vinetur

Super Coffee celebra el Día Mundial del Donut con sus Süper Rolls, la versión saludable de uno de los dulces más querido

El próximo viernes 5 de junio, el Día Mundial del Donut se convierte en la excusa perfecta para descubrir una nueva forma de disfrutar lo dulce en Super Coffee

miércoles 27 de mayo de 2026

ESCRITO POR AP



Con motivo del Día Mundial del Donut, Super Coffee, el nuevo concepto de Superfuüd en Chamartín en torno al café de especialidad, el matcha y las bebidas funcionales, presenta su propia manera de sumarse a la celebración: disfrutar de un capricho dulce sin renunciar al equilibrio, al sabor ni a una forma más consciente de cuidarse. Porque,

en su universo, el bienestar no tiene por qué ser complicado ni estar reñido con el placer.

Así nacieron los Süper Rolls, una reinterpretación del donut tradicional elaborada con ingredientes reales, sin harinas refinadas, sin azúcares añadidos ni aditivos artificiales. Su dulzor procede de ingredientes naturales como la miel o los dátiles, y su perfil nutricional se construye a partir de carbohidratos complejos, proteínas vegetales y grasas saludables, pensados para aportar energía y saciedad sin perder de vista el disfrute.

Un donut reinventado para disfrutar de otra manera

Los Süper Rolls parten de un concepto muy reconocible y lo llevan a un terreno más saludable y alineado con los nuevos hábitos de consumo. En Super Coffee, encuentran su contexto natural, un espacio pensado para disfrutar del café de especialidad, el matcha y las bebidas funcionales como parte de una experiencia más pausada, social y consciente.

Disponibles en diferentes variedades, los Süper Rolls combinan creatividad, superalimentos y una elaboración cuidada para ofrecer una alternativa dulce, sabrosa y apta para distintos momentos del día. Se pueden disfrutar como desayuno, como merienda, como postre o como ese pequeño capricho que acompaña un café de especialidad, un matcha o un batido de frutas. Una combinación que convierte el momento dulce en una experiencia completa, conectada con la energía, el sabor y la forma de socializar que propone Super Coffee.

Entre sus propuestas se encuentran variedades como el Süper Roll de pistacho, calabaza y arándanos, el Süper Roll noisette rocher, el Süper Roll de camote morado y açaí, el Süper Roll de zanahoria y naranja, el Süper Roll de boniato y té matcha o el Süper Roll de ube wild berry. Además, la carta incluye también opciones en formato mini, como los Mini Rolls de zanahoria, elaborados con bizcocho de zanahoria y cubierto con chocolate blanco vegano, y los Mini Rolls de boniato, con bizcocho de boniato asado y cobertura de chocolate vegano. Ninguno de ellos contiene gluten.

Estos dulces pueden disfrutarse en los tres espacios de Superfuüd en Madrid —Avenida de Concha Espina, 55; Calle del Pez, 1; y Ático de la Estación de Chamartín, con acceso por C/ Agustín de Foxá, 40—, así como en formato para llevar.