



Punto Gofre



DIRECCIÓN

Calle del Florín
Edificio Punto Gofre
03114 Alicante



TELÉFONO

965 11 07 89



WEB

www.puntogofre.com



CORREO ELECTRÓNICO

info@puntogofre.com



Llevamos más de 40 años haciendo lo que más nos gusta: **gofres**.
Esta pasión por nuestro producto ha hecho que nuestros gofres,
realizados a partir de la receta original del gofre de Lieja, sean
considerados como uno de los mejores del mundo.

¿Quieres probarlos?

Conócenos

GOFRE CLÁSICO
110 G

GOFRE CON CHOCOLATE
140 G

GOFRE CLÁSICO
55 G

GOFRE CON CHOCOLATE
70 G

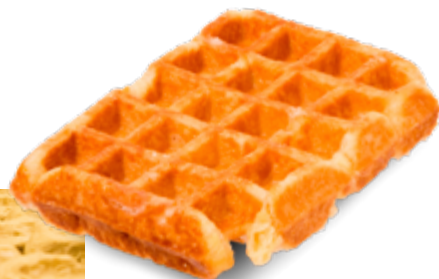
MASA CONGELADA

GOFRE CONGELADO
110 G

CREMA DE CHOCOLATE
1.100 G



En 1978 comienza nuestra historia, cuando Henry Monsieur, un emprendedor de origen belga, decidió comenzar una nueva vida en Alicante con la **idea innovadora** de dar a conocer el **famoso gofre de Lieja** en el Mediterráneo.



Más de 40 años han pasado desde que abrimos la primera tienda donde solo vendíamos gofres. Era una idea de negocio que muchos calificaban como una locura, pero pronto se empezaron a ver en el establecimiento largas colas de *personas locas* que querían saborear el esperado gofre y pasó de ser una idea con pocas expectativas para algunos, a expandirse con locales por toda la provincia de Alicante, llegando incluso a Madrid, con un establecimiento cerca de la Puerta del Sol, en la calle del Carmen.

Con esa gran acogida abrimos un obrador en El Campello, localidad de Alicante, de 150 metros cuadrados con el primer **congelador de masa para gofre** que daba lugar a una nueva forma de distribución: nuestros clientes podían ofrecer gofres recién hechos con la calidad, sabor y textura características de nuestros gofres en sus establecimientos. Comienza entonces una expansión del negocio por toda España a través de la figura del franquiciado, especialmente en la cornisa cantábrica y en Galicia y en los años 80 nos establecemos como pioneros en la fabricación de gofres.

Hacia los años 90, la demanda de gofres congelados seguía creciendo y conscientes de las necesidades del mercado, continuamos con la filosofía de innovación y desarrollo en nuevos formatos para abrir nuevas posibilidades a nuestros clientes. Nace así la elaboración del **gofre envasado a temperatura ambiente**, que inicia una nueva etapa en el negocio con dos vertientes: una manera de ofrecer gofres sin gofrera en cualquier establecimiento y la venta de gofres envasados individualmente para el público en general con cajas expositoras en todos los canales de distribución: IMPULSO, HORECA, RETAIL y CASH. Es entonces cuando introducimos una máquina pionera en el sector que permitía el envasado de la crema de chocolate en sobres individuales, naciendo nuestro producto estrella, el **gofre con crema de chocolate**.

Actualmente, nos encontramos en el Polígono Industrial de Las Atalayas en Alicante, con una fábrica de más de 4.500 metros cuadrados y equipada con la última tecnología en el procesado de alimentos y donde ofrecemos la calidad y el servicio que siempre nos ha caracterizado. A día de hoy, podemos decir que somos **una de las mayores referencias en la fabricación de gofres a partir de la receta original del gofre de Lieja**.



Gofres basados en la
receta del **gofre
de Lieja**



Producción

Una de las mayores referencias en la fabricación de gofres de la península.





Estamos ubicados en el Polígono Industrial de Las Atalayas, en la ciudad de Alicante. Es un enclave privilegiado, ya que se encuentra junto a las principales vías de comunicación que vertebran el país y está cercano al puerto y al aeropuerto, lo que supone unas óptimas condiciones para la distribución de nuestros gofres.

En las instalaciones de más de 4.500 m² nos dedicamos a la producción, la logística y las oficinas administrativas: un solo centro empresarial para coordinar todas las acciones de fabricación, comerciales y administrativas.

Compromisos



Con el cliente

Todas nuestras acciones son por y para que el consumidor encuentre en nuestros gofres el verdadero sabor del gofre de Lieja. Su satisfacción es la clave para que nuestros objetivos se cumplan.



Con los proveedores

El éxito de nuestros proveedores es la garantía final de nuestro éxito. Caminamos en la misma dirección con unos objetivos comunes: conseguir consumidores satisfechos.



Con la calidad

La calidad es el único camino a seguir para conseguir los fines perseguidos. Calidad entendida a todos los niveles plasmada en la excelencia en todo lo que hacemos.

Calidad siempre

Mimamos la elaboración de cada uno de nuestros gofres, para que todos mantengan nuestras exigencias de calidad.

¿En qué consisten nuestras exigencias de calidad?

Nuestra filosofía se ha forjado desde nuestros inicios con un claro enfoque a asentar unos pilares de **calidad total** en todo el proceso de fabricación. El compromiso de calidad se orienta tanto en conseguir la satisfacción del consumidor final, como la satisfacción de los proveedores, por lo que realizamos diferentes controles para que el producto llegue en excelentes condiciones para su consumo. Contamos con un **Departamento de Calidad** que realiza continuas mediciones durante el proceso de producción con el fin de que nuestro producto cuente con las características propias del gofre: **textura, color y sabor del verdadero gofre de Lieja**.

Nuestros certificados de calidad son los principales del sector de la alimentación: **BRC Global Standard, Norma IFS Food y Certificado Halal**, además de estar registrados en el **FDA Food and Drug Administration** para la exportación a EE.UU. o el **SFDA** para Arabia Saudí o los Emiratos, entre otros. Quedan implementados en las fases del proceso productivo, comenzando por el control en las materias primas con las que trabajamos, aplicándolo tanto a la producción y distribución, y terminando con un excelente servicio post-venta.





Control de temperatura

Nuestros gofres pasan por diferentes controles de temperatura para que el producto llegue de forma óptima a su consumo.



Control de materias primas

Controlamos la trazabilidad en todo momento, desde el origen de las materias primas, hasta la llegada a nuestra fábrica.



Control de sabor y de textura

El Departamento de Calidad se encarga de realizar continuas mediciones para que todos nuestros gofres tengan el sabor y la textura que les caracteriza.

Productos

{ *Disfruta del verdadero sabor del* **gofre** }

Existen muchos tipos de gofres: los gofres belgas, americanos, de Hong Kong... pero todos los gofres no son iguales, ya que cada uno de ellos tiene unas características propias. Nuestra variedad de gofre recibe este nombre en homenaje a la ciudad belga de Lieja, gracias a la idea de un chef del Principado de Liege. Este tipo de gofre se elabora a partir de una **esponjosa bola de masa** con **vainilla** y margarina vegetal, entre otros. A diferencia de los gofres clásicos belgas, los gofres de Lieja son más dulces, de textura más densa y de tamaño más reducido. Contienen **perlas de azúcar** que le dan un delicioso sabor caramelizado único. Nuestros gofres están siempre crujientes.



Perlas de azúcar

Que le dan un sabor único caramelizado en cada bocado



Masa esponjosa

Deliciosas bolas de masa elaboradas con ingredientes de la más alta calidad



Sabor a vainilla

Nuestros gofres tienen un sabor especial al que no podrás resistirte



Gofres listos para comer

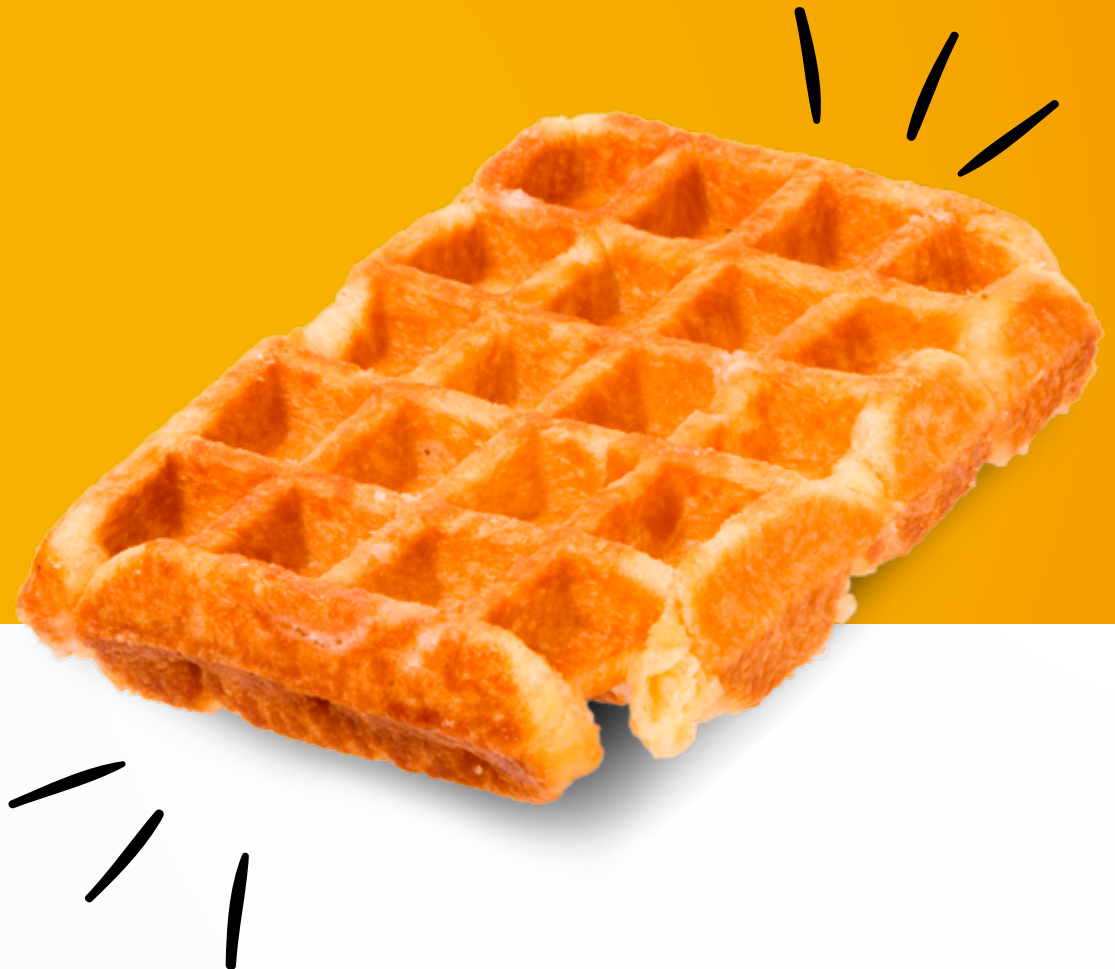
Gofres basados en la
receta del **gofre
de Lieja**

Saborea sus perlas de azúcar que le dan ese toque caramelizado único. Con solo abrirlo sentirás su delicioso aroma y te activarán todos los sentidos: gusto, olfato, vista, tacto e incluso el oído al escuchar cada mordisco.

Atrévete a comerlo.

Gofre Clásico

110 g



Ingredientes

Harina de **trigo (gluten)**; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; **huevo pasteurizado**; humectante: sorbitol; sal; levadura; emulgentes: lecitina de **soja**, carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.

Opciones para el profesional



CAJA EXPOSITORA:

24 gofres envueltos individualmente en lámina impresa de polipropileno termosellada, listos para vender al público y consumir con marca Punto Gofre.

A GRANEL:

40 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada con etiqueta de la marca del distribuidor, listos para vender al público:

- Imprimiremos la etiqueta con tu logotipo
- Nuestro diseñador adaptará el diseño
- El Departamento de Calidad se encargará de garantizar el contenido correcto de la etiqueta

CONSUMO PREFERENTE:

5 meses desde la fecha de producción

Marca Distribuidor



Anónimos

ANÓNIMOS:

12 gofres envueltos individualmente en lámina impresa transparente de polipropileno termosellada con etiqueta anónima, listos para vender al público y consumir.

Información Nutricional

Tamaño por ración 1 gofre		
	100 g	110 g (ración)
Valor energético	1721 KJ 410 Kcal	1894 KJ 451 Kcal
GRASA TOTAL	16,6 g	18,3 g
de las cuales		
Grasas saturadas	8,0 g	8,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	56,6 g	62,3 g
de los cuales		
Azúcares	36,1 g	39,7 g
PROTEÍNAS	8,5 g	9,3 g
SAL	0,86 g	0,95 g



Volver al índice

¿Y si al gofre de siempre le pones nuestro topping de chocolate?
Su aroma y su sabor harán que sea irresistible.

Date un homenaje.

Gofre con Chocolate

140 g

(Gofre de 110 g + Chocolate de 30 g)



Ingredientes

GOFRE: harina de **trigo (gluten)**; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; **huevo pasteurizado**; humectante: sorbitol; sal levadura; emulgentes: lecitina de **soja**, carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.

CHOCOLATE: azúcar, aceite vegetal (girasol y palma), cacao en polvo (8 %), **lactosuero** en polvo (**leche**), pasta de **avellanas**, Emulgente: lecitina de **soja**, Aromas: **avellana** y vainillina y Antioxidantes: tocoferol y palmitato de ascorbilo.

Información Nutricional

Tamaño por ración 1 gofre con chocolate		
	100 g	140 g (ración)
Valor energético	1762 KJ 419 Kcal	2467 KJ 587 Kcal
GRASA TOTAL	15,7 g	22,0 g
de las cuales		
Grasas saturadas	6,8 g	9,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	62,1 g	86,9 g
de los cuales		
Azúcares	39,7 g	55,6 g
PROTEÍNAS	7,2 g	10,1 g
SAL	0,72 g	1,0 g

Opciones para el profesional



Marca

PUNTO GOFRE
CALIDAD... ¡SIEMPRE!



CAJA EXPOSITORA:

10 gofres con sobre unidosis de crema de chocolate envueltos individualmente en lámina impresa de polipropileno termosellada, listos para vender al público y consumir con marca Punto Gofre.

CONSUMO PREFERENTE:

5 meses desde la fecha de producción



A GRANEL:

40 gofres con sobre unidosis de crema de chocolate envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada con etiqueta de la marca del distribuidor, listos para vender al público y consumir:

- Imprimiremos la etiqueta con tu logotipo
- Nuestro diseñador adaptará el diseño
- El Departamento de Calidad se encargará de garantizar el contenido correcto de la etiqueta.

Marca
Distribuidor



Anónimos



ANÓNIMOS:

10 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada con sobre de crema de chocolate monodosis en su interior con etiqueta anónima, listos para vender al público y consumir.



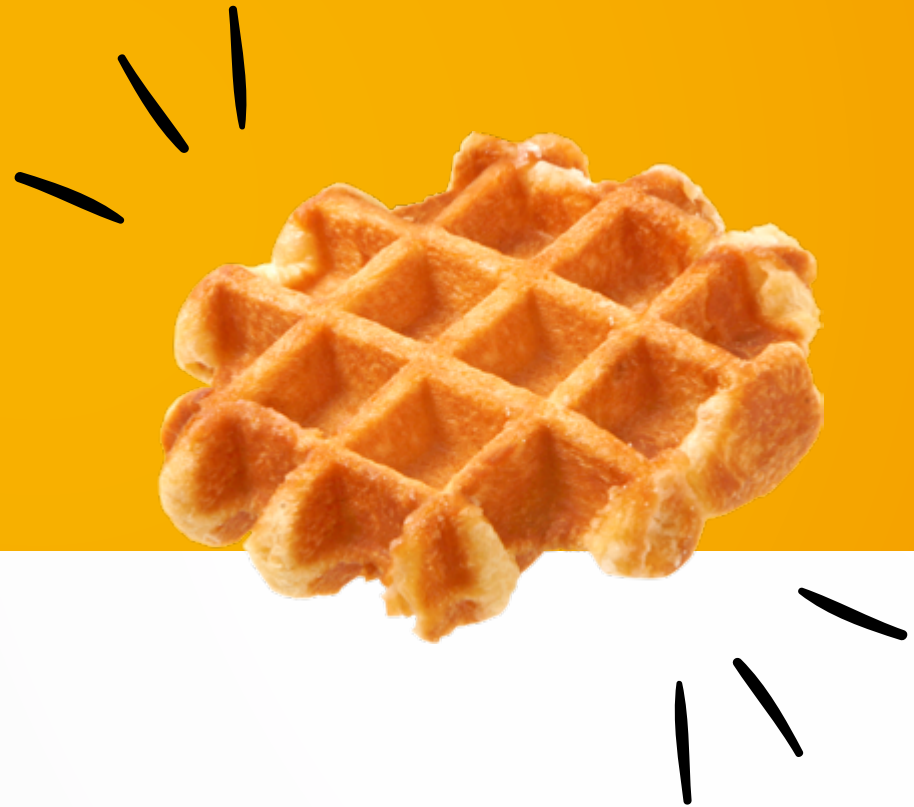
Volver al índice

Nuestro gofre clásico en su versión pequeña con las mismas características que le hacen irresistible, para que puedas terminarlo sin complicaciones.

Para comerlo todo.

Gofre Clásico

55 g



Ingredientes

Opciones para el profesional

Harina de **trigo (gluten)**; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; **huevo pasteurizado**; humectante: sorbitol; sal; levadura; emulgentes: lecitina de **soja**, carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.

MINIBOX PUNTO GOFRE:

4 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada, listos para vender al público y consumir con marca Punto Gofre.



CONSUMO PREFERENTE:

4 meses desde la fecha de producción

A GRANEL:

48 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada listos para comer.

Anónimos



Volver al índice

Información Nutricional

Tamaño por ración 1 gofre		
	100 g	55 g (ración)
Valor energético	1721 KJ 410 Kcal	947 KJ 225 Kcal
GRASA TOTAL	16,6 g	9,1 g
de las cuales		
Grasas saturadas	8,0 g	84,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	56,6 g	31,1 g
de los cuales		
Azúcares	36,1 g	19,8 g
PROTEÍNAS	8,5 g	4,7 g
SAL	0,86 g	0,47 g

El gofre con chocolate de 70 gramos tiene el tamaño perfecto para dar el capricho exacto al paladar.

En su justa medida.

Gofre con Chocolate

70 g

(Gofre de 55 g + Chocolate de 15 g)



Opciones para el profesional



Ingredientes

GOFRE: harina de **trigo (gluten)**; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; **huevo pasteurizado**; humectante: sorbitol; sal levadura; emulgentes: lecitina de **soja**, carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.

CHOCOLATE: azúcar, aceite vegetal (girasol y palma), cacao en polvo (8 %), **lactosuero** en polvo (**leche**), pasta de **avellanas**, Emulgente: lecitina de **soja**, Aromas: **avellana** y vainillina y Antioxidantes: tocoferol y palmitato de ascorbilo.

Marca



MINIBOX PUNTO GOFRE:

4 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada con 4 sobres unidos de crema de chocolate, listos para vender al público y consumir con marca Punto Gofre.

CONSUMO PREFERENTE:

4 meses desde la fecha de producción



A GRANEL

40 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada con sobres unidos de crema de chocolate, listos para comer.

Anónimos

Información Nutricional

INFORMACIÓN		NUTRICIONAL
Tamaño por ración	1 gofre con chocolate (70 g)	
	100 g	70 g (ración/serving)
Valor energético	1762 KJ 419 Kcal	1234 KJ 294 Kcal
GRASA TOTAL	15,7 g	11,0 g
de las cuales grasas saturadas	6,8 g	4,8 g
HIDRATOS DE CARBONO	62,1 g	43,4 g
de los cuales azúcares	39,7 g	27,8 g
PROTEÍNAS	7,2 g	5,1 g
SAL	0,72 g	0,5 g



Volver al índice

Sirve en tu establecimiento nuestros **gofres recién hechos**.
El aroma característico del gofre hará que nadie se pueda resistir a comer un gofre.

Gofres recién hechos con gofrera en tu establecimiento.

Masa Congelada

128 g



Ingredientes

Harina de **trigo (gluten)**; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; **huevo pasteurizado**; levadura; sal; emulgentes: lecitina de **soja**; humectante: sorbitol; aroma: vainillina.

Información Nutricional

Tamaño por ración 1 gofre		
	100 g	110 g (ración)
Valor energético	1823 KJ 436,2 Kcal	2005,3 KJ 479,8 Kcal
GRASA TOTAL	21,2 g	23,3 g
de las cuales Grasas saturadas	9,0 g	9,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	54,7 g	60,2 g
de los cuales Azúcares	16,1 g	17,7 g
PROTEÍNAS	3,7 g	4,1 g
SAL	1,1 g	1,2 g

Caja
78 bolas



Opciones para el profesional

78 BOLAS DE MASA CONGELADA:

78 bolas de masa congelada, colocadas sobre 3 bandejas de plástico alveoladas, de 26 huecos cada una.

» Se pueden descongelar individualmente.

CONSUMO PREFERENTE:

11 meses desde la fecha de producción

156 BOLAS DE MASA CONGELADA:

156 bolas de masa congelada, colocadas sobre 6 bandejas de plástico alveoladas, de 26 huecos cada una.

» Se pueden descongelar individualmente.

Caja
156 bolas



Volver al índice

Es una excelente opción para servir nuestros gofres calientes en tu establecimiento si no tienes gofrera.
Con helado, con chocolate, con nata, con frutas...
hay muchas opciones de combinarlos para que gusten a todos los paladares.

Los gofres combinan con (casi) todo.

Gofre Congelado

110 g



Ingredientes

Harina de **trigo (gluten)**; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; **huevo pasteurizado**; humectante: sorbitol; sal; levadura; emulgentes: lecitina de **soja**, carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.

Información Nutricional

Tamaño por ración 1 gofre		
	100 g	55 g (ración)
Valor energético	1721 KJ 410 Kcal	947 KJ 225 Kcal
GRASA TOTAL	16.6 g	9,1 g
de las cuales		
Grasas saturadas	8.0 g	84,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	56.6 g	31,1 g
de los cuales		
Azúcares	36.1 g	19,8 g
PROTEÍNAS	8.5 g	4,7 g
SAL	0.86 g	0,47 g

Opciones para el profesional

Anónimos

CAJA DE 24 UNIDADES:

24 gofres a granel
envueltos individualmente
en lámina transparente de
polipropileno termosellada
y etiqueta congelada
anónima.

CAJA DE 24 UNIDADES:

24 gofres a granel envueltos
individualmente en lámina
impresa de polipropileno
termosellada con marca Punto
Gofre.

CONSUMO PREFERENTE:

18 meses desde la fecha de producción

Marca

PUNTO GOFRE
CALIDAD... ¡SIEMPRE!

Te lo ponemos fácil: encuentra en tu supermercado nuestra crema de chocolate en formato doméstico para tu casa o
cómpralo en mayor tamaño para tu establecimiento.

Sube tus postres a un nivel superior.

Crema de Chocolate

1.100 g



Ingredientes

Azúcar, aceite vegetal (girasol, **soja**, colza en proporciones variables), cacao desgrasado en polvo, pasta de **avellanas**, emulgentes: lecitina de girasol, aromas y antioxidantes: palmitato de ascorbilo y tocoferol. Contenido de materia seca total de cacao: 13% mínimo.



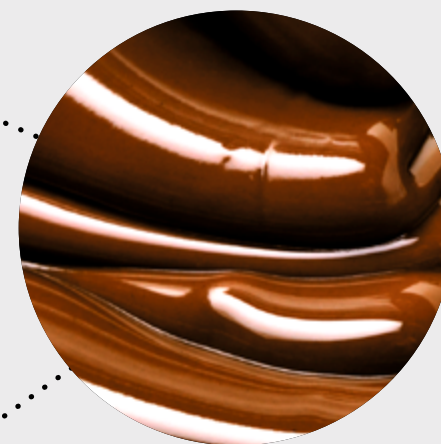
CONSUMO PREFERENTE:

12 meses desde la fecha de producción



**CAJA DE 12 UNIDADES
BOTELLA DE 1,1 KG:**

12 botellas en caja de cartón ondulado.



Información Nutricional

37 servicios por envase o 17 servicios por envase		
	100 g	30 g (ración)
Valor energético	2243,5 KJ 537,5 Kcal	673,1 KJ 161,3 Kcal
GRASA TOTAL	30,9 g	9,3 g
de las cuales		
Grasas saturadas	4,5 g	81,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	59,5 g	17,9 g
de los cuales		
Azúcares	57,6 g	17,3 g
PROTEÍNAS	3,2 g	1,0 g
SAL	0,01 g	0,003 g



Volver al índice



Pasado, presente y futuro

Los buenos productos, como los buenos modales, no pasan de moda. Nuestros gofres basados en los gofres de Lieja han estado presentes durante más de 40 años y con nuestra filosofía de innovación y adaptación a los nuevos mercados, estaremos presentes en el futuro.

La calidad perdura en el tiempo.



DIRECCIÓN

Calle del Florín
Edificio Punto Gofre
03114 Alicante



TELÉFONO

965 11 07 89



WEB

www.puntogofre.com



CORREO ELECTRÓNICO

info@puntogofre.com