

CATÁLOGO

2025-2026



PLACERES
ARTESANOS

NUEVAS SENSACIONES PARA LOS SENTIDOS



ICE NATUR

En Ice Natur seguimos fieles a nuestra esencia: ofrecer placeres artesanos para los sentidos.

Desde hace más de 30 años, creamos helados y postres que combinan texturas, sabores y materias primas cuidadosamente seleccionadas para alcanzar el máximo disfrute.

En este último año, hemos vivido una etapa de transformación que nos ha impulsado a evolucionar como compañía. En este nuevo escenario, mantenemos intacto nuestro compromiso con la calidad, adaptándonos con responsabilidad para asegurar que cada producto conserve el sabor y la excelencia que nos caracterizan.

Seguimos apostando por ingredientes de alta calidad y procesos de elaboración que reflejan nuestra experiencia y nuestra vocación por el placer artesanal.

Hoy más que nunca, miramos al futuro con ilusión, enfocados en seguir desarrollando nuevas recetas que sorprendan a los paladares más exigentes siendo vuestra elección de confianza, manteniendo vivo nuestro espíritu artesano.



HELADOS 2,5 L

GALLETA MARÍA

74307 | Pag. 9

PASTELERÍA INDIVIDUAL



NOUGAT HELADO INDIVIDUAL

2303 | Pag. 16



COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

3417 | Pag. 16



COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

4841 | Pag. 16



BOLA ROCHER DE NUEZ DE PECÁN

95388 | Pag. 17



CARROT CAKE

4803 | Pag. 19



TORRIJA DE PAN BRIOCHE

95541 | Pag. 19



PAVLOVA

4613 | Pag. 21

PASTELERÍA PARA COMPARTIR



TIRAMISÚ ORIGINAL

4861 | Pag. 22

MINI REPOSTERÍA



MINI TORRIJAS

100316 | Pag. 28

ICEHELADOS



HELADOS 2,5 L

- IN25217 **AVELLANA**
- IN25209 **BISCUIT**
- IN25203 **CAFÉ CRÈME**
- IN25234 **CANELA**
Con canela en polvo
- IN25206 **CARAMELO TOFFEE** **NUEVA RECETA**
Caramelo elaborado artesanalmente
- IN25216 **CHOCOLATE**
72% cacao
- IN25204 **CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS**
Con trocitos de chocolate negro granulado
- IN25250 **CHOCOLATE BLANCO CON TROCITOS**
Con trocitos de chocolate blanco
- IN25243 **COCO**
- IN25229 **DULCE DE LECHE**
- IN25207 **FRESA CON TROCITOS**
Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada
- IN25377 **GALLETA OREO**
Helado de galleta Oreo con trocitos
- IN25265 **JENGIBRE**
Helado de jengibre natural con trocitos de jengibre confitado
- IC25339 **LOTUS**
Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta
- IN25238 **MASCARPONE**

HELADOS 2,5 L

- IN25213 **MENTA CON CHOCOLATE**
Helado de menta con trocitos de chocolate
- IN25230 **LECHE MERENGADA**
Helado de leche merengada con canela en polvo
- IN25205 **NATA**
- IN25290 **NOUGAT CRUNCH**
Helado de nougat con avellanas caramelizadas
- IN25226 **PISTACHO PURO**
- IN25261 **PLÁTANO**
- IN25222 **QUESO CON PIÑONES**
Piñones tostados
- 92101 **RON CON PASAS** **NUEVA RECETA**
Helado de ron Saint James con pasas
sultanas maceradas en ron, a base de huevos.
- IN25201 **VAINILLA BOURBON**
- 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 veteado
de mermelada de violeta
- IN25253 **YOGUR CON GROSELLAS**
Helado de yogur con coulis de grosellas
- IN25223 **YOGUR BÚLGARO CON MORAS**
Helado de yogur búlgaro con salsa de moras
- IN25211 **YOGUR GRIEGO**

SORBETES 2,5 L

- IN25109 **FRAMBUESA SILVESTRE**
- IN25155 **FRESA**
- IN25153 **FRUTOS ROJOS**
Sorbete de frutas: frambuesas, fresas y arándanos
- IN25136 **LIMÓN A LA INFUSIÓN DE ALBAHACA**
Sorbete de limón con infusión de albahaca y trocitos de hojas de albahaca
- IN25101 **LIMÓN VERNA**
Origen España
- IN25113 **MANDARINA**
- IN25115 **MANGO**
45% de fruta
- IN25102 **MANZANA VERDE**
Granny Smith
- IN25114 **MARACUYÁ**
- IN25111 **MENTA CON HOJAS**
Sorbete de menta con trocitos de menta fresca
- IN25117 **NARANJA**
- IN25196 **NARANJA SANGUINA**
- IN25103 **PIÑA**

HELADOS 2,5 L

- IN25225 **CREMA CATALANA**
Helado de crema catalana con veteado de azúcar quemado
- IN25300 **GALLETA 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**
- 74306 **QUESO IDIAZÁBAL**
- IN25320 **RATAFÍA**
Contiene alcohol
- IN25262 **TOMILLO INFUSIÓN**
- IN25210 **TURRÓN JIJONA SUPREMA**
Helado de turrón de almendra con veteado de turrón y palitos de almendra
- 74307 **GALLETA MARÍA** **NOVEDAD**
Helado con 10% de la tradicional galleta maría dorada

CON UN TOQUE SALADO

IN25248 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN** **NUEVA RECETA**
Sorbete

IN25407 **CHOCOLATE AL PUNTO DE SAL**
Helado

IN25418 **FOIE**
Helado

92774 **MOSTAZA** **NUEVA RECETA**
Helado salado de mostaza
a la antigua con granos

IN25254 **PARMESANO REGGIANO**
Helado

IN25904 **QUESO DE CABRA**
Helado de rulo de cabra

74306 **QUESO IDIAZÁBAL**

IN25174 **TOMATE A LA ALBAHACA**
Sorbete de zumo de tomate con albahaca

IN25256 **WASABI**

CON ALCOHOL

92699 **BAILEYS** **NUEVA RECETA**
Helado cremoso con el sabor suave y dulce
del licor Baileys, que combina notas de crema
de leche y un toque delicado de whisky

IN25199 **MOJITO**
Sorbete

IN25320 **RATAFÍA**
Helado

92101 **RON CON PASAS** **NUEVA RECETA**
Helado

HELADOS Y SORBETES 5 L

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

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!



ICE FABRICACIÓN A MEDIDA

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

AGUACATE

APIO (SALADO)

CAPPUCCINO Y CHOCOLATE CRUJIENTE

CHOCOLATE BLANCO CON PÉTALOS DE ROSA

FLOR DE AZAHAR

GAZPACHO (SALADO)

GIANDUJA (CACAO Y AVELLANAS)

GRANADA

HIBISCUS

HIGO NEGRO

JAMÓN IBÉRICO (SALADO)

BEBIDA DE ALMENDRAS

LIMONCELLO (CON ALCOHOL)

MORAS SILVESTRES

ORUJO DE HIERBAS (CON ALCOHOL)

PIMIENTA ROSA (SALADO)

QUESO FRESCO Y CONFIT DE TOMATE

REGALIZ

REMOLACHA

SAKE Y PIÑA (CON ALCOHOL)

SANDÍA

SÉSAMO NEGRO (SALADO)

TIRAMISÚ



AVELLANA ITALIANA CON CHOCOLATE

Helado de avellana
con salsa de chocolate

IC28217 | 150 ml x 20



VAINILLA CON CARAMELO

Helado de vainilla con
salsa de caramelo

IC28201 | 150 ml x 20



CHOCOLATE BELGA

Helado de chocolate belga
con veteado de salsa de chocolate

IC28204 | 150 ml x 20



YOGUR NATURAL CON MORAS

Helado de yogur con salsa de moras

IC28223 | 150 ml x 20



DÚO DE MANDARINAS

Sorbete de mandarina
con salsa de mandarina

IC28218 | 150 ml x 20



DÚO DE FRESAS

Sorbete de fresa con salsa de fresa

IC28207 | 150 ml x 20

ICEPASTERÍA





NOVEDAD

NOUGAT HELADO INDIVIDUAL

Base tipo pan de jengibre, soufflé helado con trocitos de nougat y frutas confitadas

2303 | 75 g x 28 | 7,5 x 2,8 x 3 cm



NOVEDAD

COULANT DE CHOCOLATE CLÁSICO SIN GLUTEN

Masa semicocida con corazón fundente 35% de chocolate

3417 | 120 g x 36 | Ø 7,5 x 3,5 cm

 30 seg - 800 W

 5 d - 4°C



NOVEDAD

COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN

Chocolate negro 52% de cacao, mantequilla

4841 | 90 g x 46 | Ø 7 x 2,5 cm

 20 seg - 800 W

 5 d - 4°C



TRES CHOCOLATES

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

IN18997 | 95 g x 20 | 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

IN18991 | 90 g x 18 | Ø 7 cm

 4 h - 4°C

 2 d - 4°C



NOVEDAD

BOLA ROCHER DE NUEZ DE PECÁN

Bizcocho brownie de chocolate, mousse de chocolate, corazón de praliné de pecán, recubierto de chocolate con leche y nueces de pecán

95388 | 85 g x 24 | Ø 5,5 x 5,5 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 24 h - 4°C



CHOCOLATE, VAINILLA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Base de crujiente de macadamia, mousse de chocolate 70%, interior de vainilla Bourbon, glaseado de chocolate. La decoración puede variar

IC19105 | 105 g x 16 | Ø 7 x 4 cm

⌘ 3 h - 4°C

📅 3 d - 4°C



NUEVA RECETA

BROWNIE CON NUECES

Chocolate y nueces picadas

4960 | 80 g x 40 | 7 x 7

⌘ 4 h - 4°C

📅 5 d - 20°C



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 tostada

IN18126 | 85 g x 16 | Ø 7 cm

⌘ 3 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, glaseado de chocolate blanco. Decoración sujeta a cambios

IN18129 | 90 g x 20 | Ø 6,5 x 4,5 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

Bizcocho de cacao, mousse de chocolate 70% Bizcocho de cacao, crujiente de avellana, mousse de almendra. Decorado con un matiz de chocolate difuminado

IN18117 | 75 g x 12

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



NUEVA RECETA

TARTA TATIN 100 G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas

4827 | 100 g x 28 | Ø 7 cm

☼ 4 h - 4°C

🕒 3 min - 200 °C

📅 2 d - 4°C



NUEVA RECETA

TARTA TATIN 160 G

Pasta brisa, manzanas caramelizadas

4829 | 160 g x 24 | Ø 10 cm

☼ 4 h - 4°C

🕒 3 min - 200 °C

📅 2 d - 4°C



TARTA DE HIGOS

Pasta dulce con almendras en polvo, higos frescos caramelizados, caramelo

4091 | 130 g x 22 | Ø 9,5 x 2,5 cm

☼ 4 h - 4°C

🕒 10 min - 200 °C

📅 3 d - 4°C



TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Pasta de hojaldre con mantequilla, compota de manzana, trozos de manzana

3554 | 65 g x 27 | Ø 10 x 1 cm

☼ 4 h - 4°C

🕒 7 min - 180 °C

📅 3 d - 4°C



LEMON PIE

Base sablé, crema de limón, acabado con merengue fambreado

IN18310 | 80 g x 20 | 7 x 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

IN18985 | 75 g x 20 | Ø 7 cm

☼ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



NOVEDAD

CARROT CAKE

Masa de carrot cake (zanahoria, nueces, jengibre, canela), cubierta con una crema de queso

4803 | 95 g x 24 | 6 x 6 cm

❄ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



NOVEDAD

TORRIJA DE PAN BRIOCHE

Pan brioche, nata, huevos. Tostado

95541 | 100 g x 36 | ± 12 x 8 cm

❄ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



BIZCOCHO COCO PIÑA

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

IC18981 | 95 g x 16 | Ø 8 x 3 cm

❄ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



MILHOJAS DE CREMA

Hojalre de mantequilla, crema pastelera y nata. Decorado con azúcar glas

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

❄ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



CHEESECAKE

Pasta sablé de mantequilla, crema de queso fresco

95503 | 110 g x 36 | Ø 7 cm

❄ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada

IC18987 | 85 g x 20 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, yema quemada

IN18121 | 85 g x 12 | Ø 8 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TOP DE YOGUR FRUTOS ROJOS

Bizcocho, mousse de yogur, gelatina de frambuesa, envuelto en una reja de chocolate

IN18984 | 90 g x 20 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TOP DE COCO PIÑA

Bizcocho, mousse de coco, glaseado de piña envuelto en una reja de chocolate

IN18983 | 90 g x 20 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



SEMIESFERA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate, mousse de frutos rojos con núcleo de mermelada de arándanos, gota de mermelada de frambuesa

IN18992 | 55 g x 18 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 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

IN18993 | 60 g x 18 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C

ICETOPS



TIRAMISÚ

Tiramisú

IC18996 | 80 g x 20 | Ø 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TIRAMISÚ SAVOIARDI

Bizcocho savoiardi calado con almíbar de café, mousse de tiramisú, espolvoreado con cacao

IN18106 | 95 g x 12 | Ø 11 x 7 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C

ICEPARA DECORAR



NOVEDAD

PAVLOVA

Disco de merengue con mousse de queso fresco. Servir con frutos rojos

4613 | 45 g x 20 | ± Ø 10 x 2,5 cm

⌘ 1 h - 4°C

📅 12 d - 4°C

ICETRASPARENCIAS



YOGUR FRUTOS ROJOS

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

IC19211 | 80 g x 20 | Ø 5 x 8 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



DOS CHOCOLATES

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

IC19210 | 100 g x 20 | Ø 5 x 8 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TIRAMISÚ

Bizcocho empapado en café, mousse de tiramisú, cacao en polvo

IN95887 | 2,55 kg x 1 | 38,5 x 30 cm

❄️ 3 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



LIMÓN

Bizcocho, mousse de limón, acabado con gelatina de limón

IN19202 | 2,1 kg x 1 | 36 x 26 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C

ICEBANDAS

NUEVA RECETA

TIRAMISÚ ORIGINAL

Bizcocho de café, mousse de mascarpone, decoración de cacao en polvo (de 6 a 8 raciones)

4861 | 750 g x 3 | 37 x 9 x 5,5 cm

❄️ 1 h - 4°C

📅 24 h - 4°C



TRES CHOCOLATES

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

IN95886 | 990g x 3 | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, acabado con yema quemada

IN14011 | 950 g x 2 | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TARTA SACHER

Bizcocho de chocolate de tres capas, confitura de albaricoque, cobertura de chocolate

160138 | 1,15 kg x 1 | Ø 21 cm

⌘ 5 h - 4°C

📅 3 d - 4°C



MASSINI

Bizcocho, trufa de chocolate, nata, yema tostada, quenelles de nata y trufa de chocolate

IC95887 | 900 g x 1 | Ø 24 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



SARA DE ALMENDRA

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

IN11040 | 1,1 kg x 1 | Ø 19,5 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



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 | 650 g x 1 | Ø 19,5 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema Philadelphia (45%)

IC13516 | 1,50 kg x 1 | Ø 22 cm

⌘ 4 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



MUERTE POR CHOCOLATE

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

LCACHO30001 | 1,5 kg x 1 | Ø 24 cm

⌘ 6 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



TARTA TERCIOPELO

Bizcocho red velvet, crema de queso. Precortado en 14 raciones

LCARED09001 | 1,6 kg x 1 | Ø 21 cm

⌘ 6 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria con canela, crema de queso. Precortado en 14 raciones

LCACAR16001 | 1,75 kg x 1 | Ø 21 cm

⌘ 6 h - 4°C

📅 2 d - 4°C

La decoración de las tartas puede variar.



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 | 920 g x 1 | Ø 27 cm

☼ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TARTA DE MANZANA CON CREMA

Pasta sablé con crema pastelera y trozos de manzanas. Glaseado

160076 | 1 kg x 1 | Ø 27 cm

☼ 5 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



NUEVA RECETA

TARTA DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce de mantequilla pura, crema de limón y merengue suizo dorado al horno

4926 | 1,1 kg x 1 | Ø 28 cm

☼ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



NUEVA RECETA

TARTA TATIN Ø 26

Pasta brisa de mantequilla pura, manzanas caramelizadas

4927 | 1, kg x 1 | ± Ø 26

☼ 6 h - 4°C

📅 2 d - 4°C 15 min - 180 °C



TARTA GALLEGA DE ALMENDRA

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

IN13081 | 850 g x 1 | Ø 28 cm

☼ 5 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



NUEVA RECETA

TARTA FRAMBUESA PISTACHO Ø 24

Bizcocho de pistacho, mousse de frambuesa, gelatina de frambuesa, trocitos de pistacho

IC4939 | 1 kg x 1 | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



LIMÓN

Base y zócalo de bizcocho, mousse de limón, acabado con confitura de limón

IN12010 | 920 g x 1 | 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. Decorado con matiz de chocolate difuminado y detalles chocolate

IN12070 | 750 g x 1 | Ø 19,5 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



CREMA CATALANA

Mousse de crema catalana, zócalo de bizcocho gioconda con cacao, yema caramelizada. Decoración sujeta a cambios

IN12012 | 1,2 kg x 1 | Ø 19,5 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. Decoración sujeta a cambios

IN12250 | 900 g x 1 | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



TRIPLE CHOCOLATE

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

IN12190 | 1,2 kg x 1 | Ø 24 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C

La decoración de las tartas puede variar.

MINIREPOSTERÍA





SURTIDO DE MACARONS

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

✱ 3 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



SURTIDO DE MINI POSTRES

9 sabores: tartaletas de limón, pastelitos de chocolate blanco, pastelitos de chocolate negro, tartaletas de fruta, vasitos de maracuyá, pastelitos de frambuesa, pastelitos de frutos rojos, pastelitos de queso, ganache de chocolate

100001 | 15,4 g x 65

✱ 2 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



MINI TORRIJAS

Aprox. 30 unidades

100316 | 40 g x 30 | Ø 7 cm

✱ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



LIONESAS

Pasta choux rellena de nata montada

180017 | 19 g x 35 | 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

✱ 1 h - 4°C

📅 4 d - 4°C



GOMINOLAS DE FRUTA

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

160127 | 2,3 kg x 1

✱ 6 h - 4°C

📅 3 d - 4°C



TRUFAS HELADAS

Trufas de chocolate aromatizadas con Brandy, decoradas con granulado de chocolate

98151 | 10 g x 50

❄️ 10 min - 4°C

📅 5 d - 4°C



TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Tainori, cobertura de cacao puro en polvo

160041 | 10 g x 50

❄️ 40 min - 4°C

📅 7 d - 4°C



TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

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

160042 | 10 g x 140

❄️ 40 min - 4°C

📅 7 d - 4°C



ROCAS DE CHOCOLATE NEGRO

Aprox. 190 unidades

100028 | 1 kg x 1

❄️ 2 h - 4°C

📅 7 d - 20°C



ROCAS DE CHOCOLATE BLANCO

Aprox. 200 unidades

100027 | 1 kg x 1

❄️ 2 h - 4°C

📅 7 d - 20°C



CRUMBLE DE ALMENDRA

Mantequilla, azúcar, harina, almendra molida

100278 | 1 kg x 1

✳ 3 h - 20°C

📅 30 d - 20°C



CRUMBLE DE CHOCOLATE

Mantequilla, azúcar, harina, chocolate

100315 | 1,1 kg x 1

✳ 3 h - 20°C

📅 30 d - 20°C



PLANCHAS DE BIZCOCHO

Plancha de bizcocho genovés para enrollar o para calar. Perfecta para hacer tartas, brazos piononos y canapés salados

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

✳ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C



PLACAS DE HOJALDRE SIN PINCHAR

Mantequilla pura (28%)

540106

Hojaldre de mantequilla

654 g x 15 | 57 x 37 cm

540006bvf

1/2 placa hojaldre

327 g x 1537 x 28 cm



CREPES DE BRETAÑA

Crepes de huevos, leche fresca, mantequilla, aromatizados con flor de azahar. Crepes dobladas por la mitad

95404 | 40 g x 50 | Ø 25 cm

✳ 4 h - 4°C

📅 2 d - 4°C

RECUERDE HACER SUS PEDIDOS

Haga su pedido llamando a nuestro número **936 381 293** o enviando un mail a **info@icenatur.com**, salvo aquellos pedidos gestionados por su distribuidor.

Horario de atención: Lunes a jueves de 9:00 a 17:00 y viernes de 9:00 a 14:00.

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 01 de abril 2025.

Los pesos indicados son aproximados y pueden variar ligeramente.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- Precios en euros sin IVA a partir del 01 de abril de 2025. Válidos para Península.
- 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.



Teléfono: 93 638 12 93
info@icenatur.com

www.icenatur.com