

CATÁLOGO
2026



PLACERES
ARTESANOS

NUEVAS SENSACIONES PARA LOS SENTIDOS



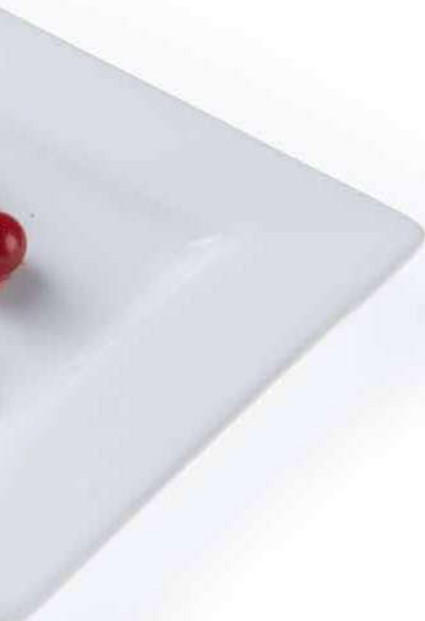
ICENATUR

En **Ice Natur** seguimos fieles a nuestra esencia: **ofrecer placeres artesanos para los sentidos**. Desde hace más de 30 años, creamos helados y ostres que combinan texturas, sabores y materias primas cuidadosamente seleccionadas para alcanzar el máximo disfrute.

Este año, ampliamos nuestra propuesta con **nuevos productos de pastelería**, especialmente diseñados en tartas para compartir, pensadas para sorprender y conquistar todos los paladares.

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

Hoy más que nunca, miramos al futuro con ilusión, desarrollando nuevas recetas que sorprendan, manteniendo vivo nuestro espíritu artesano y siendo su **elección de confianza para experiencias dulces únicas**.



PASTELERÍA INDIVIDUAL



**BROWNIE CON
NUECES PECANAS**

160631 | Pag. 12



**QUESO CREMOSO
INDIVIDUAL**

IN19120 | Pag. 13



**TARTA TATIN
Ø 10**

6244 | Pag. 13



**TARTA FINA DE
MANZANA Ø 10**

102423 | Pag. 13

PASTELERÍA PARA COMPARTIR



**TARTA AMERICANA
CARROT CAKE**

IN19125 | Pag. 14



**TARTA AMERICANA
RED VELVET**

IN19129 | Pag. 14



**TARTA AMERICANA
MUERTE POR CHOCOLATE**

IN19127 | Pag. 14



**TARTA CHOCO
AVELLANA**

IN19126 | Pag. 14



**TARTA
PISTACHO**

IN19128 | Pag. 15



**CHEESECAKE
MANGO-MARACUYÁ**

IN19122 | Pag. 15



**CHEESECAKE
SPECULOOS**

IN19124 | Pag. 15



**BANDA TIRAMISÚ
SAVOIARDI**

IN19121 | Pag. 16



**TARTA
SAN MARCOS**

IN19123 | Pag. 16

ICEHELADOS



HELADOS 2,5 L

- IN25217 **AVELLANA**
- IN25203 **CAFÉ CRÈME**
- IN25234 **CANELA**
Con canela en polvo.
- IN25206 **CARAMELO CON FLOR DE SAL**
Caramelo elaborado artesanalmente con un toque de sal para realzar su sabor.
- IN25204 **CHOCOLATE BELGA CON TROCITOS**
Con trocitos de chocolate negro granulado.
- IN25250 **CHOCOLATE BLANCO**
- IN25243 **COCO**
- IN25229 **DULCE DE LECHE**
- IN25207 **FRESA CON TROCITOS**
Helado de fresa con trocitos de fresa semi-confitada.
- IN25300 **GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE**
Helado de galleta maría con veteado de chocolate y trocitos de galleta.
- IN25377 **GALLETA OREO**
Helado de galleta Oreo con trocitos.
- IN25238 **MASCARPONE**

ICE NUESTROS SABORES

HELADOS 2,5 L

- IN25230 **LECHE MERENGADA**
Helado de leche merengada con canela en polvo.
- IN25205 **NATA**
- IN25226 **PISTACHO PURO**
- IN25261 **PLÁTANO**
- IN25222 **QUESO CON PIÑONES**
Piñones tostados.
- IC25339 **SPÉCULOOS CON TROCITOS**
Helado de crema de Lotus, salsa de crema Lotus con chocolate con leche y trocitos de galleta.
- IN25210 **TURRÓN JIJONA SUPREMA**
Helado de turrón de almendra con veteado de turrón y palitos de almendra.
- IN25201 **VAINILLA BOURBON**
- IN25266 **VIOLETA INFUSIÓN**
Helado de infusión de violeta.
- IN25253 **YOGUR CON GROSELLAS**
Helado de yogur con coulis de grosellas.
- IN25211 **YOGUR GRIEGO**

SORBETES 2,5 L

IN25109 **FRAMBUESA SILVESTRE**

IN25153 **FRUTOS ROJOS**

Sorbete de frutas: frambuesas, fresas y arándanos.

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**

45% de fruta.

IN25102 **MANZANA VERDE**

Granny Smith.

IN25114 **MARACUYÁ**

IN25199 **MOJITO**

Sorbete.

IN25196 **NARANJA SANGUINA**

IN25103 **PIÑA**

HELADOS 2,5 L

- IN25248 **ACEITE DE OLIVA VIRGEN**
Sorbete.
- IN25904 **QUESO DE CABRA**
Helado de rulo de cabra.
- IN74306 **QUESO IDIAZÁBAL**
Helado salado con 16% de queso Idiazábal,
procedente del País Vasco D.O.P.

Helado salado: el toque
que sorprende y diferencia

- Sorprenda a sus clientes con un **sabor innovador y único**.
- Eleve la **experiencia gastronómica** con contrastes de sabor memorables.
- Aproveche su **versatilidad** para entrantes, platos principales o combinaciones creativas.
- Genere valor y margen con una **propuesta rentable y diferenciadora**.



HELADOS Y SORBETES 5 L

IN50204 **CHOCOLATE**
Helado.

IN50207 **FRESA**
Helado.

IN50101 **LIMÓN**
Sorbete.

IN50113 **MANDARINA**
Sorbete.

IN50201 **VAINILLA**
Helado.



ICEPASTELERÍA





COULANT DE CHOCOLATE TRADICIÓN
Coulant con un 26% de chocolate.

160626 | 90 g x 24 | Ø9,1 x 3,3 cm

20 seg - 800 W
 3 d - 4°C



NOVEDAD

BROWNIE CON NUECES PECANAS

Brownie de chocolate (19,3% de chocolate), nueces pecanas (4,2%).

160631 | 80 g x 30 | 7 x 7 cm

4 h - 4°C
 5 d - 20°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 | 7 x 4 cm

4 h - 4°C
 48 h - 4°C



CÚPULA DE ROCHER

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 x 3,8 cm

3 h - 4°C
 48 h - 4°C



ALMENDRA Y CRUJIENTE DE AVELLANA

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

IN18117 | 85 g x 12 | 8 x 3,2 cm

4 h - 4°C
 48 h - 4°C



CHOCOLATE BLANCO MARACUYÁ

Bizcocho, mousse de chocolate blanco, crujiente de avellana, mermelada de maracuyá, glaseado de chocolate blanco.

IN18129 | 100 g x 16 | 7 x 4 cm

4 h - 4°C
 48 h - 4°C



NOVEDAD

QUESO CREMOSO INDIVIDUAL

Acabado artesanal con papel de horno.

IN19120 | 130 g x 30

🌟 12h - 4°C

📅 5d - 4°C



NOVEDAD

TARTA TATIN Ø10

6244 | 120 g x 16 | Ø10 cm

🕒 1-1'30 min - 800 W

📅 48 h - 4°C

NOVEDAD

TARTA FINA DE MANZANA Ø 10

Hojaldre, trozos de manzana (52,8%) caramelizados con azúcar y mantequilla.

102423 | 105 g x 16 | Ø10 cm

🌟 4 h - 4°C

🕒 7 min - 180 C°

📅 3 d - 4°C



CREMA CATALANA

Bizcocho, mousse de crema catalana, yema quemada.

180042 | 100 g x 12 | Ø 7 cm

🌟 4 h - 4°C

📅 48 h - 4°C



TIRAMISÚ SAVOIARDI

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

IN18106 | 95 g x 12 | 11 x 7 x 3,5 cm

🌟 4 h - 4°C

📅 48 h - 4°C



NOVEDAD

TARTA AMERICANA CARROT CAKE

Bizcocho con zanahoria, butter cream y nueces. Precortado en 16 raciones.

IN19125 | 2 kg x 1 | Ø 24 x 7 cm

🌸 12h - 4°C

📅 5d - 4°C



NOVEDAD

TARTA AMERICANA RED VELVET

Bizcocho rojo con queso crema. Precortado en 16 raciones.

IN19129 | 2 kg x 1 | Ø 24 x 7 cm

🌸 12h - 4°C

📅 5d - 4°C



NOVEDAD

TARTA AMERICANA MUERTE POR CHOCOLATE

Bizcocho de cacao con crema de cacao. Precortado en 16 raciones.

IN19127 | 2,2 kg x 1 | Ø 24 x 7 cm

🌸 12h - 4°C

📅 5d - 4°C



NOVEDAD

TARTA CHOCO AVELLANA

Bizcocho de cacao con crema de avellanas. Decorado con bolitas de cereal cubiertas con chocolate. Precortado en 16 raciones.

IN19126 | 2 kg x 1 | Ø 24 x 7 cm

🌸 12h - 4°C

📅 5d - 4°C

ICE PARA COMPARTIR



NOVEDAD

TARTA PISTACHO

Bizcocho con pasta de pistacho.
Decorado con granillo de pistacho.
Precortado en 16 raciones.

IN19128 | 2 kg x 1 | Ø 24 x 7 cm

❄️ 12h - 4°C
📅 5d - 4°C



NOVEDAD

CHEESECAKE MANGO-MARACUYÁ

Tarta de queso suave con mango
y maracuyá, con queso crema.

IN19122 | 1,5 kg x 1 | Ø 24 x 7 cm

❄️ 12h - 4°C
📅 5d - 4°C



NOVEDAD

CHEESECAKE SPECULOOS

Con sabor acaramelado y galleta Lotus.

IN19124 | 1,5 kg x 1 | Ø 24 x 5 cm

❄️ 12h - 4°C
📅 5d - 4°C



TARTA DE QUESO CREMOSA

Queso crema (34%).

IC13516 | 1,5 kg x 1 | Ø 22 cm

❄️ 12h - 4°C
📅 5d - 4°C

ICEPARA COMPARTIR



TARTA DE QUESO Y MIEL

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 | 600 g x 1 | Ø 24 x 3 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 48 h - 4°C



NOVEDAD

TARTA SAN MARCOS

Con capas de bizcocho, relleno de nata y trufa.

IN19123 | 1,5 kg x 1 | Ø 24 x 5 cm

❄️ 12h - 4°C

📅 5d - 4°C

ICEBANDAS



BANDA TIRAMISÚ SAVOIARDI

Capas de bizcocho, crema y café, con acabado de cacao.

IN19121 | 1 kg x 2 | 10,5 x 4,5 cm

❄️ 12h - 4°C

📅 5d - 4°C



CREMA CATALANA

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

180045 | 950 g x 2 | 35 x 9 cm

❄️ 4 h - 4°C

📅 48 h - 4°C

MINIREPOSTERÍA Y COMPLEMENTOS





TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ganache de chocolate negro Taiñori
cobertura de cacao puro en polvo.

IN160041 | 10 g x 140 | 2,5 x 2,5 x 2 cm

⌘ 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.

IN160042 | 10 g x 140 | 2,5 x 2,5 x 2 cm

⌘ 40 min - 4°C
📅 7 d - 4°C



GOMINOLAS DE FRUTA

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

IN160127 | 2,3 kg x 1 | 2 x 2 x 1,5 cm

⌘ 6 h - 4°C
📅 3 d - 4°C

ICECOMPLEMENTOS



1/2 PLACA HOJALDRE

Mantequilla pura (33%). Sin pinchar.

540006bvf | 327 g x 15 | 37 x 28 cm

RECUERDE HACER SUS PEDIDOS

Haga su pedido llamando a nuestro número **936 381 293** o enviando un mail a **info@icenatur.com**.

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

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 2026. Válidos para Península.
- Pago en el momento de 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