

## **ANDES Empanadas Argentinas amplía su carta con dulces y helados para la temporada de verano**

### **La marca ha puesto el foco en los postres y los helados para ofrecer una propuesta completa a sus clientes**

ANDES Empanadas Argentinas, la empresa que se ha propuesto como misión propagar la cultura y la gastronomía argentina en Europa, ha dado a conocer las novedades dulces que llegan a su carta de cara a la temporada de verano.

En concreto, a partir de ahora las tiendas de la marca ubicadas en Madrid y Zaragoza contarán con dos nuevas delicias de bollería que incorporan con el toque especial que las caracteriza:

Andesitos: exquisitos croissants elaborados a base de mantequilla de gran calidad, resultando en una masa suave y esponjosa que se derrite en la boca, ideales para acompañar el café o como un dulce capricho.

Pop Dots, bolitas de masa tipo donut, disponibles en tres sabores: relleno de dulce de leche con cobertura de azúcar, relleno y cobertura de chocolate, o sin relleno y con cobertura de fresa.

Estas dos novedades se suman a los tradicionales alfajores argentinos elaborados con una masa suave que ANDES Empanadas Argentinas tiene disponibles en las variedades de Maicena -con relleno de dulce de leche y cubiertos de coco rallado-, chocolate blanco y chocolate negro.

Además, ANDES Empanadas Argentinas ha firmado un acuerdo con la marca de Carpiagini que permite ofrecer helados de elaboración propia de sabor a vainilla disponible en dos formatos: cono y tarrina. En el caso de la tarrina, puede acompañarse con varias opciones de toppings:

Dulce de Leche y Galleta de Chocolate: Un toque cremoso y crujiente que añade una textura rica al helado.

Virutas de Chocolate con Sirope de Chocolate: Para los amantes del chocolate, una combinación que intensifica el sabor.

Sirope de Frutos del Bosque: Una opción refrescante y frutal que complementa perfectamente la vainilla.

Estas nuevas propuestas dulces han sido diseñadas para completar la 'experiencia ANDES' haciendo

que cada visita de sus clientes sea única y memorable. Los postres se pueden degustar como acompañamiento a las 18 variedades de empanadas fabricadas artesanalmente en su obrador, o disfrutados por sí solos, ya que son una parte esencial de su oferta.

El modelo de producción propia de ANDES Empanadas Argentinas es la garantía de los valores de la marca: calidad, autenticidad, innovación y comunidad.

ANDES Empanadas Argentinas cuenta también con una línea de negocio de catering para empresas y otra de eventos, que se lleva a cabo mediante foodtrucks, que permiten llevar su producto a todos los rincones de la geografía española.

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

**Datos de contacto:**

MARIA LUISA PEREZ

Asesora de comunicación

656 32 75 13

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

Categorías: [Gastronomía Aragón Restauración Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>