SOBRE

Iniciamos as atividade culinárias como um hobby de final de ano, fazendo bolos de natal e biscoitos para vender aos amigos. O negócio tomou corpo e passamos a fazer comidas congeladas, tanto doces quanto salgados. Nossas comidas são reconhecidas pelo sabor caseiro e o tempero de família.

CARDÁPIO

CAPONATA

A caponata é composta de pimentão, beringela, azeitona e cebola. Bem temperada, vem em potes de 250gr.

Ideal para aperitivo, servido com torradinhas ou pão.

PATÊ COM GELEIA DE PIMENTA

Um dos carros-chefes da Ivone, este patê traz o sabor do fígado e a picância da pimenta, porém em forma de geleia.

Ideal para aperitivo, servido com torradinhas ou pão.

O patê tem 2 tamanhos: pequeno (14cm) e grande (21cm)

PATÊ COM GELEIA DE LARANJA

Este patê traz o sabor do fígado e o azedinho da laranja, porém em forma de geleia.

Ideal para aperitivo, servido com torradinhas ou pão.

O patê tem 2 tamanhos: pequeno (14cm) e grande (21cm)

PASTELÃO DE BACALHAU

Com muito recheio e bem temperado, o pastelão de bacalhau é feito com uma deliciosa massa folheada. Acompanhado de arroz ou salada, é perfeito para uma refeição. Ideal para ter no freezer, para uma janta de última hora com amigos. Tem 26cm de diâmetro.

PASTELÃO DE CAMARÃO

Com muito recheio e bem temperado, o pastelão de camarão é feito com uma deliciosa massa folheada. Acompanhado de arroz ou salada, é perfeito para uma refeição. Ideal para ter no freezer, para uma janta de última hora com amigos. Tem 26cm de diâmetro.

PASTELÃO DE CARNE

Este pastelão de carne é feito com uma deliciosa massa folheada e acompanhado de arroz ou salada é perfeito para uma refeição. Tem 26cm de diâmetro.

PASTELÃO DE FRANGO

Este pastelão de frango é feito com uma deliciosa massa folheada e acompanhado de arroz ou salada é perfeito para uma refeição. Tem 26cm de diâmetro.

QUICHE DE ALHO PORÓ

Um dos carros-chefes da Ivone são as quiches. Elas são super recheadas, têm um tempero todo especial, a massa da quiche é amanteigada e deliciosa. O recheio de alho poró é suave, mas super saboroso. Ideal para ter no freezer, para um evento de última hora. Tem 26cm de diâmetro.

QUICHE DE CEBOLA

Um dos carros-chefes da Ivone são as quiches. Elas são super recheadas, têm um tempero todo especial, a massa da quiche é amanteigada e deliciosa. O recheio de cebola é tão delicado que é quase adocicado. Ideal para ter no freezer, para um evento de última hora. Tem 26cm de diâmetro.

QUICHE LORRAINE

Tradicional receita francesa, mas de origem alemã, justamente da região do sobrenome Gros (Alsácia-Lorena), a quiche Lorraine é deliciosa, à base de creme de leite, ovos, queijo, noz moscada e bacon. Ideal para ter no freezer, para um evento de última hora. Tem 26cm de diâmetro.

CREPES DE PÊRA COM GORGONZOLA

O sabor marcante do gorgonzola é harmonizado perfeitamente com a doçura da pera, deixando o recheio desse crepe com um sabor super delicado. As embalagens vêm com 4 ou 6 unidades.

CROQUETES

Estes croquetes de carne moída são chamados croquetes ventados, pois ficam descansando ao vento antes de serem fritos ou assados. Possuem um recheio cremoso bem temperado. Excelente como aperitivo ou mesmo como parte da refeição principal. São vendidos em bandejas de 12 unidades.

GOULASH

Tradicional receita húngara, é um prato feito de cubos carne, cebola e especiarias. Acompanha super bem com spätzle. Feito sob encomenda.

SPÄTZLE

Um dos símbolos da culinária alemã, o spätzle é feito à base de farinha, ovos e manteiga, e pode ser servido como acompanhamento ou prato principal, acompanhado de queijo e cebola. É um dos principais acompanhamentos do goulash. Feito sob encomenda.