



iceberg
• 1939 •

MAIS COR E SABOR PARA SUA VIDA

CATÁLOGO DE PRODUTOS

www.iceberg.com.br

NOSSA EMPRESA

A ICEBERG é uma empresa brasileira, fundada em 1939, pioneira no segmento junto a distribuidores de produtos para panificação, conta com uma vasta gama de corantes, aromas e emulsões para uso alimentício.

Com tradição no mercado de panificação a Iceberg resolveu inovar e apostar em um novo mercado, a confeitaria. São anos de experiência e tradição o que garantem produtos de excelente qualidade para seus clientes. Hoje, com 80 anos de atuação de mercado, tornou-se referência, desenvolvendo, produzindo e comercializando produtos diferenciados voltados para enriquecer e desenvolver a confeitaria em nosso país.



NOSSA EMPRESA	2
COBERTURAS	5
PASTA AMERICANA EM PÓ	5
FONDANT	6
GLACÉ REAL	6
CORANTES	7
PALETA DE CORES	08
CORANTE AMARELO	09
VERMELHO MORANGO E PRETO EXTRA FORTE	09
CORANTE PARA CHOCOLATE 5G	10
CORANTE EM PÓ	11
CORANTE LÍQUIDO	12
CORANTE EM PÓ ICEMIX COLOR	13
CORANTE EM PÓ PREMIUM LIPOSSOLÚVEL	14
CORANTE EM PÓ PREMIUM HIDROSSOLÚVEL	15
CORANTE EM PÓ PL	16
AROMAS	17
AROMA HIDROALCOÓLICO	17
AROMA OLEOSO - 10ML	18
SPRAYS	19
SPRAY DESMOLDANTE	19
SPRAY ICE	20
SPRAY IMPERMEABILIZANTE	20
INGREDIENTES	21
CMC	21
COLA DE CMC	21
PECTINA	21
GEL DE BRILHO	22
GORDURA VEGETAL	22
ÁCIDO CÍTRICO	23
ANTIMOFO	23
ANTIMOFO PARA DOCE	23
CREMOR DE TÁRTARO	24
GELATINA EM PÓ	24
GLUCOSE EM PÓ	25
XAROPE DE GLUCOSE	25
EMULSIFICANTE	26
AÇÚCAR IMPALPÁVEL	26
AÇÚCAR CONFEITEIRO	26
RECHEIOS	27
CONCENTRADO PARA CREME DE CONFEITEIRO	27
CREME DE CONFEITEIRO	27

NOSSAS MARCAS



PANIFICAÇÃO

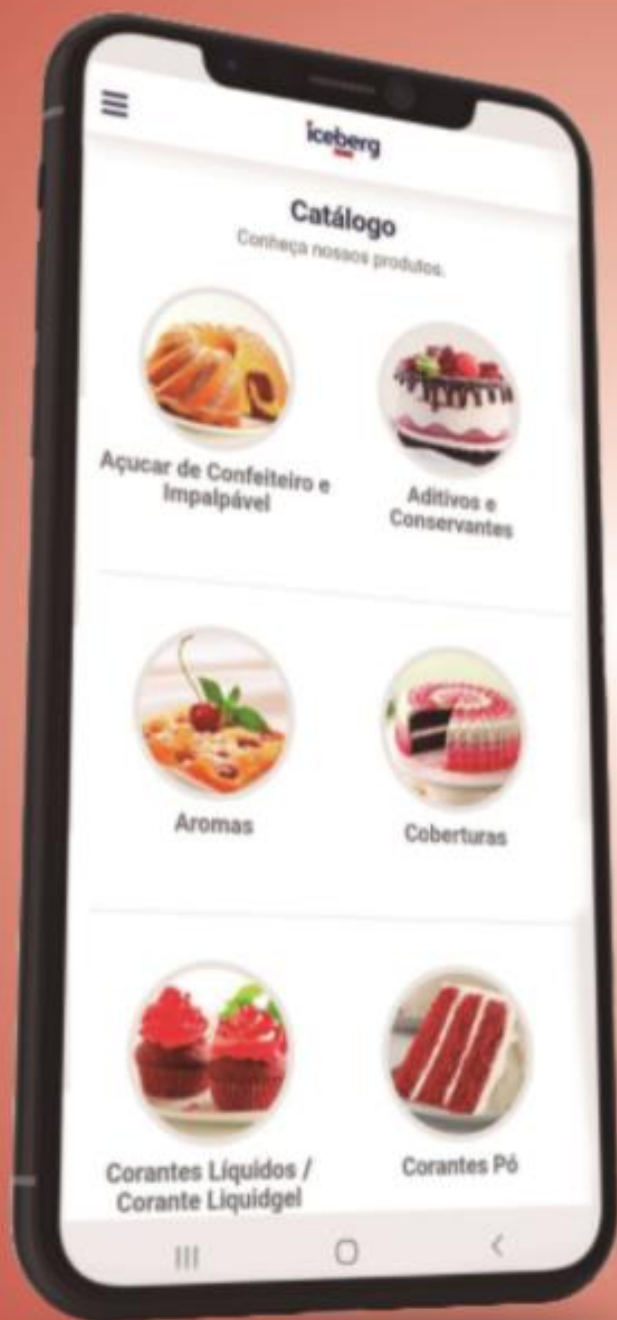


CONFEITARIA

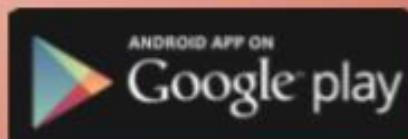
Constantes investimentos em equipamento e tecnologia fazem da Iceberg uma empresa pró-ativa, que está sempre em busca de satisfazer os seus clientes, oferecendo os produtos mais confiáveis. Para isso, além de desenvolvê-los, a Iceberg preza pelo controle e pela avaliação de toda sua linha, em conjunto com uma equipe de profissionais que estão sempre em treinamento e aperfeiçoamento.

Além disso, nosso sistema de trabalho permite contato direto com os clientes, oferecendo flexibilidade nos projetos, para moldá-los conforme cada necessidade.

Esta combinação reflete a filosofia de uma empresa que usa a bagagem de uma história de sucesso para criar e oferecer os melhores produtos, garantindo lugar de destaque em seu segmento.



Agora você pode
conhecer as novidades
pelo **APP ICEBERG CHEF!**



Coberturas

Pasta americana em pó

Produto inédito no mercado!



Branca

PC-PR11271

Pacote de 800g



Preta e Vermelha

PC-PR11274

PC-PR11273

Pacote de 500g



Geladeira Pode ir para a geladeira

Umidade O confeitiro controla a umidade do produto

Gramagem É possível fazer a quantidade que deseja

Prazo de Validade 18 meses

Processo Pode ser feita na batedeira ou à mão

Rendimento Ela sempre renderá mais produto, de acordo com a quantidade de umidade acrescentada. Além disso devido elasticidade é possível abrir com espessura bem fina

Sabor Suave de marshmallow

Praticidade É possível colorir e aromatizar direto na batedeira

Armazenamento Embalagem prática, pois é com zíper

Flexibilidade e elasticidade Massa sempre fresca, extremamente elástica e flexível

Distribuição Caixa com 10 unidades

Utilidades Cobrir bolos, produzir flores, modelagens, fazer tecido tipo drapeado e utilizar em moldes

Fondant

É uma pasta de açúcar específica para cobertura e recheio de doces, bolos, frutas e serve como recheio tanto para confeitaria quanto panificação.

- Mais branco
- Cobertura sem rachar
- Validade de 6 meses



Disponibilidade de Tamanho

500g caixa com 10 unidades- PC-PR11259

Glacê Real

- Rápida secagem
- Ideal para decoração
- Validade de 12 meses



Disponibilidade de Tamanho

500g caixa com 10 unidades. - PC-PR11265

Corantes



Paleta de Cores

Turquesa	Rosa Seco	Rosa Claro	Vermelho Extra Forte	Laranja	Amarelo	Limão
25g 60g	PC-CR11137 PC-CR11170	PC-CR11285 PC-CR11311	PC-CR11136 PC-CR11169	PC-CR11304	PC-CR11074 PC-CR11161	PC-CR11067 PC-CR11157
Mar	Pele	Rosa Chiclete	Morango	Salmão	Damasco	Verde Musgo
25g 60g	PC-CR11370 PC-CR11371	PC-CR11135 PC-CR11168	PC-CR11364 PC-CR11365	PC-CR11111 PC-CR11160	PC-CR11140 PC-CR11173	PC-CR11129 PC-CR11177
Azul	Nude	Pink	Vermelho Natal	Coral	Amarelo Piscante	Bandeira
25g 60g	PC-CR11069 PC-CR11163	PC-CR11301 PC-CR11333	PC-CR11093 PC-CR11158	PC-CR11391 PC-CR11390	PC-CR11190 PC-CR11176	PC-CR11372 PC-CR11373
Jeans	Lilás Seco	Lilás	Marsala	Laranja Seco	Amarelo Seco	Folha
25g 60g	PC-CR11139 PC-CR11172	PC-CR11299 PC-CR11331	PC-CR11141 PC-CR11174	PC-CR11387 PC-CR11388	PC-CR11300 PC-CR11332	PC-CR11298 PC-CR11315
Royal	Azul Seco	Roxo	Bordô	Cobre	Verde Seco	Preto Extra Forte
25g 60g	PC-CR11284 PC-CR11309	PC-CR111297 PC-CR11314	PC-CR11085 PC-CR11165	PC-CR11142 PC-CR11175	PC-CR11368 PC-CR11369	PC-CR11296 PC-CR11313
Marinho	Branco	Preto	Vinho	Marrom		
25g 60g	PC-CR11283 PC-CR11310	PC-CR11071 PC-CR11164	PC-CR11082 PC-CR11166	PC-CR11114 PC-CR11167	PC-CR11080 PC-CR11159	



- Excelente pigmentação
- Não desestabiliza a receita
- Não mancha as mãos
- Ideal para chantilly, pasta americana, glâce real e fondant
- Superconcentrado – não precisa dar fundo com outras cores
- Alto Rendimento
- Maior paleta de cor do mercado
- Validade de 24 meses

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 25g caixa com 6 unidades.
Embalagem de 60g, caixa com 12 unidades.

Corante Amarelo



O primeiro amarelo do mercado que não contém o alergênico Corante Amarelo Tartrazina, perfeito para quem tem alergia.

- Validade de 24 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 25g caixa com 6 unidades.
Embalagem de 60g caixa com 12 unidades.

Vermelho Morango e Preto Extra Forte



O verdadeiro Vermelho e Preto é só com Iceberg Chef, perfeita pigmentação, não amarga e não desbota.

Único do mercado que não precisa de misturas para chegar no tom desejado.

- Validade de 24 meses

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 60g, caixa com 12 unidades na caixa.

Vermelho Morango e Preto Extra Forte

Novidade



O verdadeiro Vermelho e Preto é só com Iceberg Chef, perfeita pigmentação, não amarga e não desbota.

Único do mercado que não precisa de misturas para chegar no tom desejado.

• Validade de 24 meses

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 25g caixa com 6 unidades.



Corante para Chocolate 5g

Paleta de Cores

Verde PC-CR11204	Rosa PC-CR11203	Vermelho PC-CR11205	Amarelo PC-CR11196	
Azul PC-CR11197	Lilás PC-CR11201	Laranja PC-CR11219	Coral PC-CR11200	Branco PC-CR11199
Turquesa PC-CR11198	Preto PC-CR11202	Marrom PC-CR11225	Salmão PC-CR11218	

Ideal para aplicação em chocolates e cobertura.

Por ser em pó a pigmentação é mais rápida e mais concentrado.

- Validade de 36 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 5g (caixa com 12 unidades).
Embalagem saco (sob encomenda).

Corante em Pó

Efeito Aveludado

Ideal para decoração e revestimento.
Ultra fino, sendo fácil e prático de usar.

- Validade de 36 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem 5g, venda unitária.

Paleta de Cores

Verde PC-CR11214	Rosa PC-CR11213	Vermelho PC-CR11215	Amarelo PC-CR11206
Azul PC-CR11207	Lilás PC-CR11211	Laranja PC-CR11221	Coral PC-CR11210
Turquesa PC-CR11208	Preto PC-CR11212	Marrom PC-CR11224	Salmão PC-CR11220
	Branco PC-CR11209		

Corante Líquido

Paleta de Cores

Jeans PC-CR11261	Amarelo Damasco PC-CR11264	Amarelo Gema PC-CR11152	Rosa Claro PC-CR11258	Branco PC-CR11154
Azul PC-CR11155	Limão PC-CR11260	Laranja PC-CR11255	Pink PC-CR11253	Pele PC-CR11278
Turquesa PC-CR11259	Bandeira PC-CR11150	Verme Morango PC-CR11151	Lilás PC-CR11262	Bordô PC-CR11263
Preto PC-CR11153	Marrom PC-CR11254	Vinho PC-CR11257	Roxo PC-CR11256	

Homogeneíza mais rapidamente nas preparações.

Ideal para aplicações em bebidas, geleias e balas.

• Validade de 36 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem 10 ml caixa com 12 unidades.

Corante em Pó Icemix Color



Ideal para pipocas, maçã do amor e caldas.

• Validade de 36 meses

Paleta de Cores



Vermelho
Morango



PC-CR11345

Amarelo
Damasco



PC-CR11339

Azul



PC-PR11341

Bordô



PC-CR11343

Amarelo "O"



PC-CR11337

Rosa



PC-CR11346

Roxo
Açaí



PC-CR11251

Folha



PC-CR11252

Marrom



PC-CR11335

Preto



PC-CR11351

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 100g unitário ou caixa com 24 unidades.

Embalagem saco (sob encomenda).

Corante em Pó Premium Lipossolúvel

Paleta de Cores

Corante Premium ideal para chocolate e coberturas.

- Superconcentrado
- Ultrafino
- Validade de 36 meses

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 10g, venda unitária.

Azul PC-CR11229	Verde PC-CR11232	Laranja PC-CR11234	Amarelo PC-CR11243	Preto PC-CR11230
Roxo PC-CR11235	Pink PC-CR11228	Vermelho PC-CR11233	Dóxido de Titânio PC-CR11226	Azul Congelante PC-CR11427



Corante em Pó Premium Hidrossolúvel

Corante Premium ideal para chantilly, macarrons, merengues e glacês.

- Superconcentrado
- Ultrafino
- Validade de 36 meses



Assinado por
Eduardo Beltrame



Paleta de Cores

Verde



PC-CR11182

Amarelo



PC-CR11178

Laranja



PC-CR11181

Azul



PC-CR11180

Marrom



PC-CR11183

Vermelho



PC-CR11227

Preto



PC-CR11184

Branco



PC-CR11226

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem 10 g venda unitária.

CHOCO COLOR




**PRODUTO
EXCLUSIVO**

INCOLOR
PC-CR11403

Disponibilidade de tamanho

Embalagem de 50g

Unitário ou caixa com 12 unidades

Com o Choco Color você tem a manteiga de cacau colorida pronta para uso. A linha do Choco Color pode ser utilizada com todos os tipos de chocolate nobre ou fracionado.



VERMELHO

PC-CR11394



PRETO

PC-CR11395



BRANCO

PC-CR11398



AZUL

PC-CR11399



ROSA

PC-CR11401



VERDE

PC-CR11402



MAGENTA

PC-CR11396



AZUL TURQUESA

PC-CR11400



AMARELO

PC-CR11397

Dióxido de Titânio 100g



O dióxido é um corante alimentício concentrado, que permite você ter uma cor extremamente branca, utilizado na decoração de doces, bolos, glaçagem, chocolates e outros.

PC-PF11129

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 100g

Venda unitária ou caixa com 24 unidades

Corante em Pó PL

Linha Premium - Concentrado

Ideal para pipocas, maçã do amor e caldas.

- Validade de 36 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 100g,
caixa com 24 unidades.

Embalagem pote de 500g e 1kg,
caixa com 12 unidades.

Embalagem saco (sob encomenda).

iceberg
• 1939 •

Paleta de Cores

Vermelho
Morango



100g
500g
1kg

PC-CR11014
PC-CR11041
PC-CR11094

Bordô



PC-CR11040
PC-CR11029
PC-CR11022

Roxo Açai



PC-CR11048
PC-CR11046
PC-CR

Marrom



PC-CR11022
PC-CR11021
PC-CR11020

Rosa



100g
500g
1kg

PC-CR11044
PC-CR11043
PC-CR11098

Azul
Celeste



PC-CR11018
PC-CR11017
PC-CR11019

Verde
Folha



PC-CR11029
PC-CR11020
PC-CR11025

Amarelo
"O"



PC-CR11016
PC-CR11015
PC-CR11010

Preto



100g

PC-CR11229

Aromas

Aroma Hidroalcoólico

Ideal para aromatizar sorvetes, glacês, chantilly, bebidas.

- Suporta até 65°C
- Validade de 24 meses



Disponibilidade de Sabores

• Abacaxi

30 ml - PC-PR11327
15x 960 ml - PC-PR11002
6x 960 ml - PC-PR11320

• Amarula

30 ml - PC-PR11360
15x 960 ml - PC-PR11373
6x 960 ml - PC-PR11375

• Amêndoa Amarga

30 ml - PC-PR11378
15x 960 ml - PC-PR11036
6x 960 ml - PC-PR11213

• Amendoim

15x 960 ml - PC-PR11048
6x 960 ml - PC-PR11218

• Banana

30 ml - PC-PR11354
15x 960 ml - PC-PR11006
6x 960 ml - PC-PR11203

• Baunilha

30 ml - PC-PR11354
500 ml - PC-PR11009
15x 960 ml - PC-PR11006
6x 960 ml - PC-PR11203

• Baunilha Branca

30 ml - PC-PR11324
15x 960 ml - PC-PR11007
6x 960 ml - PC-PR11216

• Canela

15x 960 ml - PC-PR11054
6x 960 ml - PC-PR11209

• Cereja

30 ml - PC-PR11321
15x 960 ml - PC-PR11055
6x 960 ml - PC-PR11206

• Chocolate

30 ml - PC-PR11356
15x 960 ml - PC-PR11007
6x 960 ml - PC-PR11216

• Coco

30 ml - PC-PR11326
15x 960 ml - PC-PR11008
6x 960 ml - PC-PR11335

• Erva Doce

15x 960 ml - PC-PR11059
6x 960 ml - PC-PR11205

• Goiaba

15x 960 ml - PC-PR11014
6x 960 ml - PC-PR11219

• Laranja

30 ml - PC-PR11332
15x 960 ml - PC-PR11039
6x 960 ml - PC-PR11313

• Leite

15x 960 ml - PC-PR11017
6x 960 ml - PC-PR11343

• Leite Condensado

30 ml - PC-PR11330
15x 960 ml - PC-PR11026
6x 960 ml - PC-PR11312

• Limão

30 ml - PC-PR11357
15x 960 ml - PC-PR11027
6x 960 ml - PC-PR11204

• Manteiga

30 ml - PC-PR11348
15x 960 ml - PC-PR11021
6x 960 ml - PC-PR11314

• Maracujá

30 ml - PC-PR11358
15x 960 ml - PC-PR11041
6x 960 ml - PC-PR11318

• Mel

30 ml - PC-PR11337
15x 960 ml - PC-PR11028
6x 960 ml - PC-PR11210

• Menta

30 ml - PC-PR11329
15x 960 ml - PC-PR11080
6x 960 ml - PC-PR11181

• Milho Verde

30 ml - PC-PR11333
15x 960 ml - PC-PR11022
6x 960 ml - PC-PR11220

• Morango

30 ml - PC-PR11328
15x 960 ml - PC-PR11023
6x 960 ml - PC-PR11222

• Nozes

30 ml - PC-PR11334
15x 960 ml - PC-PR11024
6x 960 ml - PC-PR11223

• Panetone

30 ml - PC-PR11325
15x 960 ml - PC-PR11030
6x 960 ml - PC-PR11214

• Pistache

30 ml - PC-PR11347
15x 960 ml - PC-PR11042
6x 960 ml - PC-PR11208

• Queijo

30 ml - PC-PR11376
15x 960 ml - PC-PR11033
6x 960 ml - PC-PR11212

• Rum

30 ml - PC-PR11355
15x 960 ml - PC-PR11025
6x 960 ml - PC-PR11236

• Tutti Frutti

30 ml - PC-PR11359
15x 960 ml - PC-PR11067
6x 960 ml - PC-PR11341

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 30ml, caixa com 12 unidades.

Embalagem 960 ml, caixa com 15 ou 6 unidades.

Aroma Oleoso - 10ML

Ideal para aromatizar chocolates, coberturas ou preparações que necessitem de aquecimento.

- Suporta até 270°C
- Validade de 24 meses

Disponibilidade de Sabores

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| • Amarula
PC-PR11370 | • Mel
PC-PR11366 |
| • Amêndoa Amarga
10ml PC-PR11367 | • Menta
PC-PR11365 |
| • Baunilha
X001 | • Morango
PC-PR11369 |
| • Coco
PC-PR11368 | • Nozes
PC-PR11364 |
| • Laranja
PC-PR11245 | • Rum
PC-PR11271 |



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem 10ml, caixa com 12 unidades.

Sprays

Spray Desmoldante

Ideal para untar formas, frigideiras e grills, facilitando o dia a dia na hora de cozinhar.

- Validade de 24 meses

Disponibilidade de Tamanho

210ml caixa com 12 unidades ou unitário. - PC-PR11380

400ml caixa com 12 unidades ou unitário. - PC-PR11381



Spray Ice

Permite o resfriamento instantâneo de produtos á base de açúcar e chocolate.

Agiliza na confecção de esculturas e decoração em chocolate.

- Validade de 24 meses



Disponibilidade de Tamanho

210ml caixa com 12 unidades ou unitário. - PC-PR11362

Spray Impermeabilizante

Permite a criação de uma camada protetora no bolo, não deixando o mesmo esfarelar na hora de aplicar o chantilly, pasta americana, etc.

- Validade de 24 meses



Disponibilidade de Tamanho

210ml caixa com 12 unidades ou unitário. - PC-PR11361

Ingredientes

CMC

É utilizado como espessante, como estabilizante ou como agente de corpo.

- Validade 24 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 50g.
Venda Unitária.
PC-PF11119

Cola de CMC

Para colar peças de modelagem, flores, personagens, etc.
Pronta para uso.

- Validade de 12 meses



Disponibilidade de Tamanho

25g, caixa com 6 unidades
PC-PR11270

Pectina

Utilizada na produção de geleias, sorvetes, recheios de chocolatee suco de frutas.

- Validade 24 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 50g.
Venda Unitária.
PC-PF11135

Gel de Brilho

O gel de brilho confere brilho ao acabamento de pães doces, tortas de frutas, papel arroz e outros produtos de confeitaria e panificação.

- Validade de 12 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 60g
Venda unitária ou caixa com 12 unidades.
PC-PR11276

Gordura Vegetal Para Pasta Americana

Ideal para manipular pasta americana, pasta de chocolate, modelagem de docinhos, pastilhagem, massa elástica e untar bancada de trabalho.

- Sem sabor de ranço
- Embalagem prática
- Validade de 6 meses



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem de 30g - PC-PR11275
Venda Unitária.

Ácido Cítrico

É utilizado como antioxidante e acidulante (deixa o pH dos alimentos ácido). Quando utilizado em conservas, tem a função de conservante (por alterar o pH da água para ácida).

- Validade 24 meses



PC-PF11115

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 50g.
Venda Unitária.

Antimofo

Conserva os alimentos, retardando a formação de mofo e bolor nas preparações. É utilizado em pães, massas, bolos, panetones, biscoitos, colombas, etc.

- Validade 24 meses



PC-PF11114

Antimofo para doce

Conservar os alimentos, deixando o pH dos doces levemente ácido (sem alterar o paladar). É utilizado em docinhos, brigadeiros, cocadas, recheios de trufas, etc.

- Validade 24 meses



PC-PF11116

Cremor de Tártaro

É utilizado como antiemectante em caldas de açúcar. Também é utilizado como auxiliar do fermento químico nas massas em geral.

- Validade 24 meses



PC-PF11118

Gelatina em pó

É utilizada para dar estrutura e firmeza em diversas preparações culinárias. Indicada para mousse, bala de goma, pasta americana e doces.

- Validade 24 meses



PC-PF11120

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 50g.
Venda Unitária.

Isomalt



PC-PF11136

O Isomalt é um substituto de açúcar feita a partir de açúcar de beterraba, ele é facilmente dissolvido em água e possui benefícios para os artistas do açúcar, decoradores do bolo e confeitadores. Esses benefícios incluem: Aumento da resistência à umidade e melhor resistência à cristalização (turvação). Pode ser usado para: pirulitos cristal, decorações e esculturas de açúcar, praliné, doces caramelados, ninhos de açúcar e muito mais.

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 150g

Venda unitária

Liga Neutra

É um estabilizante em pó, ela favorece a cremosidade, corpo, melhora a textura e evita a formação de cristais de gelo no sorvete. Indicado para sorvetes, picolés, pães, molhos, mousses, etc.



Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 100g PC- PR11241

Embalagem 1 kg PC-PR11242

Venda unitária

Glucose em pó

É utilizada como auxiliar na retardação da cristalização natural do açúcar em sorvetes e caldas. Promove maciez nas massas e confere brilho em doces, geleias e bolos caramelados. Sua forma em pó oferece praticidade na aplicação.

- Validade 24 meses



PC-PF11122

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 50g
Venda Unitária.

Xarope de Glucose

É utilizado para auxiliar na retardação da cristalização natural do açúcar em sorvetes e caldas.

Promove maciez nas massas e confere brilho em doces, geleias e bolos caramelados.

- Validade 24 meses



PC-PF11121

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 150g
Venda Unitária.

Solução Alcoólica



270 ml

Lubrifica e diminui em 4x entupimentos de aerógrafos e bombinhas, além de auxiliar a manter a fidelidade das cores.

Aplicação em corante em pó, brilhos para decoração, corantes em geral, e muitas outras opções.

PC-PR11283

Disponibilidade de Tamanho

Embalagem pote de 270g

Venda unitária ou caixa com 24 unidades

Emulsificante

Emulsificante e Estabilizante Neutro com grande aceitação em pães, bolos e biscoitos processados em batedeiras.

- Validade 12 meses



Disponibilidade de Tamanho

Pote 800g (venda unitária) - PC-PR11383

Pote de 100g (venda unitária) - PC-PR11382

Balde plástico com 3kg (caixa com 4 unidades) - PC-PR11094

Balde plástico com 10kg (unitário) - PC-PR11093

Açúcar Impalpável

Ideal para preparo de pastas de açúcar e glacês.

- Extra fino
- Super Branco
- Validade 12 meses



PC-PR11261

Açúcar Confeiteiro

Ideal para preparo de suspiros e chantilly.

- Extra fino
- Super Branco
- Validade 12 meses



PC-PR11263

Disponibilidade de Tamanho

500g caixa com 10 unidades.

Recheios

Concentrado para Creme de Confeiteiro

É um concentrado para creme de confeiteiro utilizar na linha de panificação. É necessário acrescentar amido e leite.

Ideal para recheio de tortas, sonhos e outros produtos.

- Validade 12 meses



Disponibilidade de Tamanho

- Pancreme baunilha - PC-PR11097
- Pancreme de ovos - PC-PR11098
- 1 kg (caixa com 12 unidades).

Creme de Confeiteiro

Ideal para recheio de tortas, sonhos e outros produtos de confeiteiro. Acrescentar leite ou água e está pronto para uso.

- Validade 12 meses



Disponibilidade de Tamanho

- 500g caixa com 10 unidades - PC-PR11266

iceberg
A 100 ANOS

The background of the left side of the page is a repeating pattern of various cakes on stands, rendered in a light yellow and brown color scheme. The cakes are of different shapes and sizes, some with domes and some with flat tops.

Contato

Endereço: Estrada Ibatiguara, 49
Bairro Jardim Mutinga – Barueri - SP
Tel: (11) 4619-6944
Email: iceberg2@iceberg.com.br
Web: www.iceberg.com.br
Facebook: [icebergoficial](#)
Instagram: [iceberg_chef](#)

The logo for Iceberg is centered on a large red circle. The word "iceberg" is written in a white, lowercase, sans-serif font. Below the "g" is a small white oval containing the year "1939" in red.

iceberg
• 1939 •