Adoro



Quiénes somos

Gelato real en CDMX. Técnica italiana, materia prima verificada, diseño para los mejores espacios de hospitalidad del país.

Por qué Adoro en tu operación

- Diferenciación de carta y ticket promedio más alto.
- Producción artesanal diaria, sin conservadores.
- Sabores a medida y de temporada.
- Delivery con cadena de frío garantizada.

CLÁSICOS

Pistacho · Stracciatella · Fior di Latte · Nocciola · Limone · Cioccolato Mexicano · Fragola

A MEDIDA

Sobre la idea del cliente: hoja santa, capulín, cempasúchil, mezcal, chile de agua.

DE TEMPORADA

Fruta fresca, 100% natural, sin lácteos.

Logística y pedidos

- Mínimo 500 g por sabor · 500 g / 1 kg / 2 kg.
- 2 días hábiles de anticipación.
- Delivery con cadena de frío garantizada.
- Etiquetado con sabor y fechas de producción/consumo.
- Frecuencia semanal, quincenal o por evento.

Cómo empezamos

- Cita inicial (30 min).
- Cata en tus instalaciones.
- Propuesta a medida.
- Primer pedido, 2 días de anticipación.