÁMETRO	PESO UNITARIO
60-70 MM	35-40 MM	10-15 G

CANTIDAD POR CAJA	CAJAS POR PALET
2KG	96



PREGUNTA
POR NUESTROS
DESARROLLOS
ESPECIALES



PRUEBA AHORA NUESTROS

CONOS DE PADRÓN

...UNOS PICAN Y OTROS NO

📞 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.