

CASSATA

A stylized graphic of an ice cream cone is positioned at the end of the word 'CASSATA'. The cone is light blue and inverted, with a yellow circle representing the ice cream scoop. The entire logo is set against a light blue background.

Helados naturales



INTRODUCCIÓN

Un concepto clásico de la heladería revisado y adaptado.
Esta es la base de nuestro éxito y nuestro modelo de negocio B2B2C.

Nuestro chef siempre nos dice: *en una cafetería, en un bar, en un restaurante... puedes encontrarte con una persona enfadada o seria pero ¿has visto alguna vez a alguien serio o enfadado en una heladería?, fíjate a partir de ahora, es muy difícil, el helado proporciona felicidad desde el momento que alguien entra en la heladería, escoge el sabor y da cada uno de los bocados."*

- 1 SOBRE NOSOTROS**
- 2 NUESTROS PRODUCTOS**
- 3 SOSTENIBILIDAD**
- 4 NUESTRAS TIENDAS**
- 5 LA FELICIDAD**
- 6 MODELO DE NEGOCIO**
- 7 CONTACTO**

MISIÓN – VISIÓN

nuestra razón de ser

Nuestra **misión** es sencilla, fabricar los mejores helados naturales y hacer que la gente los disfrute.

Sencillo no es igual a fácil. Esto es posible gracias a la sinergia de nuestro equipo, que gira en torno a los valores relacionados con un compromiso absoluto con el cliente final desde el producto, la elaboración y la conservación y una nueva proyección y comunicación que se materializó en 2024 con un importante rebranding que nos ha permitido expresar nuestra esencia mediterránea, asociar nuestro producto con la felicidad a través de unos colores y formas alegres, vibrantes y luminosos.

Nuestro proyecto siempre está abierto a la exploración, la experimentación y la innovación.

Nuestro modelo de negocio es flexible con las necesidades de nuestros franquiciados e intentamos acompañar todos los procesos.

Nuestra **visión** ha tomado forma en este último año, queremos ser una marca de helado referente en el sector helado gourmet sin perder una pizca de la esencia que nos ha traído hasta aquí.

sobre NOSOTROS

Somos una empresa familiar que nace a partir de la necesidad de atender a un segmento de consumidores, los más exigentes del mercado del helado gourmet. Inicialmente nuestro negocio comenzó siendo un obrador artesano y venta ambulante, fuimos creciendo hasta tener nuestras tiendas propias. En el año 2013 tuvimos el primer salto empresarial con el cambio de las heladerías La Jijonenca, al lanzamiento de una marca propia, **Heladerías Cassata**.

Entre el año 2014 y 2020 comenzamos a expandir nuestra red de tiendas en diferentes puntos de España. La evolución de nuestra marca ha ido en crecimiento constante hasta llegar a 2023, cuando tuvimos nuestro primer cambio estructural y despegamos con un nuevo modelo de negocio B2B2C y rebranding de marca.



NUESTRO RECORRIDO

1930

Orán (Árgel, Marruecos)
Primera heladería Jijonenca

1942

Primer obrador en Elda
(Alicante)

1950

Nueva heladería
en Petrer

2013

Heladerías
Marca propia

2014-2020

Apertura tiendas en Ferrol,
Las Palmas, Calpe, Elda
y Petrer.

2023

Rebranding
Nuevas aperturas
Alicante y Toledo

2024

Reapertura Elda
y nueva franquicia
en Villena.



CASSATA

nuestros PRODUCTOS

01

HELADOS

Más de 40 sabores
Helados personalizados

02

POLOS Y GRANIZADOS

Con base 100% natural

03

TURRÓN ARTESANO

Producto DM Jijona (Alicante)

CASSATA 



COMO LO HACEMOS



De la mano de nuestro departamento de calidad, revisamos y controlamos al detalle todos nuestros ingredientes previamente a su preparación. Utilizamos materia prima 100% natural durante los procesos de elaboración de nuestros helados. Comenzamos en el campo, respetando los ciclos que nos brinda la naturaleza, dando importancia al momento de recolección para obtener un helado perfecto. De ahí que nuestra carta pueda variar dependiendo la estación del año, nos adaptamos al producto y su temporada.

Tenemos un enfoque nutricional en el que nuestro helado es un alimento, y no lo concebimos como un dulce o una aportación extra de azúcar en la dieta, gracias a ello ofrecemos una amplia carta de sabores, Helados bajos en materia grasa 0% y aptos para veganos, sabores con alto porcentaje de proteínas, que nos aportan más energía, otros muy refrescantes con base de agua y únicamente fruta como ingrediente principal, o la elección los chocolates, con los mejores ingredientes belgas.

También elaboramos helados personalizados y a la carta pero, siempre, saludables.



EL OBRADOR

manos a la obra

Nuestro obrador está dirigido por José María Gil, experto universitario en elaboración de helados artesanales.

Desde su ubicación en Petrel, Alicante, aprovecha la cercanía de la huerta murciana o los frutos secos alicantinos para sus elaboraciones.

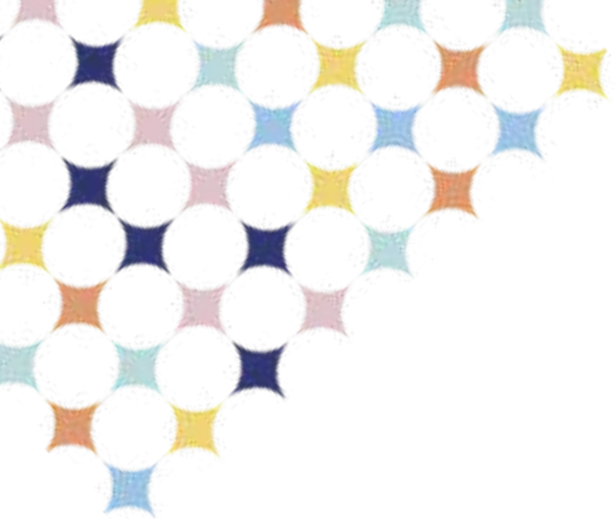
Otros productos se importan, como es el caso del chocolate Callebaut belga que utilizamos en todas nuestras cremas.

En HELADERÍAS CASSATA, no trabajamos con base de helado.

Cada uno de nuestros sabores esta formulado y equilibrado individualmente de una manera distinta dependiendo de lo que queremos ofrecer en cada momento.

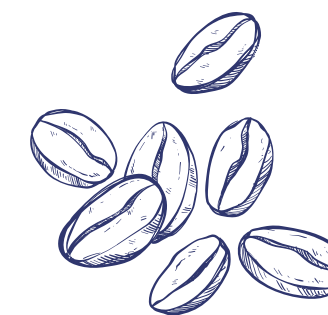
El transporte de nuestro producto se realiza siempre en las condiciones ambientales necesarias para que no pierda ninguna de sus características.





Los clásicos

Nata fresca, Leche merengada, Mantecado del abuelo, Vainilla bourbon de Madagascar, Crema Catalana, Café arábigo 100%, Dulce de leche argentino, stracciatella, fresa.



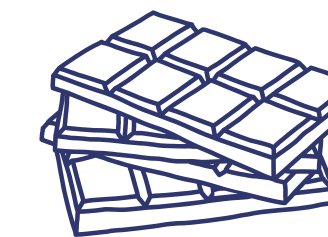
Los que aportan más energía

Turrón de Jijona D.O. con trozos, Nata Nueces, pistacho siciliano, Avellana del Piamonte D.O, coco.



“Los chocolates”

Chocolate con leche, Trufa, Chocolate fondant o puro, Chocoavellana, chocolate blanco, vainilla Cookies, Ferrero, Brownie con nueces.



Sabores vanguardistas

Oreo, kinder bueno, Cheesecake, Cassata (requesón asturiano con chocolate crujiente y salsa de higos), Chocomenta, Tiramisú, Milhojas, Torrija, Yogur Griego, Yogur griego con frambuesa.



Los más refrescantes

Sorbete de limón, sorbete de limón con menta, sorbete de mandarina, sorbete de mango pasión, sorbete de frambuesa, sorbete de piña. Aptos para veganos, sin productos de origen animal, 0% materia grasa.



ENFOQUE NUTRICIONAL

rico rico y sano sano

Estamos tan seguros del valor nutricional de nuestros helados, que lo decimos claro y alto en todas las tiendas.

Nuestro panel de sabores con ingredientes, valores energéticos y alérgenos es una de nuestras señas de identidad.





POLOS Y GRANIZADOS

Polos y granizados elaborados,
artesanalmente, sin colorantes ni conservantes.

Ingredientes 100% naturales.

- Coco
- Mango
- Fresa
- Horchata
- Limón
- Naranja y AOVE



ingredientes 100 % naturales



marca propia **TURRÓN**

Los clásicos y más reconocidos turrónes de la provincia de Alicante, elaborados artesanalmente, ingredientes 100% naturales. Ofrecemos un plus a nuestra marca de helado con un producto exclusivo con reconocimiento internacional.

CASSATA
Arte-Sano





Tratemos muy bien a quien nos proporciona todos los elementos de nuestro exquisitos helados, tratemos bien a la Tierra.

Nuestra filosofía con la sostenibilidad es triple:

- Cercanía: concepto del mercado a la mesa
- Reducción de residuos alimentarios
- Packaging sostenible. Además de la elaboración.

Producir helado sin conservantes y con métodos tradicionales nos obliga a elaborar helado con más frecuencia, lo que nos aporta más tiempo de investigación y aplicación de nuevas ideas.

Nuestro Packaging responsable,

- bio based 90%
- reciclable
- PEFC cardboard
- Ecodiseño y sostenibilidad

SOSTENIBILIDAD

Tratemos bien a la Tierra



muñecas TIENDAS

CASSATA 



Cassata es un modelo de negocio creado diseñado bajo el concepto de flexibilidad.

Nos adaptamos a cualquier espacio y ofrecemos diferentes modelos de tiendas:

TAKE AWAY

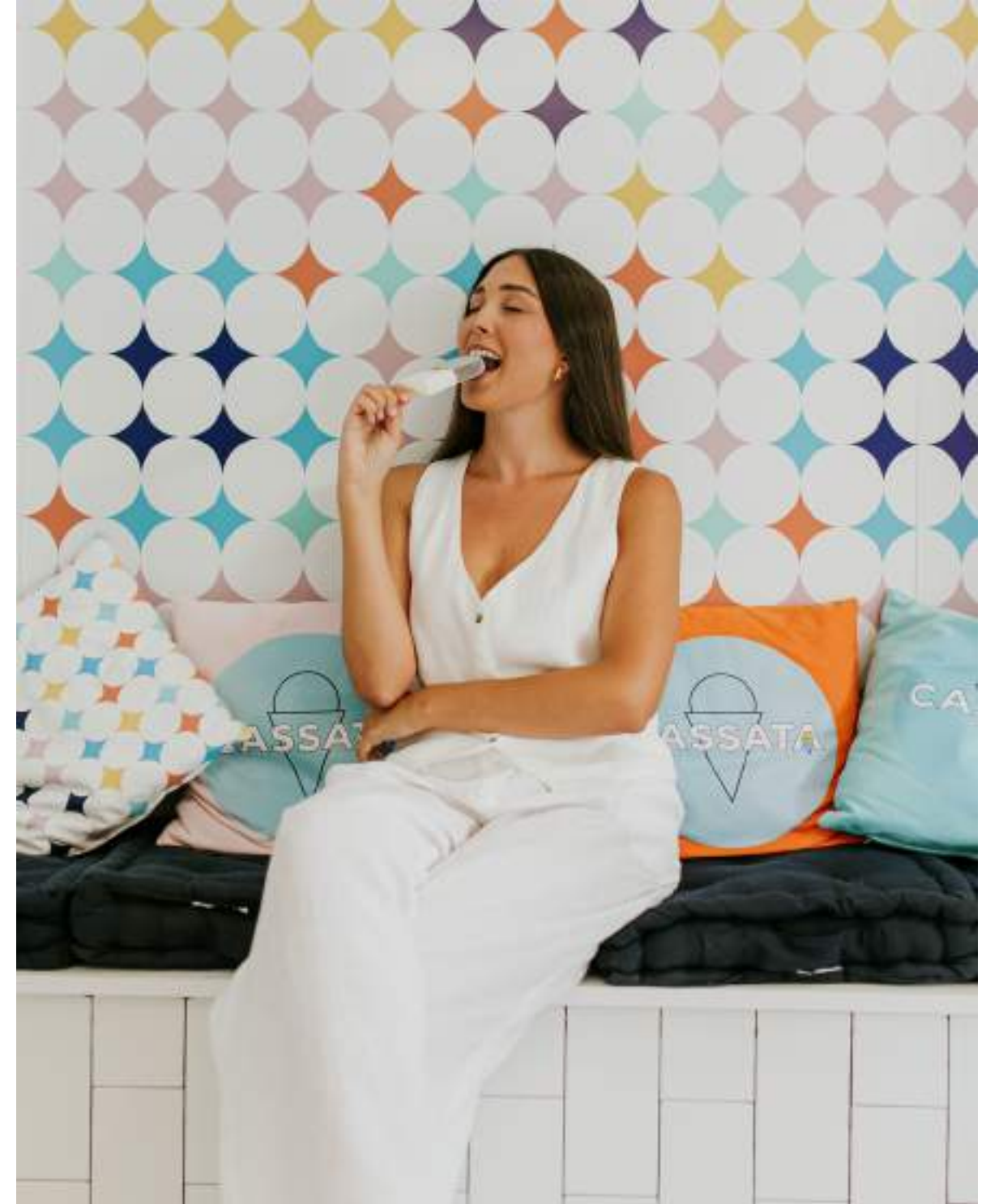
MESAS SIN SERVICIO

MODELO CAFETERÍA CON SERVICIO

Hemos creado un diseño de tienda atemporal y que ofrece una experiencia al cliente igualmente agradable en todas las estaciones del año.

Vendemos felicidad, así que el trato al cliente final es una de nuestras prioridades, por ello formamos al personal tanto en la manipulación del producto como en concepto de marca.









LA FELICIDAD

que provocamos

CASSATA 



★★★★★ Hace 20 semanas

Los helados super deliciosos 🍦 cada uno tiene un sabor único, espectacular 🍦 los granizados están divino de la muerte, tienen un sabor tan original que saben al 100 el sabor que has elegido, naturales 100 % 🍦 recomiendo experimentar esas delicia 🍦 la atención excelente 🍦

Comida: 5/5 Servicio: 5/5 Ambiente: 5/5



★★★★★ Hace 27 semanas

Muy buenos helados. Están muy ricos y con un sabor muy natural. Me atendió un chico muy simpático que me echó canela encima del helado de leche merengada y tenía un sabor excelente 🍦

Comida: 5/5 Servicio: 5/5 Ambiente: 5/5

← Reseñas

4,2 ★★★★★ (50 reseñas) ⓘ

← Responder reseñas

← Consigue más reseñas

★★★★★ Hace 20 semanas

Comí allí · Otro · 1-10 €

He ido hoy con mi pareja a esta heladería, y simplemente tengo una palabra para describirla, perfecta. Los helados y el batido estaban buenísimos 10 de 10 calidad y precio ideales. Además la chica que nos atendió (Yormar) nos atendió perfecto. Con lo indecisos que somos mi pareja y yo nos dejó probar distintos sabores y nos tomamos una tarima cada uno (seguro encuentras un sabor para ti) y además compartimos un helado de lo buenísimo que estaba todo. Además el sitio tiene un ambientazo, tanto fuera como dentro incluso tiene almohadas para que estes más cómodo. Nosotros volveremos 100%.

Comida: 5/5 Servicio: 5/5 Ambiente: 5/5



★★★★★ Hace 19 semanas

Los mejores helados de Toledo sin duda alguna. Situación inmejorable justo al lado de Zocodover.

Comida: 5/5 Servicio: 5/5 Ambiente: 5/5

★★★★★ Hace 21 semanas

Comí allí · Otro · 1-10 €

Un local muy bonito y muy agradable para tomar helado. El personal tiene una gran amabilidad y profesionalidad de 10. Nos ofrecieron probar varios sabores. Me gustó muchísimo el helado de pistacho. La tarrina pequeña cuesta 3 euros. Sin duda.

Comida: 5/5 Servicio: 5/5 Ambiente: 5/5

Platos recomendados
Helado de Pistacho Siciliano



← Reseñas

3,5 ★★★★★ (13 reseñas) ⓘ

← Responder reseñas

← Consigue más reseñas

Comentarios

...



etiquetaselectronicas_ete 48 sem · ❤️ por el autor

Oouuuff que buena pinta 🍦

Responder Ocultar



2

— Ver 1 respuesta más



sandrasirvent 66 sem

Brutal!!! 🍦 🍦 🍦 🍦

Responder Ocultar



niagaorganics 1 sem



Responder Ocultar



sem · ❤️ por el autor

ganas de helado del



1

Comentarios

...



toasmoranjose 67 sem · ❤️ por el autor

Hasta que no los pruebas no sabes lo que es el sabor del helado

Responder Ocultar



1

modelo de negocio
FRANQUICIA

CASSATA 



franquicia

PROYECTO “LLAVES EN MANO”

Ayuda en la búsqueda del local más adecuado.

- Estudio de la rentabilidad a través de software propio
- Apoyo en la negociación con la propiedad .
- Realización y seguimiento del proyecto arquitectónico .

Formación y apoyo en gestión

- Formación previa en nuestra red de heladerías .
- Apoyo con personal propio durante la apertura del local .
- Seguimiento y soporte de nuestro equipo de Área Managers .

Marketing y Comunicación

- Equipo dedicado a la gestión creativa de los puntos de venta .
- Una creciente inversión en marca en diversos canales de comunicación (Prensa, RRSS, . . .) .
- Innovamos y desarrollamos nuevas recetas de helado teniendo en cuenta las tendencias o la estacionalidad .
- Nuevos productos con valor añadido para locales y clientes .

franquicia **¿COMENZAMOS?**



ESTUDIO PROYECTO

- El presupuesto variará dependiendo de los m2 y el modelo de tienda elegido
- Estudio de obra necesaria y acondicionamiento local.
- Proyecto arquitectónico-diseño
- Maquinaria necesaria
- Mobiliario
- Uniformes personal
- Presupuesto
- Firma contrato



EJECUCIÓN

- Retroplanning
- TIEMPO MEDIO DE EJECUCIÓN 2-4 MESES
- Trainnig experto empleados en manejo del producto
- Training experto empleados en experiencia de marca del cliente



RETORNO DE LA INVERSIÓN INICIAL DE NUESTRAS FRANQUICIAS

- En un escenario estándar de apertura nuestras tiendas suelen amortizar la inversión inicial en 18-24 meses.

franquicia
**¿CUALES SON LAS
VENTAJAS DE
FRANQUICIARTE CON
CASSATA?**

El helado ha dejado de ser estacional.

Sabores artesanos

Helados = alimento

Sabores proteínicos

Sorbetes más ligeros

El helado es para todos: niños, jóvenes y mayores.

Negocio en crecimiento

Acompañamiento en el proceso on boarding

**CONTÁCTANOS PARA
PODER HACERTE UNA
PROPUESTA
PERSONALIZADA**

email: hola@heladeriascassata.es

teléfono: +34 692 61 46 89

CASSATA
Helados naturales

