

CATÁLOGO 2023



PLACERES ARTESANOS
NUEVAS SENSACIONES PARA LOS SENTIDOS





En Ice Natur elaboramos productos artesanos desde hace más de 30 años. Nuestras creaciones son una combinación de texturas y sabores que llevan al más puro **placer artesanal**.

Nuestro objetivo con la calidad se basa en poner todo nuestro esfuerzo en seleccionar y obtener exclusivamente las **mejores materias primas** del mercado. Privilegiamos la selección de materias primas locales, como la leche y yogur de la marca Pastoret que usamos en la producción de helados.

La excelencia de nuestros helados y postres artesanos está apoyada en un **proceso de fabricación artesano**, pero también en el factor humano y el trabajo en equipo como base fundamental. Esta combinación es nuestra fórmula para alcanzar nuestros objetivos, desarrollar nuevos proyectos y llegar a nuevas metas cada vez más retadoras.

Adaptándonos a nuestro tiempo, seguimos **comprometidos con la creatividad y la innovación** para sorprender a los paladares más exigentes y exquisitos.

Mantener nuestra esencia es la fuerza y energía que nos impulsa cada día a perseguir esta dulce aventura: **ofrecer placeres artesanos para los sentidos**.



HELADOS 2,5L

REFERENCIA

CEREZA Sorbete	IN25404
CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL Helado salado	IN25407
COCO CURRY Helado	94103
MIEL Y ROMERO Helado	IN25403
TÉ VERDE MATCHA Helado	IN25405
VINAGRE DE MÓDENA CON FRAMBUESA Helado	IN25406

HELADERÍA 5,5L

REFERENCIA

NATA Helado	IN55391
TARTA SACHER Helado	IN55212

TARROS DE HELADO

REFERENCIA

DÚO DE MANDARINAS Sorbete 150 ml x 20	IN28218
--	---------



PASTELERÍA INDIVIDUAL



**BIZCOCHO
COCO PIÑA**

IN18182 | 95 g x 12 | Ø 8 x 3 cm



**ENREJADO
DE COCO PIÑA**

IN18183 | 95 g x 10 | Ø 7 x 4,5 cm



**COCO PIÑA
PISTACHO**

IN19103 | 120 g x 12 | Ø 5 x 8 cm



**CÚPULA
DE TURRÓN**

IN18113 | 88 g x 10 | Ø 7 cm



**ÓVALO DE CHOCOLATE
BLANCO FRUTOS ROJOS**

IN18114 | 65 g x 10 | 7,5 x 5 cm



**ÓVALO DE MANDARINA
CHOCOLATE**

IN18115 | 65 g x 10 | 7,5 x 5 cm



**CANELÓN DE YOGUR
CEREZA PISTACHO**

IN18112 | 95 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm



**LINGOTE DE YOGUR
FRUTOS ROJOS**

IN18184 | 70 g x 12 | 10,5 x 4,5 cm

PASTELERÍA PARA COMPARTIR



CHEESECAKE

IN13515 | 1,3 kg | Ø 24 cm



CREMA CATALANA

IN12012 | 950 g | Ø 24 cm



FRUTOS ROJOS PISTACHO

IN12011 | 1,1 kg | Ø 24 cm

ICEHELADOS



HELADOS

- IN25217 **AVELLANA**
- IN25209 **BISCUIT**
- IN25401 **BOMBÓN RAFFAELLO**
Helado de almendra y coco con veteado de chocolate blanco y trocitos de arroz inflado
- IN25247 **BOMBÓN ROCHER** PASTORET
FAMILIA PONT
Helado de cacao y avellana con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN25203 **CAFÉ CRÈME** **NUEVA RECETA**
- IN25234 **CANELA**
Con canela en polvo
- IN25206 **CARAMELO TOFFEE**
- IN25250 **CHOCOLATE BLANCO CON TROCITOS**
Trocitos de chocolate blanco
- IN25216 **CHOCOLATE**
73% cacao
- IN25243 **COCO**
- IN25902 **DÚO DE CHOCOLATE CRUJIENTE**
Helado de chocolate negro con veteado de chocolate blanco y arroz inflado
- IN25207 **FRESA CON TROCITOS**
Helado de fresa con trocitos de fresas
- IN25377 **GALLETAS OREO**
Helado de nata con veteado de chocolate y trocitos de galleta Oreo
- IN25213 **MENTA CON CHOCOLATE**
Helado de menta con trocitos de chocolate

HELADOS

- IN25230 **MERINGATA**
Helado de leche merengada con canela en polvo
- IN25205 **NATA**
- IN25245 **NATA CON NUECES**
- IN25280 **PIÑA COLADA**
Helado de piña y coco
- IN25226 **PISTACHO PURO** **NUEVA RECETA**
- IN25261 **PLÁTANO**
- IN25222 **QUESO CON PIÑONES**
Piñones tostados
- IN25257 **VAINILLA**
- IN25201 **VAINILLA BOURBON** **NUEVA RECETA**
Origen Madagascar
- IN25249 **VAINILLA CON COOKIES**
Helado de vainilla con trocitos de cookies
- IN25274 **VAINILLA CON MACADAMIA**
Helado de vainilla con nueces de macadamia caramelizadas
- IN25266 **VIOLETA INFUSIÓN**
Helado de infusión de violeta con vetado de mermelada de violeta
- IN25253 **YOGUR CON GROSELLAS** **PASTORET**
Helado de yogur natural con vetado de mermelada de grosellas
FABRIL DE FAMILIA PAST
- IN25223 **YOGUR CON MORAS SILVESTRES** **PASTORET**
Helado de yogur natural con vetado de mermelada de moras silvestres
FABRIL DE FAMILIA PAST

SORBETES

- IN25404 **CEREZA** **NOVEDAD**
- IN25164 **EXÓTICO**
Sorbete de frutas: mango y maracuyá
- IN25109 **FRAMBUESA SILVESTRE**
- IN25155 **FRESA** **NUEVA RECETA**
- IN25153 **FRUTOS ROJOS**
Sorbete de frutas: frambuesas, fresas y arándanos
- IN25156 **LIMA**
- IN25136 **LIMA A LA INFUSIÓN DE ALBAHACA**
Sorbete de lima con infusión de albahaca y trocitos de hojas de albahaca
- IN25101 **LIMÓN VERNA**
Origen España
- IN25113 **MANDARINA**
- IN25115 **MANGO** **NUEVA RECETA**
45% de fruta
- IN25102 **MANZANA VERDE**
Granny Smith

SORBETES

IN25114 **MARACUYÁ**

IN25141 **MELOCOTÓN**

IN25111 **MENTA BLANCA CON HOJAS**
Sorbete de menta blanca con trocitos de menta fresca

IN25117 **NARANJA**

IN25196 **NARANJA SANGUINA**

IN25103 **PIÑA**






HELADOS

- IN25228 **CATANIA**
Helado de almendra con chocolate
- IN25225 **CREMA CATALANA**
Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado
- IN25300 **GALLETAS MARÍA CON CHOCOLATE**
Helado de galleta María con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN25263 **MEL I MATÓ** 
Helado de mató con veteado de topping de miel
- IN25403 **MIEL Y ROMERO** 
- IN25277 **QUESO DE CABRA**
Helado de queso de cabra con veteado de reducción de vinagre balsámico
- IN25224 **QUESO IDIAZÁBAL** 
- IN25320 **RATAFÍA** 
Contiene alcohol
- IN25262 **TOMILLO INFUSIÓN**
- IN25236 **TURRÓN EXTRA DE AGRAMUNT**
Helado de turrón de avellana
- IN25210 **TURRÓN JIJONA SUPREMA**
Helado de turrón de almendra con veteado de turrón y palitos de almendra

HELADOS

- IN25204 **CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS** 
Trocitos de chocolate negro granulado
- 94103 **COCO CURRY**  **NOVEDAD**
- IN25229 **DULCE DE LECHE ARGENTINO**
- IN25265 **JENGIBRE**  **NUEVA RECETA**
Helado de jengibre natural con mermelada de jengibre
- IN25238 **MASCARPONE** 
- IN25237 **MASCARPONE CON FRAMBUESA** 
Helado de mascarpone con veteados de mermelada de frambuesa
- IN25290 **NOUGAT CRUNCH**
Helado de nougat con avellanas caramelizadas
- IN25208 **STRACCIATELLA**
Helado de nata con trocitos de chocolate
- IN25901 **STRUDEL**  **NUEVA RECETA**
Helado de tarta de manzana con trocitos de manzanas caramelizadas, pasas y piñones
- IN25405 **TÉ VERDE MATCHA**  **NOVEDAD**
- IN25406 **VINAGRE DE MÓDENA CON FRAMBUESA**  **NOVEDAD**
Helado de vinagre de Módena con trocitos de frambuesa
- IN25256 **WASABI**
- IN25211 **YOGUR GRIEGO** 
- IN25126 **YUZU**
Sorbete

CON UN TOQUE SALADO

- IN25248 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN**
Helado
- IN25407 **CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL**  **NOVEDAD**
Helado
- IN25418 **FOIE** 
Helado
- IN25317 **MOSTAZA A LA ANTIGUA**
Helado con granos de mostaza
- IN25254 **PARMESANO REGGIANO** 
Helado
- IN25419 **ROQUEFORT CON NUECES**
Helado de Roquefort con trocitos de nueces
- IN25174 **TOMATE A LA ALBAHACA**
Sorbete de tomate aromatizado con hojas de albahaca

CON ALCOHOL

- IN25295 **BAILEYS**
Helado
- IN25198 **DAIQUIRÍ**
Sorbete de Ron Havana con zumo de limón
- IN25119 **GIN TONIC**
Sorbete de ginebra y tónica
- IN25138 **MARC DE CAVA**
Sorbete
- IN25199 **MOJITO**
Sorbete
- IN25320 **RATAFÍA**  **NUEVA RECETA**
Helado
- IN25214 **RON CON PASAS**
Helado de ron y pasas con pasas al ron
- IN25128 **SIDRA CON MANZANA**
Sorbete de sidra con trocitos de manzanas caramelizadas

HELADOS

IN50234	CANELA
IN50204	CHOCOLATE
IN50243	COCO
IN50229	DULCE DE LECHE
IN50116	EXÓTICO Sorbete de frutas: mango, maracuyá y piña
IN50207	FRESA
IN50230	LECHE MERENGADA
IN50101	LIMÓN Sorbete
IN50113	MANDARINA Sorbete
IN50114	MARACUYÁ Sorbete
IN50205	NATA
IN50210	TURRÓN JIJONA
IN50201	VAINILLA
IN50211	YOGUR

POSIBILIDADES SIN LÍMITES

Además de un catálogo con más de 120 sabores, ofrecemos un servicio de fabricación de helados a medida.

Elija el sabor de su elección y lo crearemos para que pueda personalizar sus entrantes, platos principales o postres.

Por un pedido mínimo de 10 Litros (4 cubetas de 2,5L), le entregaremos una muestra del sabor elegido en un plazo de 3 semanas (sujeto a la disponibilidad de los ingredientes).

¡Confíe en nosotros para desarrollar sus ideas más originales!



A continuación, algunos ejemplos de sabores que hemos fabricado para nuestros clientes:

IN25299	AGUACATE
IN20042	APIO (SALADO)
IN25301	AZAFRÁN (SALADO)
IN25233	CAPPUCCINO Y CHOCOLATE CRUJIENTE
IN25264	CHOCOLATE BLANCO CON PÉTALOS DE ROSA
IN20014	FLOR DE AZAHAR
IN25127	GAZPACHO (SALADO)
IN25282	GIANDUJA (CACAO Y AVELLANAS)
IN20065	GRANADA
IN25107	HIBISCUS
IN25106	HIGO NEGRO
IN20023	JAMÓN IBÉRICO (SALADO)
IN20068	KUMQUAT
IN25232	LECHE DE ALMENDRAS
IN20046	LIMONCELLO (CON ALCOHOL)
IN20052	MORAS SILVESTRES
IN10203	OLIVAS NEGRAS (SALADO)
IN25190	ORUJO DE HIERBAS (CON ALCOHOL)
IN25188	PAPAYA
IN25145	PATXARÁN (CON ALCOHOL)
IN20001	PIMIENTA ROSA (SALADO)
IN20004	QUESO FRESCO Y CONFIT DE TOMATE
IN20018	QUESO MANCHEGO CON NUECES Y MEMBRILLO
IN20007	REGALIZ
IN25140	REMOLACHA
IN25148	SAKE Y PIÑA (CON ALCOHOL)
IN25123	SANDÍA
IN25313	SÉSAMO NEGRO (SALADO)
IN25252	TIRAMISÚ
IN25179	TXACOLI (CON ALCOHOL)

TARROS DE HELADO



AVELLANA ITALIANA CON SALSA DE CHOCOLATE

IN28217 | 150 ml x 20



VAINILLA CON CARAMELO

IN28201 | 150 ml x 20



PASTORET
FARMACIA
FAMILIA PONT

CHOCOLATE BELGA CON SALSA DE CHOCOLATE

IN28204 | 150 ml x 20



NATA CON SALSA DE CHOCOLATE

IN28205 | 150 ml x 20



PASTORET
FARMACIA
FAMILIA PONT

YOGUR NATURAL CON MORAS

IN28223 | 150 ml x 20



NOVEDAD

DÚO DE MANDARINAS

Sorbete

IN28218 | 150 ml x 20



DÚO DE FRESAS

Sorbete

IN28207 | 150 ml x 20

HELADOS EN VASOS DE CRISTAL



PASTORET
FABRICA DE
"FAMILIA PONT"

CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS

Helado de chocolate belga con trocitos de chocolate

IN27204 | 130 ml x 12



PASTORET
FABRICA DE
"FAMILIA PONT"

MASCARPONE CON FRAMBUESA

Helado de mascarpone con veteado de mermelada de frambuesa

IN27237 | 130 ml x 12



PASTORET
FABRICA DE
"FAMILIA PONT"

YOGUR CON MORAS

Helado de yogur con veteado de mermelada de moras silvestres

IN27223 | 130 ml x 12



EXÓTICO

Sorbete de mango con veteado de maracuyá

IN27115 | 130 ml x 12



LIMÓN

Sorbete de limón con veteado de limón

IN27101 | 130 ml x 12



MANDARINA

Sorbete de mandarina con veteado de mandarina

IN27113 | 130 ml x 12



BLOQUE DE HELADO

BISCUIT GLACÉ

INBA-03 | 700 g x 4



CONSEJOS DE NUESTROS HELADEROS

A continuación detallamos algunos de los consejos que nuestros heladeros recomiendan al momento de manipular el helado:

- La ubicación de los helados en la vitrina debe ser según la dureza del helado. En los extremos (las zonas menos frías) se deben colocar los sabores más duros como Chocolate, Frambuesa, Stracciatella, Turrón o Vainilla. En el centro (la zona más fría), se deben colocar los sabores más blandos como Fresa con trocitos, Limón, Mojito o Violeta.
- Humedezca el sacabolos o la espátula y sacuda el exceso de agua antes de entrar en contacto con el helado. No olvide remojar entre bola y bola.
- La extracción del helado se hace de arriba hacia abajo y del lado más cerca al heladero para mantener la decoración de la cubeta del lado de la vista del cliente.
- Al final de cada jornada, tapar las cubetas con su tapa correspondiente para evitar que se estropee el helado.

ICEHELADERÍA



HELADOS

- IN55339 **BOMBÓN RAFFAELLO**
Helado de almendra y coco con veteado de chocolate blanco y trocitos de arroz inflado
- IN55247 **BOMBÓN ROCHER** 
Helado de cacao y avellana con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN55378 **BOUNTY**
Helado de coco con veteado de chocolate con leche
- IN55203 **CAFÉ CRÈME CON GRANOS**
Helado de café con granos de chocolate con sabor a café
- IN55294 **CHEESECAKE CON FRESA**
Helado de queso crema con veteado de salsa de fresa y crumble
- IN55376 **CHICLE**
Color rosa
- IN55204 **CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS** 
Trocitos de chocolate negro granulado
- IN55243 **COCO**
- IN55225 **CREMA CATALANA**
Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado
- IN55229 **DULCE DE LECHE**
- IN55207 **FRESA CON TROCITOS**
Helado de fresa con veteado de salsa de fresa y trocitos de fresas
- IN55300 **GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE**
Helado de galleta María con veteado de chocolate y trocitos de galleta
- IN55377 **GALLETA OREO**
Helado de nata con veteado de chocolate y trocitos de galleta oreo
- IN55386 **K-BUENO**
Helado de avellana con veteado de chocolate y galleta
- IN55285 **KINDER**
Helado de chocolate blanco con veteado de chocolate con leche

HELADOS

- IN55213 **MENTA CON CHOCOLATE**
Helado de menta con trocitos de chocolate
- IN55391 **NATA**  **NOVEDAD**
- IN55290 **NOUGAT CRUNCH**
Helado de nougat con avellanas caramelizadas
- IN55226 **PISTACHO PURO CON TROCITOS**
Trocitos de pistachos tostados
- IN55246 **PITUFO**
Helado de gominola (color azul)
- IN55208 **STRACCIATELLA**
Helado de nata con trocitos de chocolate
- IN55292 **TARTA RED VELVET**
Helado de queso crema con veteado de salsa de fresa y trocitos de bizcocho red velvet
- IN55212 **TARTA SACHER**  **NOVEDAD**
Helado de chocolate negro con veteado de albaricoque
- IN55385 **TARTA SELVA NEGRA**
Helado de nata con veteado de amarena y granulado de chocolate
- IN55291 **TARTA TATIN CON TROCITOS**
Helado de pasta filo con trocitos de manzanas caramelizadas
- IN55252 **TIRAMISÚ**
Helado de tiramisú (con mascarpone y Marsala) con cacao y trocitos de bizcocho
- IN55210 **TURRÓN JIJONA SUPREMA**
Con trocitos de turrón Jijona y palitos de almendra
- IN55201 **VAINILLA BOURBON**
Origen Madagascar
- IN55223 **YOGUR CON MORAS SILVESTRES** 
Helado de yogur natural con veteado de mermelada de moras silvestres
- IN55211 **YOGUR GRIEGO**

SORBETES

IN55109 **FRAMBUESA**

IN55155 **FRESA**

IN55101 **LIMÓN EXPRIMIDO**

IN55115 **MANGO** **NUEVA RECETA**
45% de fruta



DESCUBRA NUESTRA GUÍA
DE COPAS HELADAS PARA
VENDER MÁS HELADOS.



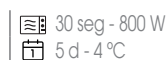
ICEPASTERÍA





**COULANT DE CHOCOLATE
SIN GLUTEN**

4184 | 120 g x 16 | Ø 8 cm



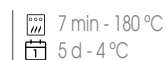
COULANT DE CHOCOLATE

3676 | 100 g x 32 | Ø 8 cm



BROWNIE CON NUECES

4609 | 80 g x 40 | 7 x 7 cm



CHEESECAKE

Base de pasta sablé de mantequilla y crema de queso fresco.

95503 | 110 g x 36 | Ø 7 cm



NUEVA RECETA

SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, trufa de chocolate, coulis de cerezas amaranas con cerezas, nata. Decorado con chocolate y cacao en polvo.

IN18750 | 80 g x 10 | Ø 7 x 5 cm



TIRAMISÚ

Bizcocho calado con café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

IN18180 | 95 g x 10 | Ø 7 cm



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Bizcocho savoiardi calado con almibar de café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

IN18106 | 120 g x 12 | 11 x 7 cm





NUEVA RECETA

TARTA TATIN DE MANZANA 85G

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.

IN19050 | 85 g x 20 | Ø 8 cm

10 min - 200 °C
 4 d - 4 °C



NUEVA RECETA

TARTA TATIN DE MANZANA 150G

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.

IN18170 | 150 g x 12 | Ø 10 cm

10 min - 200 °C
 4 d - 4 °C



TARTA TATIN DE HIGOS

Base de pasta dulce con higos frescos caramelizados.

4091 | 130 g x 22 | Ø 10 cm

4 h - 4 °C
 10 min - 200 °C
 2 d - 4 °C



NOVEDAD

BIZCOCHO COCO PIÑA

Bizcocho de coco, trocitos de piña. Decorado con gelatina y coco rallado.

IN18182 | 95 g x 12 | Ø 8 x 3 cm

4 h - 4 °C
 2 d - 4 °C



TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre, trozos de manzana, glaseado.

3668 | 90 g x 24 | Ø 12 cm

7 min - 180 °C
 3 d - 4 °C



MASCARPONE FRAMBUESA

Bizcocho, mousse de frambuesa, mousse de queso mascarpone, gelatina de pulpa de frambuesa. Decorado con una frambuesa.

IN18110 | 95 g x 10 | Ø 7 cm

4 h - 4 °C
 2 d - 4 °C



LIMÓN ALBAHACA

Bizcocho, mousse de limón con trocitos de albahaca natural, acabado con glaseado neutro. Decorado con una rodaja de lima.

IN18670 | 80 g x 10 | Ø 7 cm

4 h - 4 °C
 2 d - 4 °C



SEMIESFERA DE CHOCOLATE NARANJA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70% con núcleo de naranja, bañado con chocolate.

IN18020 | 90 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



SEMIESFERA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, acabado con efecto terciopelo. Decorado con una gota de mermelada de frambuesa.

IN18501 | 75 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



SEMIESFERA DE VAINILLA MANGO

Bizcocho, mousse de vainilla Bourbon con núcleo de cremoso de mango y crumble, acabado con efecto terciopelo. Decorado con una gota de gelatina de vainilla.

IN18021 | 80 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



NOVEDAD

ENREJADO DE COCO PIÑA

Bizcocho, mousse de coco, glaseado de piña envuelto en una reja de chocolate. Decorado con láminas de chocolate.

IN18183 | 95 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



ENREJADO DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de yogur, gelatina de frambuesa, envuelto en una reja de chocolate. Decorado con frutos rojos.

IN18780 | 90 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



NOVEDAD

ÓVALO DE CHOCOLATE BLANCO FRUTOS ROJOS

Bizcocho red velvet, mousse de chocolate blanco con núcleo de mousse de frutos rojos, glaseado de chocolate blanco. Decorado con una bola de chocolate blanco color granate.

IN18114 | 65 g x 10 | 7,5 x 5 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



NOVEDAD

ÓVALO DE MANDARINA CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, mousse de mandarina con núcleo de trufa de chocolate, acabado con efecto terciopelo de chocolate negro. Decorado con trufa de chocolate.

IN18115 | 65 g x 10 | 7,5 x 5 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



ÓVALO DE CACAHUETE CHOCOLATE

Base de bizcocho de cacao, mousse de cacahuete con trocitos de cacahuetes salados tostados, bañado con ganache de chocolate con leche.

IN18150 | 85 g x 10 | 7,5 x 5 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, combinación de tres chocolates en mousse: negro, con leche y blanco, acabado con glaseado de chocolate.

IN18080 | 80 g x 10 | Ø 7 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, acabado con yema caramelizada.

IN18890 | 95 g x 10 | Ø 7 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, yema quemada. Decorado con una placa de chocolates.

IN18190 | 85 g x 10 | Ø 8 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Bizcocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorado con un matiz de chocolate difuminado y crema de chocolate.

IN18570 | 80 g x 10 | Ø 8 cm

4h - 4°C
2d - 4°C



NOVEDAD

CANELÓN DE YOGUR CEREZA PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de cereza, mousse de yogur, cubierto con glaseado de cereza. Decorado con pistachos.

IN18112 | 95 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NOVEDAD

LINGOTE DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho red velvet, mousse de frutos rojos, mousse de yogur, glaseado de frambuesa.

IN18184 | 70 g x 12 | 10,5 x 4,5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

LINGOTE DE MANDARINA CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, mousse de mandarina con trocitos de chocolate, ganache de chocolate.

IN18910 | 85 g x 12 | 10,5 x 4,5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



LEMON PIE

Base sablé, crema de limón, acabado con merengue flameado.

IN18310 | 75 g x 12 | 7 x 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



MILHOJAS DE CREMA

Hojaldre, crema, nata, espolvoreado con azúcar glas.

100298 | 95 g x 15 | 6,5 x 6,5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



CHOCOLATE VAINILLA MACADAMIA

Bizcocho de cacao, crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70% con núcleo de mousse de vainilla Bourbon, bañado con chocolate ganache. Decorado con chocolate.

IN18490 | 95 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, bañado con glaseado de chocolate blanco. Decorado con gotas de mermelada de maracuyá y una bola de chocolate blanco.

IN18250 | 95 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NOVEDAD

CÚPULA DE TURRÓN

Base sablé, mousse de turrón con granillo de almendra crocanti, cubierto de chocolate con leche. Decorado con una bola de chocolate negro color dorado.

IN18113 | 88 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

CÚPULA DE ROCHER

Base sablé, mousse de Bombón Rocher con núcleo de chocolate líquido y trocitos de avellana, cubierto de chocolate con leche y granillo de almendra tostado.

IN18503 | 90 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 3 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

CÚPULA DE BAILEYS

Base sablé, mousse de Baileys, cubierto con glaseado neutro. Decorado con una bola de chocolate color dorado.

IN18502 | 80 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 3 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

CÚPULA DE DULCE DE LECHE

Base sablé, mousse de dulce de leche, cubierto con glaseado de caramelo. Decorado con una bola de chocolate negro color dorado.

IN18107 | 75 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

CÚPULA DE CEREZA CHEESECAKE

Base sablé, mousse de cereza con núcleo de cheesecake, cubierto con glaseado de cereza. Decorado con una bola de chocolate negro color granate.

IN18104 | 85 g x 10 | Ø 7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NOVEDAD

COCO PIÑA PISTACHO

Combinación de tres texturas: mousse de coco con coco rallado, bizcocho de pistacho y gelatina de piña.

IN19103 | 120 ml x 12 | Ø 5 x 8

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



NUEVA RECETA

YOGUR FRUTOS ROJOS

Combinación de cuatro texturas: mousse de frutos rojos, mousse yogur, bizcocho red velvet y gelatina de frambuesa.

IN19104 | 120 ml x 12 | Ø 5 x 8

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



DOS CHOCOLATES

Combinación de cuatro texturas: mousse de chocolate blanco, cremoso de chocolate, bizcocho de chocolate y ganache de chocolate.

IN19101 | 120 ml x 12 | Ø 5 x 8

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



TIRAMISÚ

Bizcocho calado con café, mousse de tiramisú, acabado con cacao en polvo.

IN19206 | 1,8 kg | 36 x 26 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C



LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, acabado con gelatina de limón.

IN19202 | 1,8 kg | 36 x 26 cm

❄️ 4h - 4°C
📦 2d - 4°C

ICEBANDAS



FRUTOS ROJOS PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frutos rojos, acabado con glaseado de frambuesa. Decorado con nata y trocitos de pistacho.

IN14060 | 900 g | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, combinación de tres chocolates en mousse: negro, con leche y blanco, acabado con glaseado de chocolate.

IN14160 | 1,1 kg | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, acabado con yema quemada.

IN14010 | 1 kg | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Bizcocho savoiardi calado con almibar de café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao.

IN14140 | 1 kg | 37 x 11 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



SACHER

Bizcocho de chocolate (tres capas), confitura de albaricoque, cobertura de chocolate.

160138 | 1,15 kg | Ø 21 cm

❄️ 5 h - 4 °C
📅 3 d - 4 °C



SARA ALMENDRA

Bizcocho bañado en almíbar, mermelada de albaricoque, cobertura de crema de mantequilla dulce y palitos de almendras tostadas. Decorado con azúcar glas.

IN11040 | 1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 4 d - 4 °C



NUEVA RECETA

MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, bizcocho, nata, acabado con yema quemada. Decorado con quenelles de nata y trufa de chocolate y discos de chocolate blanco y negro.

IN11022 | 920 g | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, trufa de chocolate, coulis de cerezas amaranas con cerezas, nata. Decorado con virutas de chocolate y cacao en polvo.

IN11050 | 1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📅 2 d - 4 °C

ICEAMERICAN PIES



NOVEDAD

CHEESECAKE

Tarta cheesecake con queso crema Philadelphia (45%).

IN13515 | 1,3 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 4 d - 4 °C



NUEVA RECETA

RED VELVET

Bizcocho red velvet, frosting (nata, queso crema y merengue). Decorado con migas de bizcocho red velvet y una lámina de chocolate rojo.

IN13520 | 1,7 kg | Ø 24 cm

❄️ 6 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



NUEVA RECETA

MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, trufa de chocolate. Cubierto con trufa de chocolate y granulado de chocolate. Decorado con láminas de chocolate.

IN13540 | 2,4 kg | Ø 24 cm

❄️ 6 h - 4 °C



NUEVA RECETA

CARROT CAKE

Bizcocho carrot cake de zanahoria con especias, frosting (nata, queso crema con nueces troceadas y merengue). Decorado con miga de bizcocho carrot cake y nueces enteras.

IN13510 | 1,7 kg | Ø 24 cm

❄️ 6 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



TARTA DE MEL I MATÓ

Bizcocho especial con harina de almendra y crema pastelera, relleno de queso fresco, acabado con miel de romero. Decorado con palitos de almendras tostadas.

IN13040 | 1,2 kg | Ø 27 cm

🌟 4 h - 4°C
📦 2 d - 4°C



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Base de pasta sablé, con crema de manzana con trozos de manzanas, acabado de glaseado.

160076 | 1 kg | Ø 27 cm

🌟 5 h - 4°C
📦 4 d - 4°C



TARTA DE LIMÓN FLAMBEADA

Base de pasta sablé, crema de limón, cubierta de merengue flameado.

IN13020 | 1,2 kg | Ø 26 cm

🌟 4 h - 4°C
📦 2 d - 4°C



NUEVA RECETA

TARTA TATIN DE MANZANA

Base de pasta sablé, medias manzanas caramelizadas doradas lentamente al horno.

IN13030 | 1,4 Kg | Ø 24 cm

🌟 6 h - 4°C
📦 4 d - 4°C



TARTA GALLEGA DE ALMENDRA

Bizcocho artesanal de almendra con palitos de almendra tostadas, espolvoreado con azúcar glas.

IN13080 | 1 kg | Ø 28 cm

🌟 5 h - 4°C
📦 4 d - 4°C



NOVEDAD

FRUTOS ROJOS PISTACHO

Bizcocho de pistacho, mousse de frutos rojos (frambuesas, fresas, moras, arándanos, cerezas, grosellas rojas), acabo con gelatina de frambuesa. Decorado con nata y trocitos de pistacho.

IN12011 | 1,1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



NOVEDAD

CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, zócalo de bizcocho gioconda con cacao, yema caramelizada. Decorado con palitos y lámina de chocolates.

IN12012 | 950 g | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



LIMÓN

Base de bizcocho, mousse de limón, zócalo de bizcocho. Acabado con confitura de limón. Decorado con nata y lima.

IN12010 | 1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Base de bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, bañado con glaseado de chocolate blanco. Decorado con gotas de mermelada de maracuyá y bolas de chocolate blanco.

IN12250 | 1,1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Bizcocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorada con un matiz de chocolate difuminado y crema de chocolate.

IN12070 | 1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C



CHOCOLATE CRUNCH

Base de bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70% con núcleo de crujiente de avellana, zócalo de bizcocho de cacao, acabado con glaseado de chocolate. Decorado con elementos de chocolate.

IN12190 | 1 kg | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4 °C
🕒 2 d - 4 °C

SU CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA

Ofrecemos el servicio de creación y personalización de carta de postres a nuestros clientes. Sacamos el máximo partido a los postres y helados para crear la curiosidad y deseo de terminar la comida con un toque dulce.

Para más información, consulte con su comercial.



MINIREPOSTERÍA





SURTIDO DE MACARONS

Surtido de 6 sabores: vainilla, chocolate, café, caramelo a la sal, pistacho y frambuesa. 8 unidades de cada sabor.

2876 | 12 g x 48 | Ø 3,5 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



SURTIDO DE MINI REPOSTERÍA

Surtido de 9 sabores: Financier de frambuesa, Tartaleta de limón, Vasito choco pasión, Selva negra, Dúo de chocolates, San marcos, Tartaleta de frutos rojos, Tartaleta de chocolate, Bolita de coco. Aprox. 7 unidades de cada sabor.

IN15041 | 10 g x 65 aprox.

❄️ 3 h - 3 °C
📦 5 d - 4 °C



LIONESAS

Pasta choux rellena de nata montada.

IN15030 | 19 g x 40 | 4,5 x 4,5 cm

❄️ 2 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



TOCINILLOS DE CIELO

Yema de huevo y azúcar.

88254 | 18 g x 80

❄️ 2 h - 4 °C
📦 4 d - 4 °C



GOMINOLAS DE FRUTA

Surtido de 4 sabores: coco, fresa, manzana y mandarina. Aprox. 256 unidades.

160127 | 2,3 kg

❄️ 6 h - 4 °C
📦 3 m - 4 °C



TRUFAS HELADAS

Bola de trufa aromatizada con brandy, recubierta con chocolate granulado.

98151 | 10 g x 50

❄️ 10 min - 4 °C
📅 5 d - 4 °C



TRUFAS DE CHOCOLATE Y CÍTRICOS

Ganache de chocolate con leche y cítricos: lima, mandarina y kalamansi, recubierto de cacao puro en polvo.

IN15001 | 10 g x 140

❄️ 4 h - 4 °C
📅 7 d - 4 °C



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori recubierto de cacao puro en polvo.

160041 | 10 g x 140

❄️ 40 min - 4 °C
📅 7 d - 4 °C



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

Ganache de chocolate blanco 35% y coco, recubierto de finas virutas de coco rallado.

160042 | 10 g x 140

❄️ 40 min - 4 °C
📅 7 d - 4 °C



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 180 unidades

100028 | 1 kg

❄️ 2 h - 4 °C
📅 7 d - 20 °C



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 180 unidades

100027 | 1 kg

❄️ 2 h - 4 °C
📅 7 d - 20 °C



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida.

100278 | 1 kg

❄️ 3 h - 4 °C
📦 7 d - 20 °C



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate.

100315 | 1 kg

❄️ 3 h - 4 °C
📦 7 d - 20 °C



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos y leche fresca aromatizados con flor de azahar.

95404 | 40 g x 50 | Ø 25 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



PLANCHAS DE BIZCOCHO

1010001 | 300 g x 8 | 57 x 37 x 0,7 cm

❄️ 4 h - 4 °C
📦 2 d - 4 °C



COULIS | 500 G X 6

COFR50XB07 · Fresa Extra

COML53XB07 · Exótico (Mango y Maracuyá)



COBERTURAS DE CHOCOLATE | 5 KG X 1

0040224001F9214 · Chocolate Blanco (Blanc Selection)

004020700520116 · Chocolate negro 52% (Noir Selection)

0040112001F9211 · Chocolate Negro 74% (Noir Supreme)

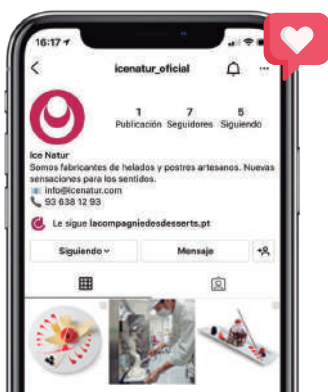
RECUERDE HACER SUS PEDIDOS POR WHATSAPP

Haga su pedido enviando un mensaje de texto por WhatsApp a nuestro número 690 919 255, salvo aquellos pedidos gestionados por su distribuidor.

Horario de atención: Lunes a Viernes de 9:00 a 17:00
Podrá pasar su pedido en cualquier momento, pero tenga en cuenta que será gestionado dentro del horario de atención de los días laborales.



690 919 256



SÍGANOS EN INSTAGRAM

Publicaremos novedades de productos, ideas de emplatados, y mucho más.



LEYENDAS

 4 h
4 °C Tiempo y Temperatura de descongelación

 10 min
230 °C Tiempo y Temperatura de cocción en horno tradicional o microondas

 24 h
4 °C Tiempo y Temperatura de vida útil

 **NOVEDAD**

 **NUEVA RECETA**

Nuevo producto/ Nueva receta disponible a partir del 15 de enero 2023.

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- Precios en euros sin IVA a partir del 15 de enero de 2023. Válidos para Península.
- Pedido mínimo 80 €
- Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.
- Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.



Pol. Ind. Camí Ral
Carrer de Galileo, N°20
08850 Gavà (Barcelona)
Teléfono: 93 638 12 93
www.icenatur.com