

# Especial Fin de Año 2023



# Postres Individuales



NOVEDAD

## CANELÓN DE VAINILLA Y MELOCOTÓN\*

Mousse de vainilla con corazón de melocotón y base crujiente de crumble con pailleté.

18504 | 80 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm

⌘ 4h - 4°C | ⏰ 2d - 4°C



## CANELÓN DE YOGUR CEREZA PISTACHO

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

18112 | 95 g x 12 | 10 x 4 x 3 cm

⌘ 4h - 4°C | ⏰ 2d - 4°C



EDICIÓN LIMITADA

## TRONQUITO NATA CHOCOLATE\*

Bizcocho envuelto de nata, bañado con chocolate negro. Decorado con una roseta de chocolate, una hoja de oblea y un toque de azúcar glas.

18100 | 75 g x 12 | Ø 7 cm

⌘ 3h - 4°C | ⏰ 3d - 4°C



## CÚPULA DE ROCHER

Base sablé de avena y trigo integral, mousse de Bombón Rocher con núcleo de chocolate líquido con trocitos de avellana, cubierto de chocolate con leche y granillo de almendras tostadas.

18503 | 85 g x 10 | Ø 7 cm

⌘ 3h - 4°C | ⏰ 2d - 4°C



## CÚPULA DE TURRÓN

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

18113 | 70 g x 10 | Ø 7 cm

⌘ 4h - 4°C | ⏰ 2d - 4°C

\* Pedido mínimo 2 cajas. Fecha límite 15 de diciembre.

# Postres Individuales



**EDICIÓN LIMITADA**

## HELADO DE POLVORÓN

Helado de polvorón de almendra.

25402 | 2,5 L x 1

22,80 € la cubeta

9,12 € el litro



## SEMIESFERA DE FRUTOS ROJOS

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

18501 | 55 g x 10 | Ø 7 cm

⌘ 3 h - 4 °C | ⏰ 3 d - 4 °C



## LINGOTE DE YOGUR FRUTOS ROJOS

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

Elaborado con leche Pastoret.

18184 | 70 g x 12 | 10,5 x 4,5 cm

⌘ 4 h - 4 °C | ⏰ 2 d - 4 °C



## ENREJADO DE YOGUR DE FRUTOS ROJOS

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

18780 | 95 g x 10 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4 °C | ⏰ 2 d - 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.

18570 | 75 g x 10 | Ø 8 cm

⌘ 4 h - 4 °C | ⏰ 2 d - 4 °C

*¡Felices  
Fiestas!*



[info@icenatur.com](mailto:info@icenatur.com)

Teléfono 936 38 12 93 · WhatsApp 690 91 92 56 · [www.icenatur.com](http://www.icenatur.com)