



A tu lado

El verano sabe mejor con helados artesanos: tres clásicos que vuelven para convertirse en el capricho de la temporada

Hay rituales que son sinónimo de verano: las sobremesas que se alargan con un buen café, los paseos al atardecer, las tardes de piscina o playa... y ese momento en el que apetece disfrutar de un buen helado.

Este verano, **Día apuesta por recuperar el sabor de lo auténtico con helados artesanos elaborados al estilo tradicional.** Tres clásicos con recetas sencillas, sin aditivos ni conservantes, pensados para disfrutar de uno de los pequeños placeres que mejor saben cuando llega el calor.



Menos ingredientes, más sabor

En una época en la que cada vez prestamos más atención a las etiquetas, estos helados apuestan por volver al origen. Cada variedad está **elaborada únicamente con 4 o 5 ingredientes básicos**, dependiendo del sabor. Leche, nata, azúcar, huevo y el ingrediente protagonista - nata, cacao o vainilla - son suficientes para conseguir un **helado cremoso, equilibrado y con un sabor auténtico.**

Sin aditivos ni conservantes, esta nueva gama recupera la esencia de las recetas tradicionales, demostrando que no hacen falta listas interminables de ingredientes para disfrutar de un gran helado. Una **apuesta por la sencillez, el sabor y la calidad de las materias primas** que convierte a estos tres clásicos en el acompañante perfecto para los mejores momentos del verano.



¿Cuál elegir? Tres clásicos con personalidad propia

Helado crema con nata: el sabor más auténtico

Elaborado con **leche, nata pasteurizada, azúcar y yema de huevo**, destaca por su cremosidad y por ese sabor suave que recuerda a los helados de siempre.

Es, además, uno de los sabores más versátiles, perfecto para disfrutar solo o para acompañar cualquier postre.

Pruébalo con:

- Fresas o melocotón.
- Un café recién hecho para preparar un clásico affogato.
- Almendras o nueces.



Disponible en [Día.es](https://dia.es) por 3,49€

Helado crema de vainilla: un clásico que combina con todo

Su receta, elaborada con **leche, nata, azúcar, yema de huevo y vainilla natural**, consigue el equilibrio perfecto entre cremosidad y aroma, convirtiéndose en uno de esos helados que gustan a todo el mundo.

Es el aliado perfecto para quienes disfrutan preparando postres sencillos en casa o buscan un acompañamiento capaz de elevar cualquier receta.

Pruébalo con:

- Brownie.
- Frutos rojos o mango.
- Tortitas, gofres o crepes.



Disponible en [Día.es](https://dia.es) por 3,49€

Helado de chocolate: el favorito de los golosos

Hay decisiones que nunca cuestan. Si eres de los que siempre termina eligiendo chocolate, este helado está pensado para ti.

El **cacao** es el gran protagonista de una receta que se completa con **leche y nata** para conseguir un sabor auténtico y una textura especialmente cremosa. El resultado es ese helado al que siempre apetece volver.

Pruébalo con:

- Frambuesas, fresas o plátano.
- Avellanas o pistachos.
- Unas escamas de sal o unas gotas de aceite de oliva para potenciar el sabor del cacao.



Disponible en [Día.es](https://dia.es) por 3,49€