



Asociación Nacional de  
Heladeros Artesanos



# *Tradición y vanguardia* en la elaboración de helados

---



*Avanzando hacia el futuro*



---

## **ANHCEA: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA**

Después de más de cuatro décadas, ANHCEA se ha consolidado como una asociación sin ánimo de lucro de alcance nacional, compuesta por emprendedores del sector del helado artesano. Esta asociación se ha dedicado a promover el crecimiento profesional y a aumentar la visibilidad de esta industria, tanto a nivel local como en su expansión nacional. Desde su fundación, ANHCEA ha mostrado un compromiso profundo y entusiasta con sus miembros, apoyándolos de manera constante y eficaz, siempre con la energía y el espíritu innovador de sus primeros días.

En este momento, la asociación está embarcada en un proyecto significativo: el establecimiento de un Centro de Investigación para el helado artesano, asegurando que sus asociados estén bien informados sobre las tendencias más recientes y dispongan de recursos informativos actualizados. Además, ANHCEA está trabajando en los trámites necesarios para obtener un sello de calidad propio, que refuerce la excelencia de sus productos en el mercado.

Este enfoque de gestión activa y consciente subraya un principio fundamental que ha guiado a ANHCEA: la colaboración y la unidad son esenciales para enfrentar y superar nuevos desafíos en el sector. La asociación también busca introducirse en mercados distintos, explorando nuevas oportunidades y diversificando su presencia en la industria.

# del helado artesano

Descarga QR para ver nuestro video corporativo



## ASISTENCIA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

ANHCEA ha creado un apoyo que incluye **áreas legales, fiscales, administrativas, financieras, laborales y logísticas**, así como la promoción de actividades que fomentan el progreso y la defensa de los intereses del sector.

Además, ANHCEA ofrece servicios de **ayuda en financiamiento, y soporte en aspectos logísticos** y facilita la compra de insumos a precios ventajosos a través de su **central de compras Servigelat**.

La organización también se esfuerza en **gestionar la comunicación eficazmente** y mantiene una comunidad conectada a través de redes sociales para facilitar la interacción con los heladeros artesanos. Y **organiza eventos** como **ferias y congresos**.

*Servicio integral al heladero artesano*



ARTESANIAS JIJONENCAS

**Auténticos fabricantes artesanos de Jijona, la cuna del turrón**

- Turrónes artesanos
- Pastelería artesana
- Especialidades



info@elturrondeljijona.com | [www.artesaniasjijonencas.com](http://www.artesaniasjijonencas.com)



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES



Heladería Pastelería Restauración

C/ San Francisco, 12 - 14 - 03100 JIJONA (Alicante) - Tel: (+34) 96 61 06 96 - [www.colomagarcia.com](http://www.colomagarcia.com)

El **Presidente de ANHCEA, Marco Miquel**, elegido **presidente de la confederación europea del helado artesano ARTGLACE en 2020** y destacado como **Embajador del Helado Artesano en 2018**.  
Nombrado **comisario del jurado en el Campeonato del Mundo de Heladería en 2024**.

## PROYECTOS Y PREMIOS

- Aprobación del proyecto definitivo del Centro de Investigación del helado artesano en 2023
- Participación en el Campeonato del Mundo de Heladería 2024
- Organización del I campeonato MMAHE, Mejor Maestro Artesano Heladero de España en 2024
- Participación en ferias nacionales: ALICANTE GASTRONÓMICA, GASTRÓNOMA
- Participación en ferias internacionales: MIG LONGARONE

**ALONSO**  
Gran Selección Oro  
1980

## Productos semielaborados para heladería y pastelería

Bases de leche, fruta e integradores ·  
Rápida preparación y granizados · Pastas  
clásicas Pastas de frutas · Toppings · Yogurt  
Soft y otros sabores · Salsas para decorar  
Salsas especiales para yogurtería

**ERREMME**  
Packaging

## Envases biodegradables para heladería

[www.erremmesrl.it](http://www.erremmesrl.it)  
[info@erremmesrl.it](mailto:info@erremmesrl.it)  
Móvil: 639 38 93 65



## COMPROMISO CON LA FORMACIÓN

El helado es una de las expresiones gastronómicas más importantes del mundo. En ANHCEA comprendemos que solo a través de la constante actualización en materiales y técnicas, alineados con la demanda y las tendencias actuales, podemos marcar la diferencia y garantizar la evolución que el mercado requiere. Este compromiso con la innovación impulsa el crecimiento de nuestros asociados, lo cual es fundamental para nosotros, razón por la cual la formación continua es una herramienta indispensable para el desarrollo y la profesionalización del sector a todos los niveles.

Nos esforzamos en adaptar la actividad de nuestros miembros no solo a las tendencias de consumo y comercialización, sino también a la continua evolución de materiales y técnicas, así como a las diferentes normativas de calidad y seguridad alimentaria. Para lograr esto, reinvertimos una parte significativa de los beneficios de la asociación en la organización de cursos impartidos por especialistas y eventos en colaboración con nuestros proveedores, asegurando que nuestros miembros estén siempre a la vanguardia.




**Mejisa**  
Mectufry

**S.A.T. y venta de maquinaria para heladería**  
Tradición artesana con la tecnología más avanzada

+34 965 610 585  
+34 618 802 740  
P.I. SEGORB (03100 - Jijona)  
info@mejisa.com

[www.mejisa.com](http://www.mejisa.com)



**PreGel**

**¿Quieres probar los mejores ingredientes para helado, pastelería y bebidas?**  
**¡Contacta con nosotros!**

Te podemos recibir en la nueva filial de Barcelona.

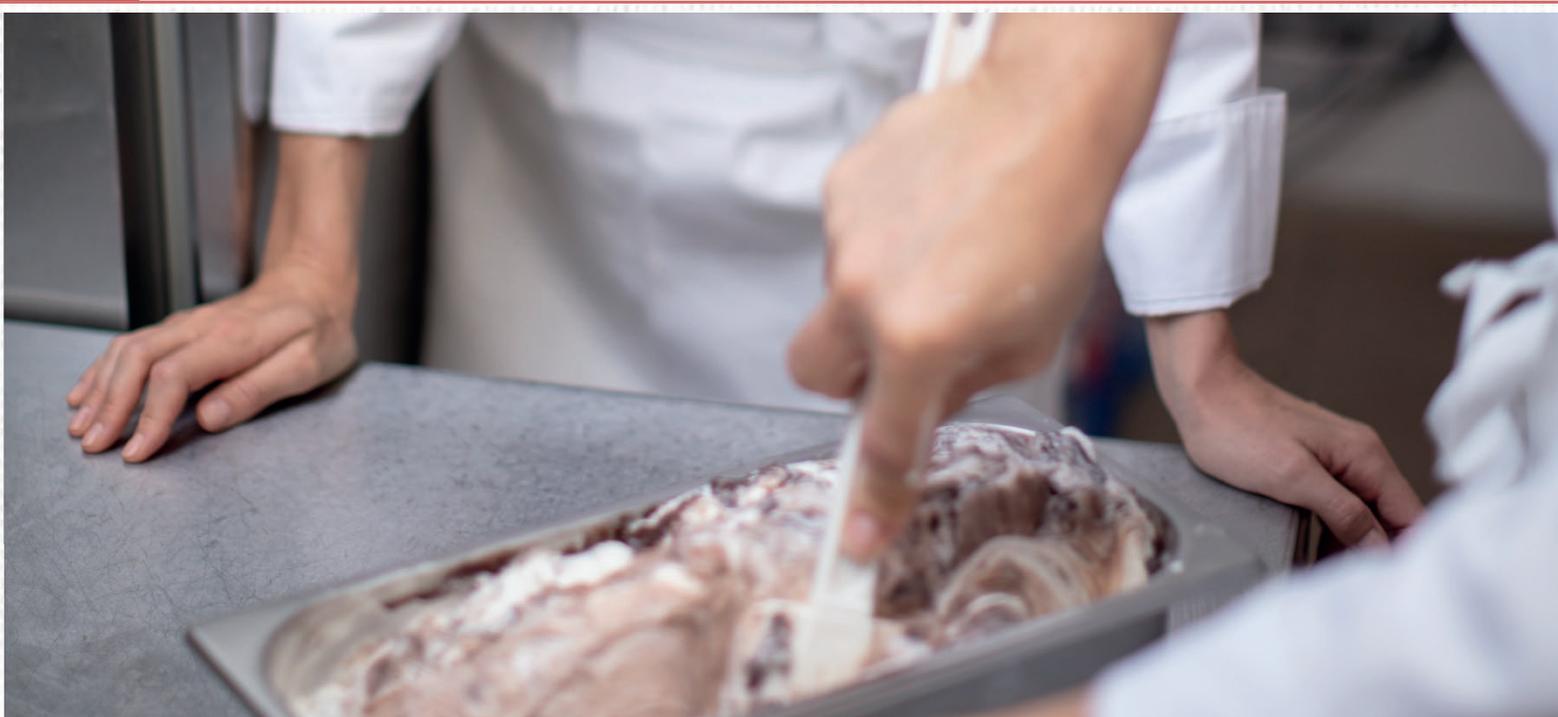
Contacta inmediatamente escribiendo a: [pedidos@pregelespana.es](mailto:pedidos@pregelespana.es) o llamando al 938133392

   [www.pregel.com](http://www.pregel.com)  
[info@pregelespana.com](mailto:info@pregelespana.com)

PREGEL ESPAÑA.  
Calle Miño 122 D. 08223 Terrassa (Barcelona)



*A la vanguardia de la innovación*



**PROGELCONE.com**

**Asesoría técnica en heladería artesana**

- Optimización de recetas y procesos
- Resolución de problemas
- Nuevas recetas para nuevos conceptos
- Dimensionamiento de obradores

**Distribución de materias primas para helados**

- Neutros marca **CREMODAN®**
- Productos hechos a medida
- Núcleos funcionales (veganos, diabéticos...)
- Azúcares, leche en polvo, concentrados de sabor...



**Zealis Solutions**  
C/ Santander, 49. Nave 9  
08020 Barcelona  
Tel.: 932 749 525  
zealis@zealis-solutions.com

[www.zealis-solutions.com](http://www.zealis-solutions.com)



# LIDERANDO LA TRANSFORMACIÓN TECNOLÓGICA



ANHCEA está a la vanguardia de la integración tecnológica en el sector del helado artesano, impulsando la eficiencia y la innovación a través del uso estratégico de herramientas digitales. Nuestra asociación ha desarrollado una plataforma interna exclusiva para asociados que facilita la interacción y colaboración dentro de nuestra red, incluyendo cooperativas y programas variados. Esta plataforma es crucial para asegurar que todos los asociados y, por extensión, sus clientes, disfruten de la máxima funcionalidad y calidad en los helados que ofrecen.

Además, hemos implementado un sistema ERP (Planificación de Recursos Empresariales) que permite un control correcto y eficiente de todas las operaciones. Este sistema es esencial para la gestión de inventarios, pedidos y logística, asegurando que todos los procesos se ejecuten sin contratiempos y con la máxima precisión.





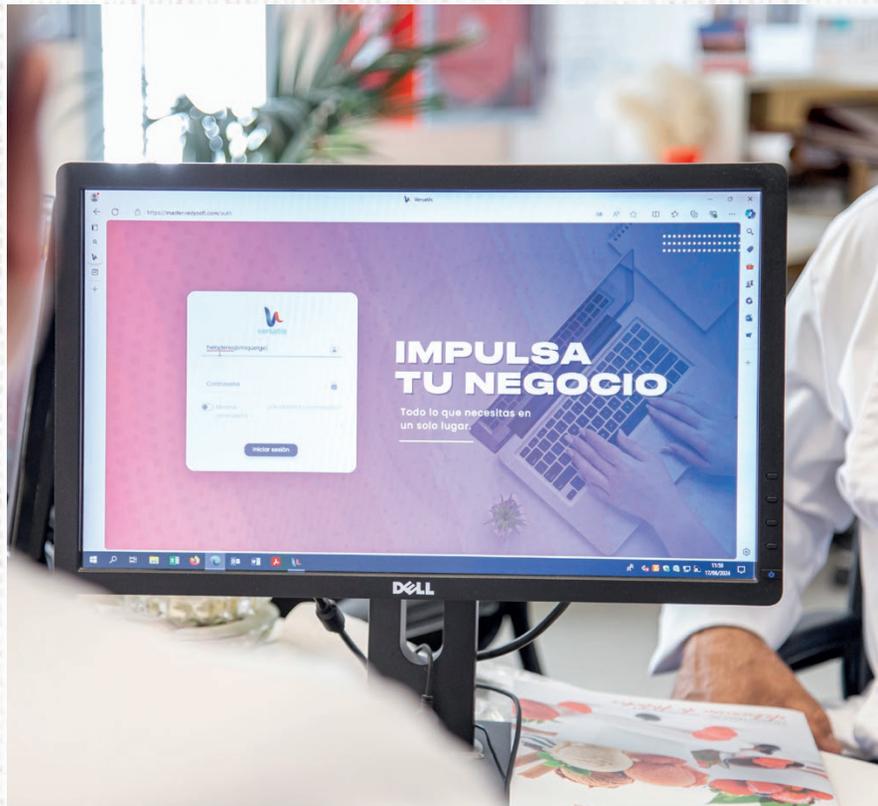


**La granja del  
dulce de leche**



**DULCE DE LECHE**

Lugar Baltar s/n (Brigos) · 27519 Chantada, Lugo · Tel. +34 605 96 94 24 · info@lactobaltar.com · www.lactobaltar.com



Mirando hacia el futuro, ANHCEA está invirtiendo en la creación de un centro de investigación que no solo fomente el desarrollo de nuevas técnicas y productos, sino que también sirva como base para un almacén inteligente.

Este almacén avanzado utilizará tecnología de última generación para optimizar el almacenamiento y la distribución de productos, mejorando así la eficiencia operativa y reduciendo costes.

A través de estos canales de comunicación digital y herramientas tecnológicas, ANHCEA está redefiniendo lo que significa ser una asociación en el sector heladero, brindando a sus miembros las herramientas necesarias para prosperar en un mercado cada vez más competitivo y tecnológicamente avanzado.



graphired   
food & beverage  
nature packaging

Envases para heladería, pastelería,  
take away y restauración

[graphired.com](https://graphired.com)

[info@graphired.com](mailto:info@graphired.com) · +34 977 560 817 · +34 638 902 724

# DESPLEGANDO SABORES



*Nuevos horizontes en el sector heladero*



**Ayudamos al desarrollo de tu producto**  
Expertos en la fabricación de piezas por inyección



En Plasticol, estamos comprometidos con la excelencia en el moldeo por inyección de plástico, brindando soluciones personalizadas que abarcan desde el diseño hasta la producción de piezas técnicas para un amplio espectro de sectores e industrias.

plasticol.es 





El helado es una de las expresiones gastronómicas más importantes del mundo. En ANHCEA comprendemos que solo a través de la constante actualización en materiales y técnicas, alineados con la demanda y las tendencias actuales, podemos marcar la diferencia y garantizar la evolución que el mercado requiere. Este compromiso con la innovación impulsa el crecimiento de nuestros asociados, lo cual es fundamental para nosotros, razón por la cual la formación continua es una herramienta indispensable para el desarrollo y la profesionalización del sector a todos los niveles.

Nos esforzamos en adaptar la actividad de nuestros miembros no solo a las tendencias de consumo y comercialización, sino también a la continua evolución de materiales y técnicas, así como a las diferentes normativas de calidad y seguridad alimentaria. Para lograr esto, reinvertimos una parte significativa de los beneficios de la asociación en la organización de cursos impartidos por especialistas y eventos en colaboración con nuestros proveedores, asegurando que nuestros miembros estén siempre a la vanguardia.



  
**Copy Valls**<sup>®</sup>  
ECO FRIENDLY FOOD PACKAGING

*Somos fabricantes*

Superación, innovación, exigencia y mucha pasión.

Estos son los valores de **Copy Valls, Eco Friendly Food Packaging.**

Comprometidos con la **calidad** de nuestros productos y el respeto por el **medio ambiente.**

**+30** years  
SINCE 1993

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



 PEFC PEFC/14-35-00460

[www.copyvalls.com](http://www.copyvalls.com)





SUGAR  
FREE

VEGAN

VEGAN

# IMPULSANDO EL FUTURO

## *Innovación en Anhcea*

Nuestro Centro de Investigación impulsa la innovación en el sector del helado artesano, enfocándose en la exploración de nuevos sabores y técnicas mientras mantiene un firme compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. En ANHCEA, controlamos rigurosamente cada proceso y utilizamos solo las mejores materias primas para asegurar la excelencia en sabor, textura y conservación de nuestros productos.

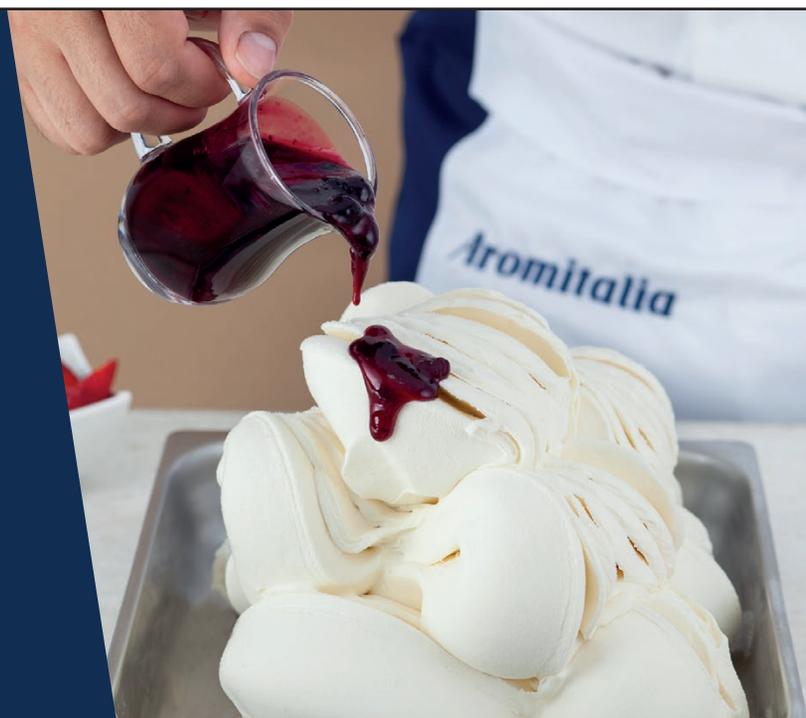
Colaboramos con laboratorios de microbiología para mejorar ingredientes clave y evaluamos detenidamente aspectos como los distintos tipos de azúcares y las intolerancias alimentarias. Además, nos adaptamos a las tendencias actuales incorporando productos veganos y ofrecemos asesoramiento en sistemas de APPCC, higiene y trazabilidad a nuestros asociados, preparándolos para satisfacer las demandas de un mercado cada vez más orientado hacia opciones saludables.

**Materias primas  
de calidad para  
la elaboración  
de helados**

***Aromitalia***

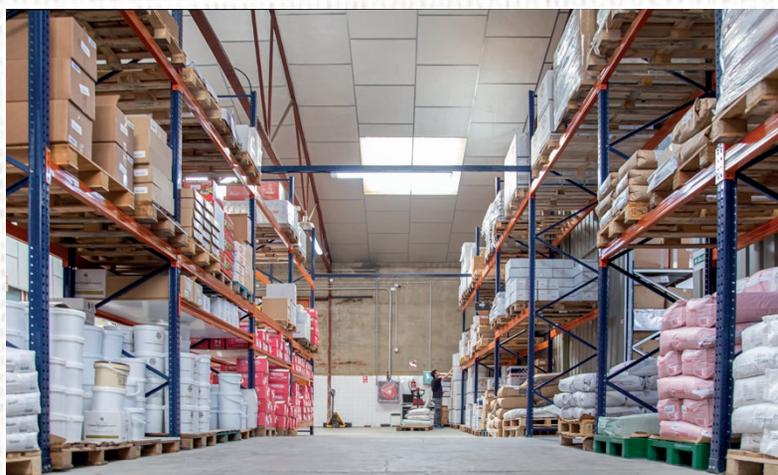
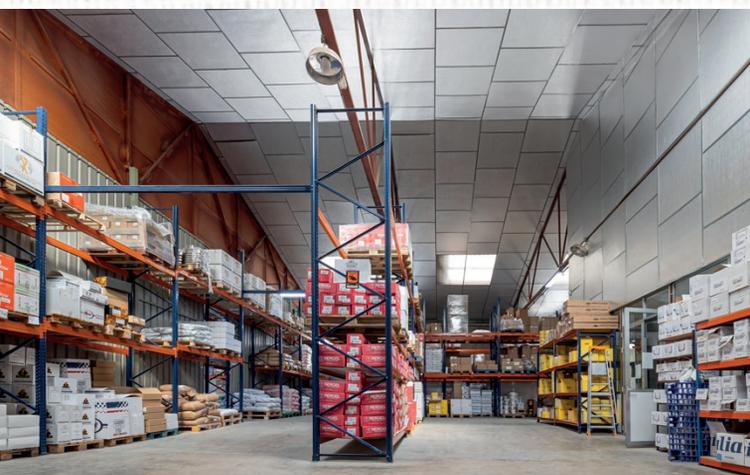
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

[aromitatia.es](http://aromitatia.es)



# SERVIGELAT: COOPERATIVA DE HELADEROS ARTESANOS

*Más de 30 años de trayectoria, calidad y tradición*



Ubicada en Xixona, la cooperativa ha invertido recientemente en la ampliación de sus instalaciones para incrementar la capacidad de almacenamiento y facilitar un servicio eficiente y de calidad a sus miembros. Este esfuerzo responde a un objetivo claro: negociar los mejores precios en el mercado para todos los productos que ofrecen. Esto no solo asegura la competitividad de sus miembros, sino que también subraya la misión de ServiGelat de apoyar el éxito y la sostenibilidad de los negocios artesanales de helado, con una filosofía de mejora continua, reflejada en su extenso catálogo de productos y en su compromiso con mantener un stock amplio y completo que responde a las necesidades específicas de cada uno de sus asociados.



**Sobres monodosis de canela y todo tipo de infusiones para completar el catálogo de las heladerías**

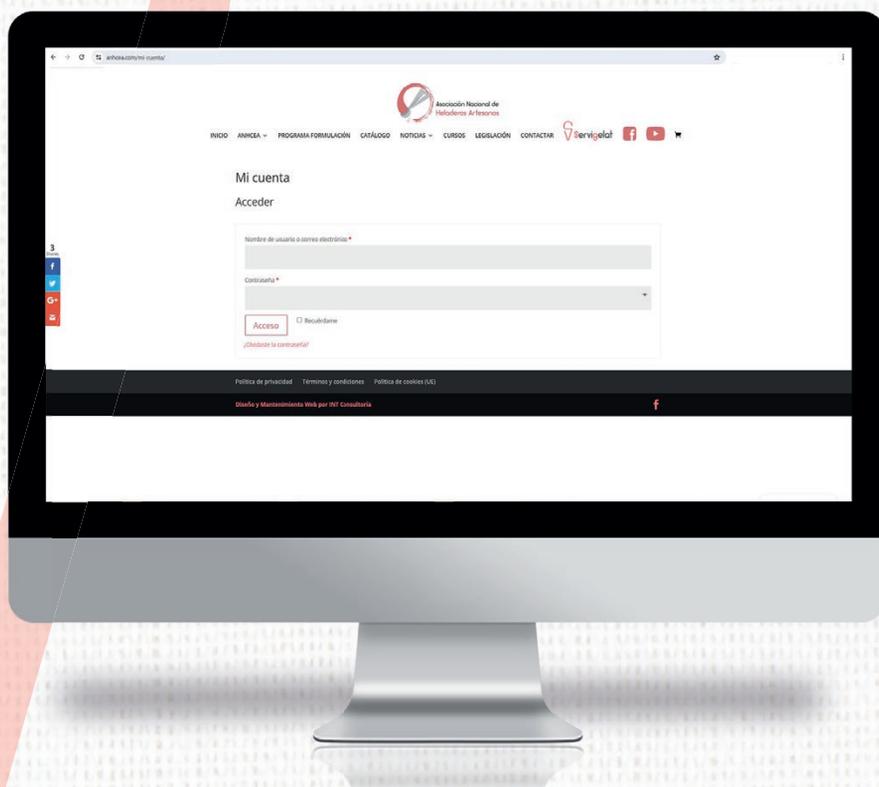
**SHIP** **Tés del mundo**

**AZACONSA**

[www.azacónsa.com](http://www.azacónsa.com)



ACCEDE AL ESPACIO INTERNO DE CLIENTE/ASOCIADO



People-centric  
innovation

Marca de referencia en  
el diseño de tecnología y  
mobiliario

Contacta con **Jonatan Guasch**  
+34 619 20 38 95  
jguasch@ifispain.com

[www.ifi.it/es](http://www.ifi.it/es)



# MASQUEFRIO

DISTRIBUIDOR OFICIAL EN ESPAÑA DE:



961 107 339

[info@masquefrio.com](mailto:info@masquefrio.com)

[www.masquefrio.com](http://www.masquefrio.com)

En ANHCEA, mantenemos un espíritu de equipo y dedicación uniformes en toda España, actuando con esfuerzo y unidad allí donde nuestros asociados nos necesiten.

## CONTACTO

ANHCEA - SERVICELAT  
Polígono Industrial Segorb  
C/ Montnegre, s/n  
Apartado de Correos 30  
03100 Xixona (Alicante)

965 613 042  
anhcea@anhcea.com  
direccion@servigelat.com

[anhcea.com](http://anhcea.com)