

Julio y agosto son los meses clave del sector del helado artesano, por Helado Shop

Tras una primavera truncada por la pandemia del Covid 19, el sector del helado mira con esperanza los meses de verano. Helado Shop, líder del sector de la comercialización de materias primas y accesorios del helado, desvela algunas de las claves del esperado éxito de esta campaña veraniega

La economía española vive uno de los momentos más delicados de su historia, como consecuencia del parón experimentado en el país. Los meses de obligado confinamiento han originado una recesión económica sin precedentes que, desde todos los sectores, se mira con especial preocupación.

El sector del helado artesano mira con optimismo la campaña de verano, el principal período del año para su actividad económica.

Mayor consumo de helado en verano

España goza de un fantástico clima, envidiado por sus vecinos europeos del norte. Disfruta de más horas de sol y mejor temperatura, lo que tiene un innegable efecto en el consumo del helado.

Aunque el helado se consume en España durante todo el año, la temporada alta del sector del helado artesano esa indiscutiblemente la estación veraniega. De las más de 130 toneladas de consumo anual de helado artesano en España, un buen porcentaje de esta cifras corresponde a los meses de más calor, de ahí la importancia para el sector de los dos meses que quedan de verano.

Un postre nutritivo

Y es que el helado artesanal es uno de los postres favoritos de la población por su innegable valor nutricional. El helado, al contar con ingredientes naturales como la leche, el azúcar, frutos secos, etc, se considera un postre saludable, lo que hace que se prefiera por encima de otro tipo de dulces. Casi cualquier tipo de helado artesanal, con muy pocos productos puede elaborarse partiendo de las mismas materias primas saludables. Helado Shop ofrece una amplia gama de materias primas, accesorios, etc, abarcando un catálogo en el que se puede comprar desde la tarrina de helado, bases y estabilizantes, pastas puras de frutos secos (de almendras, avellanas, avellana Piemonte, castañas de cajú, nuez de pecán, nuez de macadamia, etc), pastas hasta las licuadoras con las que preparar deliciosos frapés.

Sabores infinitos

La increíble variedad existente es otro de los principales atractivos de cara al consumidor a la hora de elegir postre y decantarse por un helado artesanal. Y es que en la actualidad se puede degustar helados de sabores de todo lo que el consumidor pueda imaginarse. A los sabores tradicionales, de toda la vida: vainilla, nata, fresa, chocolate, se le han sumado nuevos sabores como el de la tarta de queso y fresa, dulce de leche, galletas Oreo y una interminable lista que siguen ampliando los heladeros artesanos cada año.

Helado Shop, líder del sector de la distribución de toda la gama de productos necesarios para la fabricación y comercialización de helados artesanales, soft-ice, frozen yogurt y granizados, afirma que: 'este verano, esperamos y confiamos en que el helado seguirá siendo el postre preferido por grandes y pequeños'.

Datos de contacto:

Helado Shop

<https://www.heladoshop.es/>

972 982 947

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Mujer](#) [Gastronomía](#) [Internet](#) [Ocio](#) [Digital](#) [Restauración](#) [Gran consumo y distribución](#) [Niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>