

NEW PROJECT

Lounge®

APÉRITIF BAR

and coffee break

SELEZIONE
2025 - 2026

ICE WER

Fabbrica di Emozioni

Pasticceria, Gelateria & Ho.Re.Ca

« Torna al sito meligiuse.it

Lounge®

APÉRITIF BAR

and coffee break

è un brand

ICE WER

Fabbrica di Emozioni

Pasticceria, Gelateria & Ho.Re.Ca

« Torna al sito meligiuse.it

IL MANIFESTO DELL'APERITIVO



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

« Torna al sito meligiuse.it

Lounge®
APÉRITIF BAR
and coffee break

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.

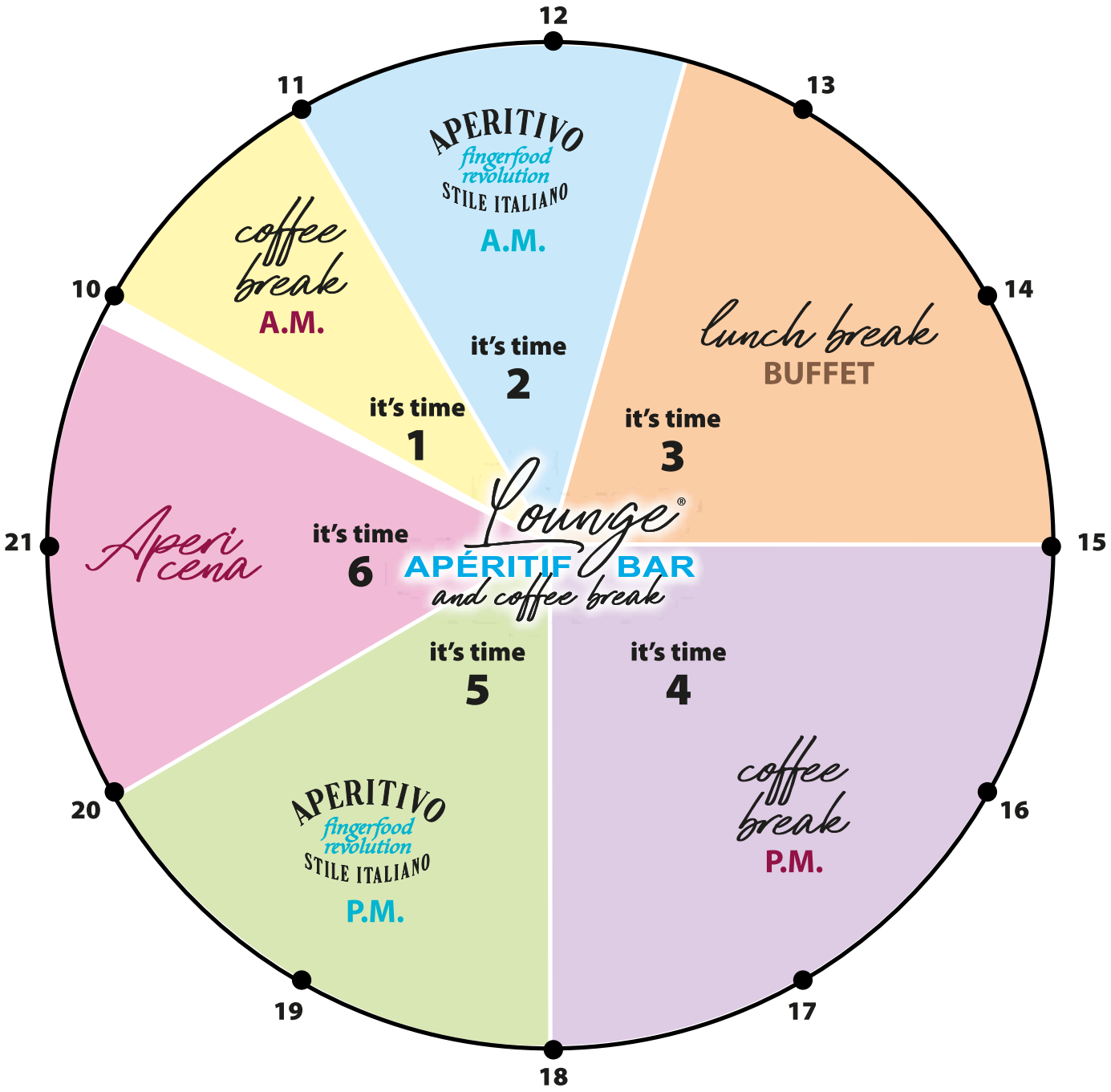
Inquadra e guarda il video

Lounge®
APÉRITIF BAR
and coffee break

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

« Torna al sito meligiuse.it

l'Orologio it's Time



Linee prodotto
che si possono utilizzare nel progetto

« Torna al sito meligiuse.it

Lounge®
APÉRITIF BAR
and coffee break

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

Lounge®
APÉRITIF BAR
and coffee break

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

« Torna al sito meligiuse.it

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...

« Torna al sito meligiuse.it

DEMO 1

Docente Alessandro Conte
Brand Ambassador

APERITIVO fingerfood revolution STILE ITALIANO e fingerfood revolution READY TO FILL

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

Ore 15.00---------- APERITIVO fingerfood revolution STILE ITALIANO

Benvenuto con degustazione
&
Presentazione del
IL MANIFESTO DELL'APERITIVO

Ore 16.00---------- Teoria e Applicazioni Easy della linea
fingerfood revolution READY TO FILL
con degustazione

Ore 18.00---------- **CONCLUSIONE**
con degustazione di
Piccola Pasticceria da Tè

Saluti finali

Per il corretto svolgimento del programma si raccomanda la massima puntualità

« Torna al sito meligiuse.it

DEMO 2

Docente Alessandro Conte
Brand Ambassador

SNACKING evolution READY TO FILL e Elements ISPIRAZIONI PER DESSERT

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

Ore 15.00---------- Benvenuto con degustazione di

Piccola Pasticceria da Tè

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

SNACKING evolution READY TO FILL

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

« Torna al sito meligiuse.it

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

« Torna al sito meligiuse.it

DEDICATO A

Aperitiv Bar

Cocktail Bar

Bistrò

Hôtellerie

Pasticceria

Buffet

Banqueting

Catering

Ristoranti

Birrerie & Pub

Tap Room

« Torna al sito meligiuse.it

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

« Torna al sito meligiuse.it

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

« Torna al sito meligiuse.it

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

« Torna al sito meligiuse.it

	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 erbette disponibili da febbraio 2026	
	D720313	Mini crackers chorizo - mozzarella	
	D720314	Mini crackers pomodoro - basilico	
	D720315	Mini crackers formaggio maroilles	

« Torna al sito meligiuse.it

	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

« Torna al sito meligiuse.it

fingerfood revolution
READY TO FILL

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



inquadra per scaricare il
Quaderno delle Applicazioni
1.23

« Torna al sito meligiuse.it

fingerfood revolution
READY TO FILL

	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	

« Torna al sito meligiuse.it

	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	

« Torna al sito meligiuse.it

	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	

« Torna al sito meligiuse.it

	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 salèe 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 eclair speziato disponibili da febbraio 2026	

« Torna al sito meligiuse.it

	D704102	Cestini brisè micro
	D704302	Barchetta brisè 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

« Torna al sito meligiuse.it

	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 erbette di Provenza disponibili da febbraio 2026	
	D702209	Vol au vent poker d'assi	
	D702108	Vol au vent mignon	
	A505504	Mini bignè	
	A505510	Mini eclair	
	B341130	Kataifi croccante disponibili da febbraio 2026	
	B341133	Granella di mais salato caramellato disponibili da febbraio 2026	
	A529810 FROZEN	Spongecake basilico	
	D505314	Rice crispies citrus	
	D505315	Rice crispies wasabi	
	D505316	Rice crispies pomodoro	
	D505313	Rice crispies dashi	

« Torna al sito meligiuse.it

SNACKING evolution
READY TO FILL

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, pantartina 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



« Torna al sito meligiuse.it

SNACKING evolution
READY TO FILL

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

« Torna al sito meligiuse.it

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

« Torna al sito meligiuse.it

	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 artiginale	
	D702713	Quiche	
	D702709	Quiche rustica	

« Torna al sito meligiuse.it

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 a 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 scongelamento piuttosto brevi e questo ti da 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

« Torna al sito meligiuse.it

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 cremeuex	
	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	

« Torna al sito meligiuse.it

	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	

« Torna al sito meligiuse.it

Piccola Pasticceria da tè

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 te 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!



« Torna al sito meligiuse.it

Piccola Pasticceria da Tè

	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 FROZEN	Friands assortita 6 gusti	

« Torna al sito meligiuse.it

	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	

« Torna al sito meligiuse.it

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

Lounge® APÉRITIF BAR and coffee break

Corso Partner

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

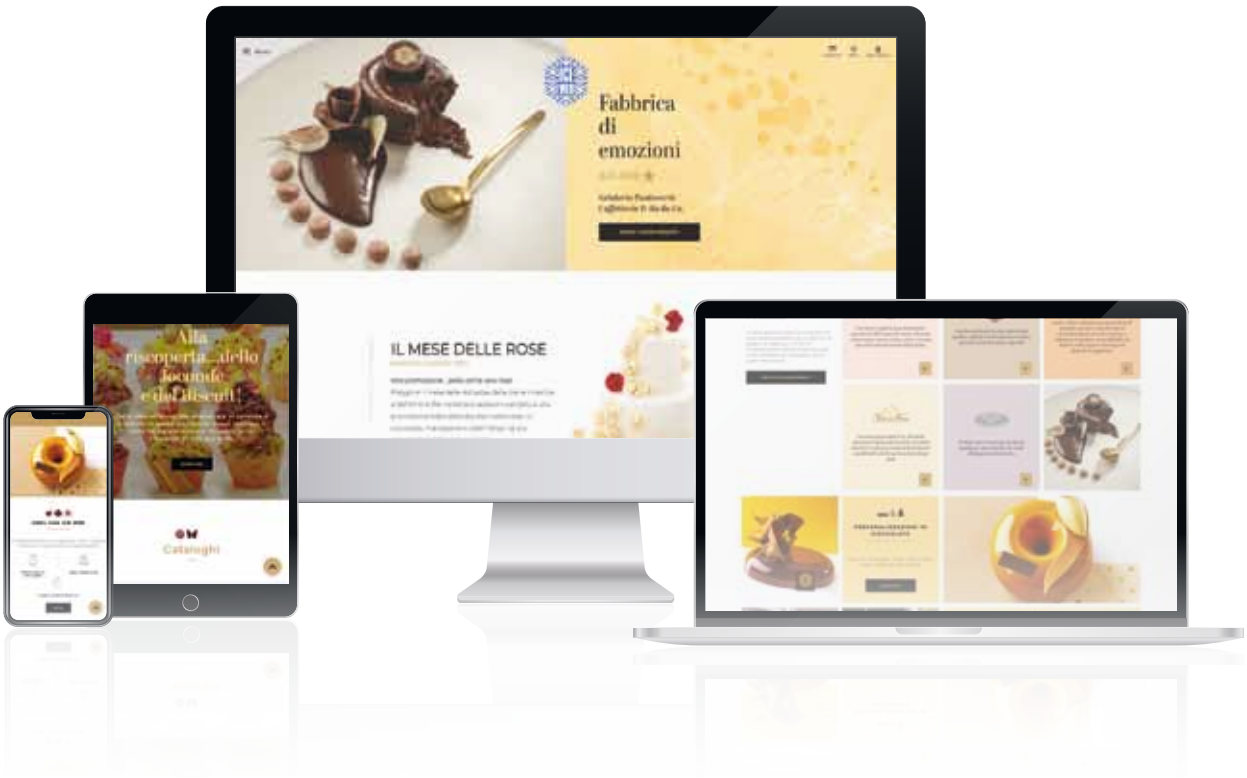
Lounge® APÉRITIF BAR and coffee break

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.

« Torna al sito meligiuse.it

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

« Torna al sito meligiuse.it



Inquadra per il video ICE WER

Accademia del Buono

ICE WER

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

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

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP **347 27 99 439**

EMAIL **posta@meligiuse.it**

SITO **meligiuse.it**

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it