

## **IceCoBar renueva su oferta gastronómica con su Carta de Invierno más Dulce**

**La gran novedad en esa nueva carta de invierno son: su Gofre de burbujas con Doble Nocilla, su famosos IceBubble Gofre con helado. Incorpora también tres nuevos helados de temporada inspirados de las mejores recetas: CheeseCake, Banoffee y Doble Nocilla, cafés dulces y frapuccinos y sus famosos batidos de proteínas de la marca Foodspring**

La cadena de heladerías IceCoBar ha presentado su nueva carta para este próximo otoño invierno 2020/2021. Se trata de su propuesta gastronómica más creativa e innovadora hasta la fecha, que destaca por dos productos muy novedosos en nuestro país: su Gofre de burbujas con Doble Nocilla, su famosos IceBubble Gofre con helado.

Incorpora también tres nuevos helados de temporada inspirados de las mejores recetas: CheeseCake, Banoffee y Doble Nocilla, cafés dulces y frapuccinos y sus famosos batidos de proteínas de la marca Foodspring.

Con estas novedades, IceCoBar busca introducir en el mercado español nuevos productos innovadores pensados para hacer disfrutar y ganar energía y felicidad para estos fríos meses de invierno. Pero, vayamos por partes: ¿En qué consisten estos productos?

El Ice Bubble es un híbrido entre el helado y el gofre con burbujas que provoca en el paladar una deliciosa sensación frío-caliente llena de sabores dulces. Además, y como en todos los productos IceCoBar, el cliente puede elegir entre una enorme variedad de helados y toppings- Galleta Oreo, Kit Kat, Cookies con chispas de chocolate, Kinder Bueno, Ferrero Rocher, etc. o disfrutar de la frescura de la fruta natural como fresa, kiwi o plátano, entre otros-. Y todo ello, coronado por una capa de sirope con sabores como el clásico chocolate negro, el cremoso chocolate blanco, la contundencia de la Nocilla, o el succulento caramelo, para incrementar la sensación de dulzura de su IceBubble.

Por su parte, el gofre de burbujas caliente doble Nocilla es un delicioso postre originario de Hong Kong. cuya base es un gofre con burbujas relleno del delicioso sabor del la Nocilla, o también disponible con toppings o frutas, entre otras opciones.

Para hacer los gofres se prepara una suave y deliciosa masa, que es colocada en una gofrera especial y en pocos minutos estará listo un gofre de atractivo color, suave textura, delicioso olor y con muchas burbujas, al que le es añadido el doble de sirope de Nocilla. Después se le da vuelta hasta formar un pequeño rollo y es colocado en un vaso tipo cono y ya estará listo para comer.

Para los amantes de las bebidas especiales, IceCoBar ha diseñado también una amplia carta de cafés dulces y frapuccinos -caramel frapuccino, chocolate frapuccino y cookie frapuccino-, perfectos para

disfrutar de las tardes más frías del invierno.

Los postres IceCoBar son todos ellos elaborados con ingredientes de gran calidad y naturales, no contienen ningún tipo de colorante, saborizante, conservante u otros tipos de sustancias artificiales. La compañía solo utiliza frutas frescas y naturales. Además cuenta con unos helados libres de azúcares o de lactosa, ideales para personas con condiciones especiales de salud, veganas, en proceso de pérdida de peso o que desean cuidar su figura.

La experiencia en la preparación del helado en plancha fría y la presentación de los gofres se han convertido en la sensación del momento, donde todos quieren participar. Disfrutar de un IceBubble mas especial con ellos.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

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

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Ocio para niños](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>