

TOPPINGS





COD. 04002

TOPPING CAFFÈ

Topping mit intensivem und aromatischem Kaffeegeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04003

TOPPING GUSTO CIOCCOLATO

Topping mit süßem und vollmundigem Schokoladengeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung :

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04005

TOPPING FRAGOLA

Topping mit frischem und natürlichem Erdbeergeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04006

TOPPING KIWI

Topping mit dem angenehmen säuerlichen Geschmack reifer Kiwis, ideal zum Dekorieren von Obst-, Eisbechern und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 040061

TOPPING ESOTICO

Topping mit dem Saft und Fruchtfleisch exotischer Früchte (Mango, Maracuja und Ananas) mit typisch tropischem Geschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04008

TOPPING NOCCIOLA

Topping mit intensivem und charakteristischem Geschmack gerösteter Haselnüsse, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 040081

TOPPING GUSTO NOCE

Topping mit süßem und runden Walnussgeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04009

TOPPING CREM CARAMEL

Topping mit dem süßen und karamelligen Geschmack der Crème Caramel, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04010

TOPPING FRUTTI DI BOSCO

Topping aus einer frischen Mischung von Waldfrüchten (Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04011

TOPPING LAMPONE

Topping mit Himbeersaft und -mark, frisch und natürlich, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04013

TOPPING MENTA

Topping mit erfrischendem und natürlichem Pfefferminzgeschmack, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04014

TOPPING AMARENA

Topping mit intensivem Geschmack und angenehm säuerlicher Note der Sauerkirsche, ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).





COD. 04016

TOPPING TIRAMISÙ

Dieses Topping mit dem unverwechselbaren Geschmack von Tiramisu und einer leichten aromatischen Note von Marsala eignet sich ideal zum Dekorieren von Eis und Kuchen.

Dosierung:

nach Belieben.

Verpackungseinheit:

1-Liter-Flasche, Kartons mit 6 Flaschen (Sechserpack).



KROKANT STREUEL UND NÜSSE





COD. 04049

PISTACCHI SGUSCIATI

Geschälte Pistazien, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040490

MEZZE ARACHIDI PRALINATE

Erdnusspralinen, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 04050

NOCI SGUSCIATE

Walnusshälften (handgeschält), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

1-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 04051

GRANELLA NOCCIOLA FINE 2/4 MM

Fein gehackte Haselnüsse (2 bis 4 mm), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040511

NOCCIOLE TOSTATE A QUARTI 5/8 MM.

Grob gehackte Haselnüsse (5 bis 8 mm), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 04052

NOCCIOLE TOSTATE INTERE 13/15

Ganze geröstete “Tonda Gentile Trilobata” Haselnüsse aus dem Piemont, Größe 13/15 mm, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 040521

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Pralinierte Haselnussstückchen mit leichtem Zitrusgeschmack, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040522

MANDORLE PRALINATE

Ganze Mandeln in Zuckerguss, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040531

MIX FRUTTA SECCA

Gesüßte Trockenfruchtmischung (geschälte Mandeln, Paranüsse, geröstete Haselnüsse, rohe Cashewnüsse, geschälte Mandeln, gemahlene Haselnüsse), ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).





COD. 040530

GRANELLA DI PISTACCHIO CROCCANTE

Karamellisierte Pistazienstückchen, ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

3-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).



SAUERKIRSCHEN





COD. 07001

AMARENADA TUTTOFRUTTO

Eingelegte ganze Kirschen der Größe 22/24 mm. Die perfekte Konsistenz der Früchte macht sie ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:

5,6-kg-Behälter, Kartons mit 4 Behältern (Vierерpack).





COD. 07002

SCIROPPO AMARENA

Konzentriertes Granita-Präparat mit dem typisch intensiven Geschmack der Sauerkirsche.

Dosierung:

1 Teil Produkt auf 5 Teile Wasser.

Verpackung:

7-kg-Kanister.



WEITERE PRODUKTE





COD. 07005

CACAO D'ARTE

Kakaopulver D 23 A (22-24 %), mit einem ründeten und milden Geschmack und einer intensiven Farbe.

Dosierung:

50/60 Gramm pro 1 Kilogramm weißer Mischung. Durch Zugabe einer kleinen Menge Verdickungsmittel kann dieser Kakao zur Zubereitung von köstlicher heißer Schokolade verwendet werden.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 4 Beuteln (Vierерpack).





COD. 07006

BACCHE VANIGLIA

Sorgfältig ausgewählte, duftende
Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar.

Verpackungseinheit:

0,5-kg-Beutel.





COD. 07007

RHUM KINGSTON

Aromatische Rumessenz mit unverwechselbarem Duft, ideal als Zutat für die Zubereitung eines ausgezeichneten Malaga-Eises.

Dosierung:

5-10 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

1-l-Flasche.





COD. 07010

LIQUIRIZIA IN POLVERE

Hochwertiges Süßholzpulver für die Herstellung von köstlichem Eis.

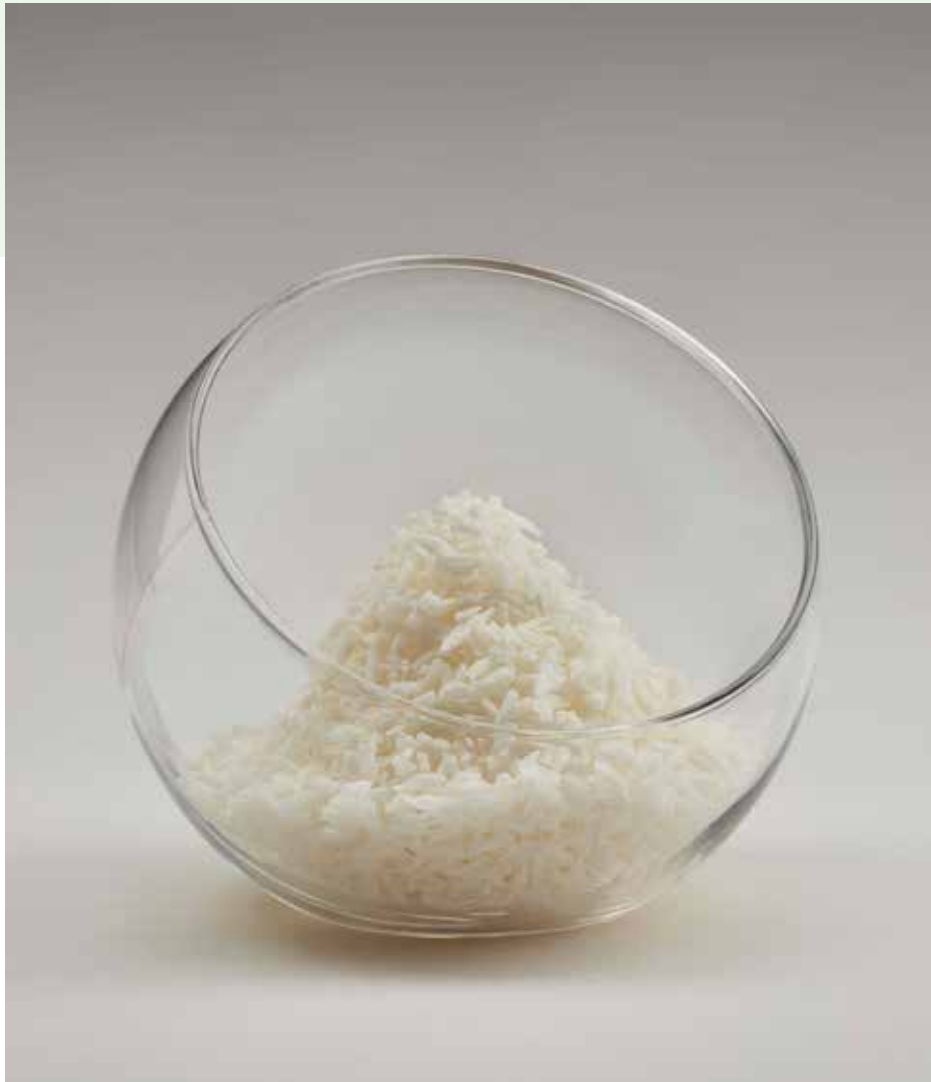
Dosierung:

30 Gramm pro Kilogramm Mischung.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Vierpack).





COD. 07011
COCCO RAPÈ

Schmackhafte Kokosraspeln.

Ideal zum Garnieren von Eis und Kuchen.

Verpackungseinheit:
6-kg-Karton.



DEKORE





COD. 000145

ZUCCHERO DI CANNA CARMELIZZATO

Handwerklich in kleinen Becken karamellisierter Rohrzucker, ideal zum Garnieren von Eiscreme, die mit unserer Crème brûlée Basis zubereitet wurde, um so den knusprigen Effekt des Desserts nachzuahmen.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 5 Beuteln (Fünferpack).





COD. 070138

CRUMBLE CLASSICO

Weiche Butterkeks-Streusel, ideal zum Verfeinern Ihrer Eissorten, zum Dekorieren von Eisbechern, Parfaits oder Torten.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 070139

CRUMBLE AL CACAO

Weiche Butterkeks-Streusel mit Kakao, ideal zum Verfeinern Ihrer Eissorten, zum Dekorieren von Eisbechern, Parfaits oder Torten.

Verpackungseinheit:

1,5-kg-Beutel, Kartons mit 6 Beuteln (Sechserpack).





COD. 070140

GRANELLA DI BISCOTTO PER CHEESECAKE

Trockenes Gebäck in Stückchenform mit bröckeliger Konsistenz. Die geringe Süße macht es ideal, um den Geschmack von Cheesecakes abzurunden und Dessertbecher oder Parfaits zu dekorieren.

Verpackungseinheit:

2-kg-Beutel, Kartons mit 3 Beuteln (Dreierpack).

