

Ice  Strong



A NOSSA HISTÓRIA

A Icestrong, é uma empresa Portuguesa, nascida em 1999, numa aldeia de Sintra. Tendo iniciado com uma pequena produção, rapidamente surgiu a necessidade de acompanhar as tendências do mercado e de crescimento gradual.

Atualmente é uma empresa de destaque na área da alimentação, com escolhas conscientes dos nossos produtos, novidades exclusivas e combinações perfeitas. Temos disponíveis mais de 100 referências repartidas por quatro famílias: Pastelaria, pão, comida pronta e salgados.

A nossa preocupação é a de comercializar produtos tradicionais, mas também viajar através dos diferentes sabores, apostando na diferenciação e na qualidade.

A missão da Icestrong é continuar atenta às necessidades do mercado, acrescentar valor, respeitando o ambiente, bem-estar e saúde dos nossos clientes. Para isto, é importante manter parcerias sólidas e de confiança com os nossos parceiros, criteriosamente escolhidos.

O objectivo da empresa é atingir todo mercado Nacional e internacional, criando equipas com formação específica em cada área, organizadas e proativas.

Com delegação em Loures, enfrentamos agora um projecto de expansão, para o qual têm contribuído os nossos clientes na sua demanda pela qualidade, diversidade e confiança que procuram e que em nós encontram.

O nosso lema é: **“Para quê aceitar a mediocridade quando a excelência é opção”**.





crecemos juntos



PASTELARIA

Croissant Reto Clássico - Ref: 12179



PESO
100gr



QUANTIDADE
60 unidades



TEMPO DE FERMENTAÇÃO
90-100 minutos



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Croissant Manteiga Fermentado - Ref 12970



PESO
90gr



QUANTIDADE
70 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
16-18 minutos



TEMPERATURA
180°C



Croissant Manteiga Multicereais Fermentado : Ref 12437



PESO

80gr



QUANTIDADE

80 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



TEMPO DE COZEDURA

15-18 minutos



TEMPERATURA

180°C



Croissant Chocolate - Ref: 10010



PESO

120gr



QUANTIDADE

50 unidades



TEMPO DE FERMENTAÇÃO

90-100 minutos



TEMPO DE COZEDURA

18-20 minutos



TEMPERATURA

180°C



CROISSANTERIA

Croissant Creme Cacau e Avelãs Fermentado - Ref 13718



PESO
75gr



QUANTIDADE
70 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
15-18 minutos



TEMPERATURA
180°C



Croissant Ovo - Ref 10007



PESO
125gr



QUANTIDADE
50 unidades



TEMPO DE FERMENTAÇÃO
90-100 minutos



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Pastel de Nata Ref - 15001



PESO
70gr



QUANTIDADE
100 unidades



TEMPO DE COZEDURA
15-18 minutos



TEMPERATURA
220°C



Pecan - Ref 13001



PESO
95gr



QUANTIDADE
48 unidades



TEMPO DE COZEDURA
15-18 minutos



TEMPERATURA
180°C



Palmier: Ref 3052



PESO
110gr



QUANTIDADE
72 unidades



TEMPO DE COZEDURA
25-30 minutos



TEMPERATURA
180°C



Bretzel Chocolate - Ref: 12339



PESO
125gr



QUANTIDADE
40 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-17 minutos



TEMPERATURA
180°C



Bretzel Creme - Ref 12340



PESO
125gr



QUANTIDADE
40 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-17 minutos



TEMPERATURA
180°C



Caracol Fermentado - Ref 12354



PESO
125gr



QUANTIDADE
54 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
15-18 minutos



TEMPERATURA
180°C



Panquecas Americanas Manteiga - Ref: 78025



PESO
25gr



QUANTIDADE
80 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Queijada de Requeijão Crua - Ref 17001



PESO
70gr



QUANTIDADE
40 unidades



TEMPO DE COZEDURA
20-25 minutos



TEMPERATURA
180°C



Pão de Deus Cru - Ref 17002

**PESO**

160gr

**QUANTIDADE**

30 unidades

**TEMPO DE DESCONGELAÇÃO**

30 minutos

**TEMPO DE COZEDURA**

15-18 minutos

**TEMPERATURA**

180°C



Cookies c/ Pepitas de Chocolate- Ref: 72215

**PESO**

70gr

**QUANTIDADE**

24 unidades

**TEMPO DE DESCONGELAÇÃO**

30 minutos



Scones Caseiros - Ref 16001



PESO
80gr



QUANTIDADE
72 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Regita Espinafres e Ricotta - Ref: 12981



PESO
70gr



QUANTIDADE
55 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-16 minutos



TEMPERATURA
180°C



Regita de Frango e Cebola Caramelizada - Ref 12982



PESO
70gr



QUANTIDADE
55 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-16 minutos



TEMPERATURA
180°C



Regita Brie e Cogumelos - Ref 13270



PESO
100gr



QUANTIDADE
40 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-16 minutos



TEMPERATURA
180°C



Regita Mediterrânea - Ref: 13271



PESO
100gr



QUANTIDADE
40 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-16 minutos



TEMPERATURA
180°C



Merenda Mista - Ref 10009



PESO
130gr



QUANTIDADE
50 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE FERMENTAÇÃO
120 minutos



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Folhado de Frango - Ref 11004



PESO
120gr



QUANTIDADE
40 unidades



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Folhado de Atum e Queijo de Alho e Ervas - Ref: 11007



PESO
120gr



QUANTIDADE
50 unidades



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Folhado de Salsicha - Ref 11008



PESO
115gr



QUANTIDADE
50 unidades



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Pastel de Chaves - Ref 11009



PESO
125gr



QUANTIDADE
50 unidades



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Empadas de Galinha (Massa Folhada) - Ref: 18182



PESO
80gr



QUANTIDADE
60 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



Muffin de Couscous Arroz c/ Espinafres - Ref 18056



PESO

70gr



QUANTIDADE

60 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



TEMPO DE COZEDURA

18-20 minutos



TEMPERATURA

180°C



Empada de Galinha - Ref 17003



PESO

75gr



QUANTIDADE

50 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



TEMPO DE COZEDURA

25-30 minutos



Empadas de Galinha Grandes - Ref: 17004



PESO
110gr



QUANTIDADE
100 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
25-30 minutos



TEMPERATURA
180°C



Empadas de Atum - Ref 17005



PESO
75gr



QUANTIDADE
50 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
25-30 minutos



TEMPERATURA
180°C



Empada de Espinafres - Ref 17006

**PESO**

75gr

**QUANTIDADE**

50 unidades

**TEMPO DE DESCONGELAÇÃO**

30 minutos

**TEMPO DE COZEDURA**

25-30 minutos

**TEMPERATURA**

180°C



Empada de Pato - Ref: 17007

**PESO**

75gr

**QUANTIDADE**

50 unidades

**TEMPO DE DESCONGELAÇÃO**

30 minutos

**TEMPO DE COZEDURA**

25-30 minutos

**TEMPERATURA**

180°C



Pão com Chouriço - Ref 19201



PESO
130gr



QUANTIDADE
75 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
18-20 minutos



TEMPERATURA
180°C



PASTELARIA SALGADA

Croissant Reto Fermentado - Ref: 12554



PESO
22gr



QUANTIDADE
280 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
12-15 minutos



TEMPERATURA
180°C



Croissant Reto Fermentado - Ref 12140



PESO
45gr



QUANTIDADE
132 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
13-16 minutos



TEMPERATURA
180°C



Croissant Manteiga Fermentado - Ref 13918



PESO

25gr



QUANTIDADE

300 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



TEMPO DE COZEDURA

12-15 minutos



TEMPERATURA

180°C



Croissant Manteiga Fermentado - Ref: 12507



PESO

45gr



QUANTIDADE

132 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



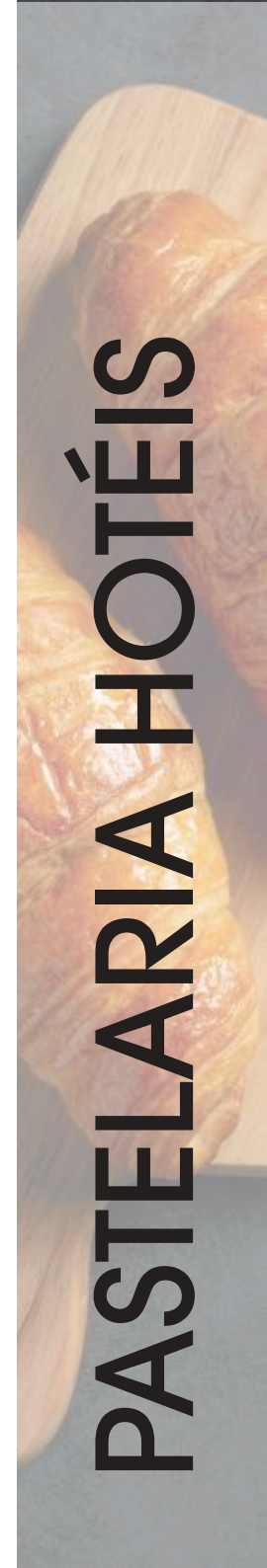
TEMPO DE COZEDURA

13-16 minutos



TEMPERATURA

180°C



PASTELARIA HOTÉIS

Croissant Cereais Manteiga Fermentado - Ref 12396



PESO

30gr



QUANTIDADE

120 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



TEMPO DE COZEDURA

13-15 minutos



TEMPERATURA

180°C



Mini Regita Cacau e Avelãs - Ref 13115



PESO

30gr



QUANTIDADE

132 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO

30 minutos



TEMPO DE COZEDURA

12-14 minutos



TEMPERATURA

180°C



Mini Hoops Glasse - Ref: 13936



PESO
30gr



QUANTIDADE
80 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Mini Hoops de Chocolate - Ref 13935



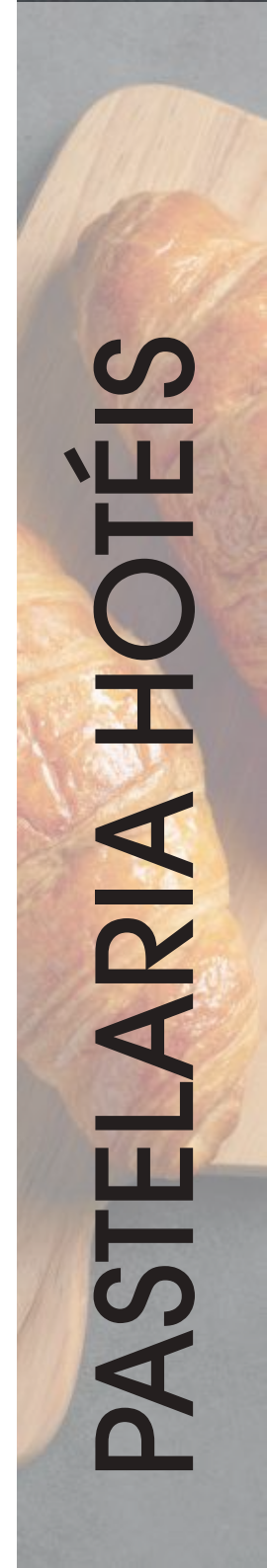
PESO
30gr



QUANTIDADE
80 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



PASTELARIA HOTÉIS

Mini Hoops Pink - Ref 13187



PESO
30gr



QUANTIDADE
60 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Mini Muffin Chocolate Double - Ref: 91000



PESO
42gr



QUANTIDADE
70 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Mini Muffin Classic - Ref 91001



PESO
42gr



QUANTIDADE
70 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Mini Muffin Groselhas - Ref 30071



PESO
42gr



QUANTIDADE
70 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



Mini Pastel de Nata - Ref: 30210



PESO
30gr



QUANTIDADE
140 unidades



TEMPO DE COZEDURA
12-14 minutos



TEMPERATURA
240°C



Mini Empada de Galinha - Ref 30071



PESO
35gr



QUANTIDADE
100 unidades



TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
14-16 minutos



TEMPERATURA
180°C



Artesanitos Sortidos Salgados - Ref 14007



PESO
30gr



QUANTIDADE
192 unidades



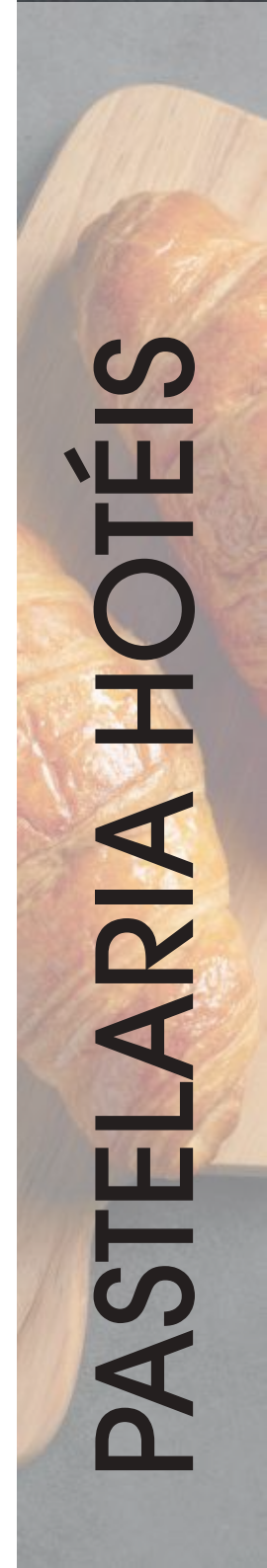
TEMPO DE DESCONGELAÇÃO
30 minutos



TEMPO DE COZEDURA
12-15 minutos



TEMPERATURA
180°C



PASTELARIA HOTÉIS



Ice  Strong

Beco Pereira Cardante
n°2 A, 1° Andar
2670-460 Loures
Tel.: +351 219 622 925
comercial@icestrong.com