

# LES GLACES ARTISANALES DE BILBAO



Découvrez les glaces artisanales de Bilbao

**Connaissez-vous les meilleures glaces artisanales de Bilbao ? Laquelle choisiriez-vous ? Aujourd'hui, notre itinéraire parcourt la ville en quête des meilleures glaces artisanales.**

## **Helados Cabra: glaciers depuis plus de 40 ans**

[Helados Capra](#) est une entreprise familiale qui a vu le jour dans une petite boutique du Quartier Historique, sous les arcades de la cathédrale, il y a plus de 40 ans. Fabriquées avec les meilleurs ingrédients en suivant des **recettes traditionnelles**, leurs glaces artisanales onctueuses à souhait sont connues pour leur qualité et font figure de référence dans notre ville. Ils sont parvenus à ce résultat en associant des formules traditionnelles et des matières premières rigoureusement sélectionnées à l'utilisation de machines de dernière génération qui permettent d'obtenir un résultat final optimal. Mais il ne fait aucun doute que la qualité de leurs glaces repose avant tout sur le talent d'une équipe très expérimentée dont les efforts, l'engagement, et une volonté d'amélioration permanente ont permis à Capra de devenir un leader dans son domaine.

Avec **plus de 20 points de vente** répartis dans toute la Biscaye et les provinces limitrophes, les glaces Capra sont à la carte des plus prestigieux restaurants d'Euskadi. Si ce n'est pas déjà fait, dépêchez-vous d'y goûter. Vous verrez que ce sont bien plus que de simples glaces.



## **Adelia Iváñez: tradition et évolution**

Avez-vous goûté la fameuse glace au turrón d'[Adelia Iváñez](#)

L'histoire du plus célèbre turrón de Bilbao commence à **Noël, en 1850**, lorsqu'une charrette de turrón partie de Gijona arrive à Bilbao. Le succès est total, et 150 ans plus tard, la famille Iváñez continue à vendre ses délices au 12 de la calle Correo. Le lieu n'a pas changé, la qualité non plus. Entre les **turrónes, massepains et autres truffes**, leurs glaces artisanales ont su se faire une place bien méritée. Ne manquez pas de les goûter. La tradition et l'évolution réunies dans la douceur.



Correo, 12.

## **Turronería Iváñez: glace au turrón**

Tout près d'ici, nous nous arrêtons à l'angle d'une rue, dans un joli cadre qui respire la sérénité, l'histoire, le turrón et la glace... la [Turronería Iváñez](#).

Eladio et sa sœur Celina, sont la 4<sup>e</sup> génération d'une lignée de fabricants de turrón de Gijona bien connus de tous les habitants de [Bilbao](#). Chaque année, comme leurs ancêtres en 1855, ils font le trajet de Gijona à Bilbao pour venir et vendre leurs **premiers turrónes**. L'été, ils **en font des glaces**, et de tout

l'éventail de leurs glaces artisanales, leur produit phare est bien entendu la glace au turrón.



Correo, 23.

### **Gelati Gelati: quartier historique et centre-ville de Bilbao**

De Vérone, capitale de l'amour, à la capitale du monde. Le plus difficile, c'est de choisir un parfum. Il y en a tellement, et toutes plus appétissantes les unes que les autres... des plus traditionnelles aux **créations les plus follement originales**. Gelati Gelati : leur métier ? donner du bonheur aux gens à toute époque de l'année... Qui pourrait leur résister ? Ces artisans glaciers venus **d'Italie** font désormais les délices des habitants du quartier historique et du centre de Bilbao.







Sombrerería, 14 // Lersundi, 19

[Plus de bons plans...](#)