

TOMO II

Un concepto de heladería diferente



HELADERÍAS

Cuando Teresa Vázquez regresa a España de Argentina está decidida a exportar un modelo de heladería diferente. La venta de helado todo el año proporciona la estabilidad a un equipo formado, que ha hecho suya la visión del helado de la fundadora y que sabe transmitir a la clientela el valor añadido de un producto realizado con ingredientes de mercado.

La heladería Tomo II nace en abril de 2005, en el barrio barcelonés de Gracia, pero pronto se expande por toda la ciudad con la apertura de cuatro modernos puntos de venta en las calles Vic, Argentería, Mayor de Sarrià y Mariano Cubí. Teresa Vázquez junto a Ángel Cercós, que también codirige el proyecto, pasaron 15 años viviendo en Argentina, donde aprendieron de algunos de los heladeros más importantes de este país.

El helado a domicilio es uno de los servicios que más ha llamado la atención a los barceloneses y a la prensa local. Este servicio se ofrece con un pedido mínimo de un litro de helado y la empresa garantiza que desde que sale del obrador hasta que llega al domicilio del consumidor el alimento no pierde más de 4°C.

Tomo II dispone de un catálogo de unos 70 sabores que van rotando en vitrina en función de las preferencias de los clientes. Las especialidades de la casa son el yogur, el dulce de leche, mel i mató y la vainilla.

barcelona