



NEW PROJECT

Lounge[®]
APÉRITIF BAR
and coffee break

**SELEZIONE
2025 - 2026**



Fabbrica di Emozioni

Pasticceria, Gelateria & Ho.Re.Ca

Lounge[®]
APÉRITIF BAR
and coffee break

è un brand



Fabbrica di Emozioni
Pasticceria, Gelateria & Ho.Re.Ca



L'aperitivo non può più essere considerato solo un'**abitudine quotidiana** amata e praticata lungo tutta la nostra penisola... è un rituale, un'**occasione di consumo** che unisce settori importanti del mercato come il Food e il Beverage oltre ad essere anche una grande opportunità di far conoscere e amare al grande pubblico le **eccellenze italiane** e non solo.

1 L'Aperitivo è un rito originale della tradizione italiana

che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata;

2 L'Aperitivo si tiene in due momenti diversi della giornata,

sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti;

3 Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'Aperitivo deve essere Made in Italy almeno al 50%,

ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso una tracciabilità della filiera di produzione;

4 L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari,

che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza, deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani;

5 La qualità dell'Aperitivo non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato,

ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore;

6 L'Aperitivo è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari

e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea;

7 L'Aperitivo è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili,

sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale.

8 Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'Aperitivo

è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane;

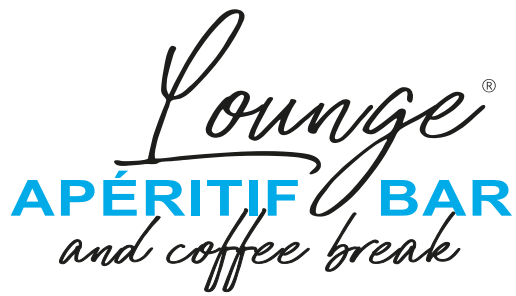
9 L'Aperitivo offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura,

dalla musica al design, dall'arte alla moda;

10 L'Aperitivo è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano

che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali.

APERITIVO
fingerfood
revolution
STILE ITALIANO



Quando l'aperitivo e la "pausa caffè" diventano una vera e propria esperienza sensoriale

Il concetto moderno di bar e/o caffetteria si è evoluto negli ultimi anni passando da semplice luogo dove bere un aperitivo o un caffè fino a diventare un'esperienza.

I bar, le caffetterie, le pasticcerie moderne si sono trasformati in luoghi d'incontro, socialità, leggerezza, allegria, divertimento e distensione. Una pausa caffè o un aperitivo sono diventati una sorta di rituale che ci permette di staccare dagli impegni del quotidiano; brevi o più lunghi, sono oggi un appuntamento irrinunciabile!

Ma cosa rende davvero un locale moderno e all'avanguardia?

Passione, professionalità e qualità!

Grazie, infatti, ad un'atmosfera accogliente, ad un ambiente curato ed invitante, a personale preparato e a prodotti "esclusivi", di qualità e design, è possibile

*far vivere al cliente un'esperienza in grado di coinvolgere tutti e 5 i sensi
regalando una sensazione di benessere e relax.*

Ice Wer, insieme ad altre importanti aziende del settore, si sta impegnando a promuovere questa filosofia dove *la qualità è più importante della quantità* e dove i valori della tipicità e creatività propri della tradizione italiana vengono messi in risalto.

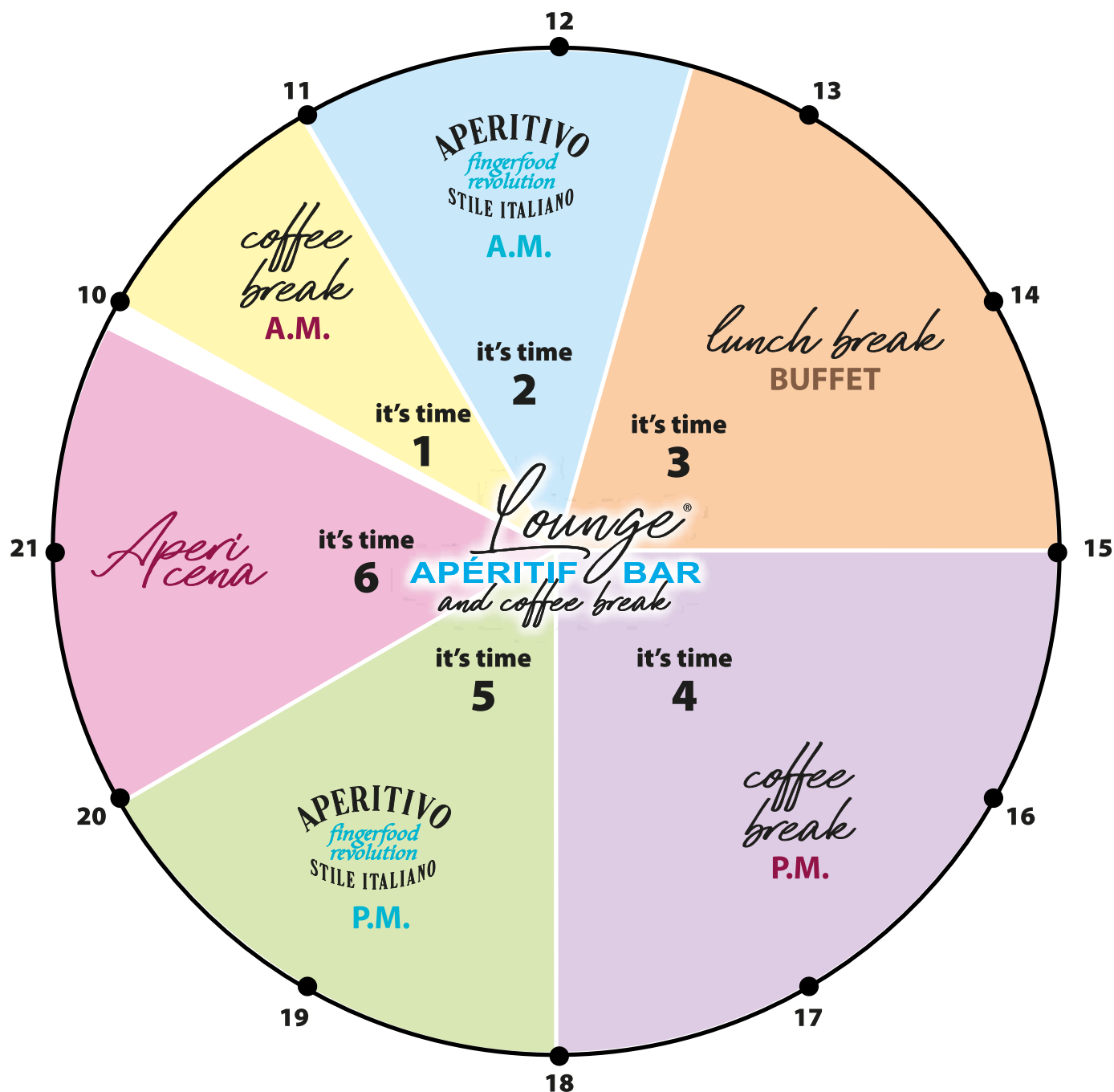


Inquadra e guarda il video



troverai la filosofia del progetto
e la spiegazione dell'Orologio It's Time,
spicchio per spicchio!

l'Orologio it's time



Linee prodotto
che si possono utilizzare nel progetto





I SERVIZI CHE OFFRE ICE WER:

1 - DIMOSTRAZIONI E CORSI

con professionisti qualificati, preparati e riconosciuti abituati a confrontarsi con realtà diverse in grado di consigliarti e aiutarti con soluzioni ad hoc.

2 - DEGUSTAZIONI

che ti permetteranno di conoscere più da vicino i nostri prodotti.

3 - MATERIALE DIDATTICO

Cataloghi, Quaderni delle Applicazioni, dove troverai ricette della tradizione, abbinamenti insoliti, suggerimenti e preziosi consigli per ottenere il massimo dai nostri prodotti.

4 - PROMOTER SPECIALIST

Una figura appositamente formata da ICE WER sul progetto



che attraverso un'assistenza qualificata e continuativa ti potrà accompagnare lungo tutto il percorso di formazione.

5 - LA QUALIFICA DI
★★★★★
PARTNER EXCLUSIVE

a chi parteciperà ad entrambe le DEMO descritte nelle pagine seguenti
verrà rilasciato un attestato che ti permetterà di accedere ad
ulteriori ed esclusivi servizi



a) Una consulenza tecnica in loco del nostro “Brand Ambassador”
Alessandro Conte che sarà a tua disposizione per studiare ed individuare
le migliori soluzioni food per la tua attività.
(gratuitamente)

b) Riceverai una vetrofania personalizzata da
esporre in evidenza nel tuo locale.



c) Avrai la garanzia che non ci saranno altri locali con gli stessi servizi
nelle vicinanze, assicurandoti un rispetto di zona.

d) Sarai inserito in un canale esclusivo per ricevere informazioni, idee,
novità e altro ancora...

DEMO 1

Docente Alessandro Conte
Brand Ambassador

APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

e



Ore 14.30----- **RITROVO PRESSO**
(indicare location)

Ore 15.00-----

APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Benvenuto con degustazione
&
Presentazione del



Ore 16.00----- Teoria e Applicazioni Easy della linea



con degustazione

Ore 18.00----- **CONCLUSIONE**
con degustazione di



Saluti finali

Per il corretto svolgimento del programma si raccomanda la massima puntualità

DEMO 2

Docente Alessandro Conte
Brand Ambassador



e

Elements
ISPIRAZIONI PER DESSERT

Ore 14.30----- **RITROVO PRESSO**
(indicare location)

Ore 15.00----- Benvenuto con degustazione di



Ore 15.30----- Teoria e Applicazioni Easy della linea



con degustazione

Ore 17.00----- Teoria e Applicazioni Easy della linea

Elements
ISPIRAZIONI PER DESSERT

Un sistema innovativo per dar vita a creazioni
uniche e originali attraverso l'assemblaggio
e il montaggio di elementi complementari
con degustazione

Ore 18.00----- **CONCLUSIONE**

Saluti finali

Per il corretto svolgimento del programma si raccomanda la massima puntualità

Lounge[®] **APÉRITIF BAR** *and coffee break*

**Questo concept è pensato per adattarsi
alle più diverse esigenze e necessità;**

ognuno può cucirselo addosso,
come fosse un abito su misura,
arrangiandolo secondo quelli che sono
i propri bisogni.

IDEALE PER

Aperitivi *Eventi*

Lunch Break

Coffee Break

Apericena

Rinfreschi

Pranzi Veloci

DEDICATO A

Aperitiv Bar

Cocktail Bar
Bistrò

Hotellerie
Pasticceria

Buffet
Banqueting

Catering
Ristoranti

Birrerie & Pub

Tap Room

INDICE LINEE PRODOTTO

APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO
pag 11 - 14

*fingerfood
revolution*
READY TO FILL
pag 15 - 21

*SNACKING
evolution*
READY TO FILL
pag 22 - 25

Elements
ISPIRAZIONI PER DESSERT
pag 26 - 28

*Piccola
Pasticceria
da tè*
pag 29 - 31

APERITIVO fingerfood revolution STILE ITALIANO

Un nuovo modo di vivere l'aperitivo

L'aperitivo non può più essere considerato solo un'abitudine quotidiana amata e praticata da nord a sud della nostra bella Italia.

Chiassoso o più tranquillo, l'aperitivo ha conquistato una vasta platea di consumatori diventati via via più esigenti.

L'aperitivo è, infatti, il momento della giornata in cui si lasciano da parte le incombenze quotidiane e ci si dedica allo "star bene" e proprio per questo professionalità e qualità sono diventati requisiti irrinunciabili.

Offrire un prodotto che sia sfizioso, goloso, moderno e allo stesso tempo sano, di qualità e riconoscibile è diventato oggi fondamentale.

Per noi di Ice Wer l'aperitivo non deve richiedere grandi manipolazioni, deve essere veloce e semplice da preparare e degustare senza mai rinunciare alla qualità e alla originalità.

In tal senso, proponiamo una serie di prodotti già pronti per essere sgranocchiati, come i **crackers salati** ai vari gusti, le nuovissime **mini gallette** croccanti, e i sorprendenti **crackers soffiati** che danno gusto e colore all'aperitivo. Non possono mancare i **mini blinis** e la **piccola pasticceria salata**: piccoli scrigni di sapore che ti guidano attraverso un affascinante viaggio del gusto, da nord a sud della nostra penisola.

Quello che Ice Wer propone è proprio un nuovo modo di vivere l'aperitivo, in perfetto stile italiano!



inquadra per scaricare il
Quaderno delle Applicazioni
2.23

APERITIVO
fingerfood
revolution
STILE ITALIANO

	D716116	Il Vesuviano - pasticcino salato	
	D716113	L'Emiliano - pasticcino salato	
	D716110	Il Piemontese - mini cookie salato	
	D716115	Il Cacio e Pepe - pasticcino salato	
	D716112	Il Fiore di Riviera - frollino salato	
	D716111	Il Meneghino - frollino salato	
	D716114	Il Toscano - biscotto salato	
	D716117	Il Siciliano - mini cookie salato	
	A716130	Assortito - pasticcini salati assortiti	
	D716122	Acciuga del Cantabrico pasticcino salato ripieno	
	D716120	Gorgonzola DOP pasticcino salato ripieno	
	D716121	Radicchio di Treviso IGP pasticcino salato ripieno	

	G501149		Pretzel bites	
	G501147		Mini blinis assortiti	
	G501137		Mini sable salee assortiti	
	G501128		Mini gallette croccanti disponibili da febbraio 2026	
	D720310		Mini crackers rapa rossa disponibili da febbraio 2026	
	D720316		Mini crackers cipolla e cheddar disponibili da febbraio 2026	
	D720318		Mini crackers aglio e erbe disponibili da febbraio 2026	
	D720313		Mini crackers chorizo - mozzarella	
	D720314		Mini crackers pomodoro - basilico	
	D720315		Mini crackers formaggio maroilles	

	D721101	Crackers soffiati salati curry rosso da friggere a 180°C x 10 sec.	
	D721103	Crackers soffiati salati wasabi da friggere a 180°C x 10 sec.	
	D721104	Crackers soffiati salati tartufo da friggere a 180°C x 10 sec.	
	D721105	Crackers soffiati salati paprica affumicata da friggere a 180°C x 10 sec.	
	D721106	Crackers soffiati salati nero di seppia da friggere a 180°C x 10 sec.	
	A529734	Crackers soffiati zafferano da friggere a 180°C x 10 sec.	
	A529733	Crackers soffiati profumo di rosa da friggere a 180°C x 10 sec.	
	D721110	Tasty bites polpo kimchi da friggere a 180°C x 10 sec.	
	D721113	Tasty bites porcino da friggere a 180°C x 10 sec. disponibili da febbraio 2026	
	D721116	Tasty bites karif e thai da friggere a 180°C x 10 sec. disponibili da febbraio 2026	
	D721115	Tasty bites miso e za'atar da friggere a 180°C x 10 sec. disponibili da febbraio 2026	
	D721112	Tasty bites alga e nori da friggere a 180°C x 10 sec. disponibili da febbraio 2026	

Tecnica di utilizzo Crackers soffiati e Tasty bites





Prodotti Base pronti per essere farciti

Quando si parla di fingerfood (termine codificato ed entrato a far parte del mondo della gastronomia dai primi anni 2000) si intende un piccolo stuzzichino che per le sue dimensioni ridotte si può afferrare con due dita e si può consumare in un sol boccone! Caratteristica del fingerfood è che va consumato direttamente con le mani, senza l'ausilio di posate, bacchette od altro e proprio per questo deve essere "composto" con particolare attenzione, tutti gli ingredienti devono essere ben sistemati in maniera che mangiandolo si sentano tutti i sapori e non si corra il rischio di sporcarsi.

Ma da dove arriva il grande successo del fingerfood?

Il fingerfood piace perché dà la possibilità di sperimentare abbinamenti insoliti, di giocare con diverse texture e per la sua versatilità. Il fingerfood infatti può essere servito e consumato nel piccolo **bar** di provincia, nel **cocktail bar** in centro città, nel **ristorante "top"** come nel **chiosco in spiaggia**...si adatta perfettamente ad un **aperitivo**, ad un **rinfresco**, può fare da **entrée** e/o da **antipasto** e in alcuni casi sostituire un **pranzo veloce**.

In quest'ottica Ice Wer ha sviluppato una linea di fingerfood "rivoluzionaria"

(da cui lo slogan fingerfood revolution) completamente edibile!

Tradizione, innovazione, texture diverse, forme originali, colori naturali danno vita a contenitori pronti per essere riempiti di bontà e bellezza nel rispetto dell'ambiente.



I vantaggi del fingerfood edibile sono tanti:

- nessun costo di smaltimento
- non inquinano
- occupano meno posto in magazzino
- necessitano di minor servizio
- sono più originali
- sorprendono e divertono il cliente
- soddisfano il gusto e la vista



inquadrare per scaricare il
Quaderno delle Applicazioni
1.23



	D901433	Mini cono verde con artist palette	mini box	
	D901432	Mini cono rosso con artist palette	mini box	
	D901431	Mini cono nero con artist palette	mini box	
	D901423	Iris	mini box	
	D901438	Amusette	mini box	
	D901418	Barchetta nera	mini box	
	A701302	Meneghino 500		
	A310430	 Canapain assortito 5 gusti		
	D105355	Foglia finger salata autunnale		
	D105356	Foglia finger salata primaverile		
	D105315	Foglia di vite finger		
	D105303	Cucchiaino finger giallo		
	D105301	Cucchiaino finger verde		
	D105321	Goccia finger gialla		

	D105320	Goccia finger verde	
	D105322	Goccia finger nera	
	D105310	Fungo finger	
	D105311	Carota finger	
	D105313	Zucca finger	
	D105314	Cipolla finger	
	D105335	Savarin bianco	
	D720301	Griglia spinaci	
	D720303	Griglia pomodoro	
	D720304	Triangolo mai phai	
	D720308	Wafer barbabietola	
	D720309	Triangolo waco taco	
	D720305	Barchetta parmigiano	
	G501146	 Mini corolle croccante da cuocere 5-10 min a 150°C disponibili da febbraio 2026	
	G501145	 Mini cestino di patate da cuocere 5-7 min a 150°C	
	G501131	 Mini fondo morbido peperoni disponibili da febbraio 2026	
	G501130	 Mini fondo morbido verdure disponibili da febbraio 2026	

	G501147		Mini blinis assortiti	
	G501143		Mini blinis al burro disponibili da febbraio 2026	
	G501142		Mini blinis alle olive verdi disponibili da febbraio 2026	
	G501123		Mini bagel semi di papavero	
	G501141		Mini burger al sesamo	
	G501124		Mini bagel ciambellina al sesamo disponibili da febbraio 2026	
	G501122		Mini pane naan al cumino nero disponibili da febbraio 2026	
	G501156		Mini pane pita	
	G501136		Mini pansandwich disponibili da febbraio 2026	
	G501149		Pretzel bites	
	G501160		Nuvolette fingerfood al latte	
	G501163		Nuvolette fingerfood alla curcuma	
	G501161		Nuvolette fingerfood alla segale	
	G501162		Nuvolette fingerfood alla zucca	
	G501164		Nuvolette fingerfood 4 gusti assortiti	
	G501113		Petit panbrioche nere con topping	
	G501114		Petit panbrioche naturale	

	G501120	 Petit panbrioche nuvoletta disponibili da febbraio 2026	
	G501115	 Petit panbrioche naturale con topping assortito	
	G501116	 Petit panbrioche 4 colori con topping assortito	
	A519245	Cornettini neutri glassati	
	A519244	Cornettini salati glassati assortiti + artist palette	
	A519243	Cornettini al sesamo disponibili da febbraio 2026	
	D715102	Les Macarons salée assortiti	
	D702722	Veggie cups assortiti	
	D702724	Spicy cup assortiti	
	D702741	Taco tellina disponibili da febbraio 2026	
	D704155	Frolla d'autore quadrato speziato disponibili da febbraio 2026	
	D704157	Frolla d'autore éclair speziato disponibili da febbraio 2026	

	D704102	Cestini brisé micro	
	D704302	Barchetta brisé micro	
	D702748	Mini trendy rotondo salato	
	D702747	Mini trendy quadrato salato	
	D704560	Tartelletta neutra Gluten Free	
	D702751	Quiche gourmande	
	D702725	Apero assortito	
	D704113	Mini trendy assortiti	
	D702745	Iris	
	D702753	Corolle	
	D702728	Canapè	
	D702729	Margherita	
	D702743	Amusette	
	D702719	Duetto	
	D702718	Coquille	
	D702723	Cocotte	
	D702736	Barchetta nera	
	D702737	Barchetta prezzemolo	

	D702133	Aperi Quiche	
	D702140	Mini vol au vent al pesto disponibili da febbraio 2026	
	D702141	Mini vol au vent alla barbabietola e peperone disponibili da febbraio 2026	
	D702142	Mini vol au vent al pomodoro e erbe di Provenza disponibili da febbraio 2026	
	D702209	Vol au vent poker d'assi	
	D702108	Vol au vent mignon	
	A505504	Mini bignè	
	A505510	Mini éclair	
	B341130	Kataifi croccante disponibili da febbraio 2026	
	B341133	Granella di mais salato caramellato disponibili da febbraio 2026	
	A529810	 Spongecake basilico	
	D505314	Rice crispies citrus	
	D505315	Rice crispies wasabi	
	D505316	Rice crispies pomodoro	
	D505313	Rice crispies dashi	



Prodotti Base Monoporzione pronti per essere farciti

Un' innovativa gamma di prodotti che incontra le esigenze di tutti coloro che desiderano degustare qualcosa di non troppo impegnativo, leggero, fresco e gustoso!

Una selezione che raccoglie **quiche** tradizionali o rustiche, **vol au vent giganti**, **eclair**, **tartellette**, **pancake**, **crepes**, **maxi panbrioche**, **pretzel**, **panartina** e non può mancare il nostro **MENEGHINO** al burro Salato D'Isigny.

Prodotti base mono porzione pronti per essere farciti tutti di alta qualità, dove ogni singolo ingrediente è scelto con attenzione. Ricette create con cura e professionalità rendono i prodotti di questa linea estremamente versatili e facili da abbinare ad un'infinità di ingredienti: pesce, formaggio, carne e verdure, si sposano tutti perfettamente con i nostri Snacking permettendo così un'offerta diversificata e mai noiosa.

Facili da consumare, leggeri, sani, sono perfetti per tutti coloro che vogliono rendere la **prima colazione**, un **brunch**, un **pranzo di lavoro**, una **pausa veloce** o l'**apericena** un momento di relax per staccare con gusto e leggerezza.



inquadra per scaricare il
Quaderno delle Applicazioni
7.24



inquadra per scaricare il
Quaderno delle Applicazioni
9.25





	A701302	Meneghino 500	
	A701301	Meneghino 850	
	A310430	 Canapain assortito 5 gusti	
	C020105	Guscio d'uovo oro	
	C020101	Gusci d'uovo naturale	
	G501190	 Kit crepes Pakata Ø 24 disponibili da febbraio 2026	
	G501191	 Crepes al grano saraceno Ø 27 disponibili da febbraio 2026	
	A701107	 Fluffy crepes Ø 14 disponibili da febbraio 2026	
	A701336	 Pancake Ø 11	
	A711339	 Pancake multisemi Ø 11	
	G501192	 Pancake ai cereali Ø 9 disponibili da febbraio 2026	
	G501193	 Pancake al grano saraceno Ø 9 disponibili da febbraio 2026	
	A701306	 Pantartina due mesi di shelf life dallo scongelamento disponibili da febbraio 2026	

	G501181		Pretzel triangolo da cuocere 20 min a 170°C	
	G501182		Pretzel style	
	G501183		Pretzel treccia	
	G501179		Pretzel burger pretagliato	
	G501177		Pretzel mini mix	
	G501168		Nuvolette snacking alla segale	
	G501167		Nuvolette snacking al latte	
	G501169		Nuvolette snacking alla zucca	
	G501170		Nuvolette snacking alla curcuma	
	G501171		Nuvolette snacking assortito 4 gusti	
	G501110		Panbrioche naturale 60	
	G501111		Panbrioche naturale con topping assortito 60	
	G501109		Panbrioche 4 colori con topping assortito	

	A505508	Eclair gigante	
	A505507	Eclair medio	
	D702112	Vol au vent grande	
	D702132	Vol au vent rustico	
	D702134	Vol au vent Quadro	
	D704513	Trendy rotondo salato	
	D704563	Tartelletta neutra Gluten Free Ø 85	
	D702705	Quiche artigianale	
	D702713	Quiche	
	D702709	Quiche rustica	

Elements

ISPIRAZIONI PER DESSERT

Combinazioni di gusti, consistenze e colori

Una linea di prodotti artigianali di alta qualità, sviluppati con la massima cura e competenza per aiutare gli chef stimolandone la creatività!

**Con ELEMENTS il mondo del dessert
si arricchisce di gusto e bellezza.**

Usa la tua creatività e la tua fantasia
per assemblare e montare gli Elements,
grazie alla tua esperienza e alla tua professionalità
potrai realizzare dessert unici che lasceranno
a bocca aperta anche la clientela più esigente!
Grazie alle infinite combinazioni di gusti,
consistenze e colori
puoi giocare e sorprendere con
vere e proprie creazioni "su misura".



Fai attenzione quando ordini ...

tutti i prodotti sono surgelati
e vanno conservati a -18° C.

Ma niente paura...

I prodotti della gamma
Elements hanno tempi di
scongelo piuttosto brevi
e questo ti dà la possibilità di
scegliere tra più soluzioni, di
limitare al massimo
gli sprechi, ridurre i costi e
aumentare l'efficienza!



inquadra per scaricare il
Quaderno delle Applicazioni
5.23

Elements

ISPIRAZIONI PER DESSERT

	H301118		Maxi quenelle mousse al cioccolato	
	H301116		Quenelle cremeux tanzania chocolate	
	H301114		Quenelle cremeux frutti rossi	
	H301117		Quenelle cremeux mascarpone	
	H301526		Base dessert mascarpone	
	H301519		Vaniglia ring cremeux	
	H301518		Panna cotta ring	
	H301527		Base sfoglia croccante al caramello	
	H301540		Base dessert nocciola disponibili da febbraio 2026	
	H301541		Base dessert cioccolato disponibili da febbraio 2026	
	H301542		Base dessert cocco disponibili da febbraio 2026	
	H301543		Base dessert pistacchio disponibili da febbraio 2026	
	H301544		Base dessert mandorle disponibili da febbraio 2026	

	A506411		Choc-o-crisp lampone e yogurt	
	A506410		Choc-o-pralinè	
	A306207		Decorcrumble cioccolato	
	A306208		Decorcrumble mandorla	
	A306209		Decorcrumble lampone yoghurt	
	A306205		Decorcrumble brazil coffee	
	A529802		Spongecake pistacchio	
	A529804		Spongecake cioccolato	
	A529806		Spongecake lampone	
	A529801		Spongecake mandorla	
	A529810		Spongecake basilico	
	A529811		Spongecake yoghurt	



Biscottini di alta qualità e cioccolatini gastronomici

La piccola pasticceria da tè racchiude una selezione di [biscotti e piccoli pasticcini](#) unica nel mercato italiano, realizzati con solo materie prime pregiate (burro di prima scelta, zucchero semolato fine, uova da allevamento all'aperto) e seguendo le ricette della tradizione con cura e amore per i dettagli.

Per completare l'offerta, Ice Wer offre una gamma di [cioccolatini gastronomici](#) dai gusti intensi e audaci, Gli [Aladini](#), che racchiudono un'esplosione di sapore che lascerà i vostri clienti a bocca aperta.

La piccola pasticceria da tè è il tocco in più che stavi cercando da abbinare al caffè, a una cioccolata calda o a un the. Ideali per rendere più dolce la pausa durante la giornata, queste piccole dolcezze sono perfette anche come pre dessert o per impreziosire il caffè di fine cena, una coccola per i vostri ospiti che sicuramente non dimenticheranno!



	A529335	Mini wafer dulce de leche disponibili da febbraio 2026	
	A606615	Mini cookies disponibili da febbraio 2026	
	A606602	Biscottini extrafini al burro	
	A606601	Biscottini Retrò	
	A606610	Croccante con mandorle	
	A606603	Piccolo ventaglio sfoglia	
	A606613	 Friands assortita 6 gusti	

	E002120		Aladino lavanda e pepe rosa	
	E002121		Aladino fiori ed erbe di alta montagna	
	E002122		Aladino spezi-infuso vin brulè	
	E002123		Aladino tè nero e fiori	
	E002124		Aladino olio del lago di Como e sale	
	E002125		Aladino zafferano	
	E002126		Aladino fieno greco	
	E002127		Aladino olio e rosmarino	

Informazioni Generali

Contatti

Coordinatrice interna
Eleonora Cereser
Tel. 0438.38067 – interno 3
e-mail: commerciale@icewer.com

Responsabile commerciale
Fabio Lotti
Tel. 327.9622442
e-mail: fabio.lotti@icewer.com

Brand Ambassador
Alessandro Conte
Tel: 347.8622051
e-mail: aleconte1975@gmail.com

Logistica

siamo presenti su tutto il territorio nazionale grazie ad una rete di distributori organizzati e preparati a soddisfare le più svariate esigenze; ogni organizzazione può infatti contare su un "**Promoter Specialist**", una figura appositamente formata da Ice Wer sul progetto



Corso Partner

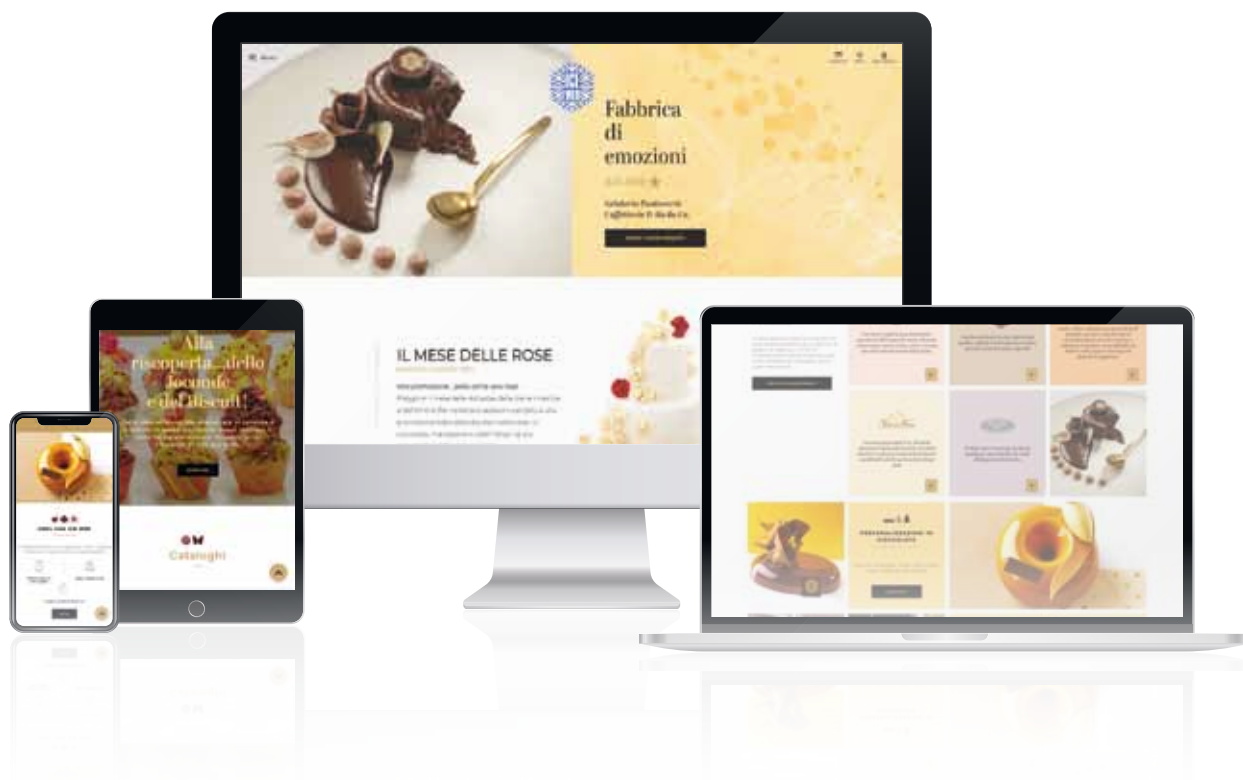
Dal 2026 sarà possibile partecipare al "**Corso Partner**" un corso specifico che ha come tema



Il corso è rivolto a tutti gli operatori che desiderano approfondire le tematiche inerenti il progetto che ha come focus il locale evoluto da "vivere" lungo tutto l'arco della giornata.

www.icewer.com

**Entra nel mondo ICE WER e scopri
le tantissime novità che ogni anno ti proponiamo**



**All'interno del sito troverai una sezione,
sempre aggiornata, dedicata al progetto**

Lounge
APÉRITIF BAR
and coffee break



Facebook
@icewersrl



Instagram
@icewersrl



YouTube
@icewersrl



Canale
Whatsapp



Whatsapp Business
+39 0438 38067



Inquadra per il
video ICE WER

Accademia del Buono



PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service - Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP

EMAIL

SITO

347 27 99 439

posta@meligiuse.it

meligiuse.it



Scrivimi su WhatsApp



Canale WhatsApp