



CARTE D'OR[®]

Gelateria

Desery Lodowe - przepisy





CARTE D'OR®

Gelateria

Niniejsza książka z przepisami została stworzona przez Carte d'Or aby zainspirować Cię do dalszego rozwoju Twojego lodowego biznesu i zwiększenia sprzedaży lodów poprzez oferowanie nowych doznań smakowych Twoim klientom i zmniejszenie sezonowości Twojej oferty.

Znajdziesz tu przepisy pysznych deserów lodowych oraz wskazówki krok po kroku jak je tworzyć. Bazując na francuskim dziedzictwie Carte d'Or, zawarte tu receptury inspirowane są francuskimi wyrobami cukierniczymi i znajdują się wśród najlepiej sprzedawanych deserów we Francji. Przepisy są łatwe w przygotowaniu i nie pochłaniają dużo czasu, przez co stają się idealną propozycją, pozwalającą Tobie zwiększyć obroty, a Twoich konsumentów mile zaskoczyć.

Poza książką z przepisami możesz również skontaktować się z naszym zespołem sprzedażowym i poprosić o filmy instruktażowe, przedstawiające naszego Głównego Cukiernika przygotowującego każdy deser lodowy.



CARTE D'OR[®]

Gelateria

Spis treści

1. DESERY

Biała Dama	04
Czekoladowo-Kawowy Liegeois	06
Banana Split	08
Brzoskwińowa Melba	10
Temptation Craquante	12
Krucha Tarta Cytrynowa z Musem Jogurtowym	14
Cytrynowe Ciasto Bezowe	16
Lodowe Ciasteczko Makaronik	18
Lody Millefeuille	20
Colonel	22
Lodowa Kanapka Ciasteczkowa	24
Lodowa Kanapka Brownie	26
Lodowy Croissant	28
Lodowy Gofr	30
Lodowa Kanapka Muffin	32

2. SMOOTHIES

Bardzo Owocowe Smoothie	34
Dodatkowe przepisy na smoothies	36

3. KOKTAJLE LODOWE

Ciemnoczerwony Koktajl Lodowy	37
Dodatkowe przepisy na koktajle lodowe	39

4. KAWY Z LODAMI

Waniliowe Latte	40
Karmelowa Eksplozja	42
Dodatkowe przepisy na kawy z lodami	44

5. PORTFOLIO SMAKÓW CARTE D'OR

Lody dekorowane / Lody tworzone z myślą o restauratorach	45
Asortyment / Rekomendowane zatowarowanie	46

6. PROFESJONALNE PRODUKTY UŁATWIAJĄCE PRZYGOTOWANIE DESERÓW LODOWYCH

Desery Carte d'Or / Polewy Carte d'Or / Rama Cremefine Profi 31% / Carte d'Or Crème Dolce Spray	47
--	----

Biała Dama



Biała Dama to pyszny deser składający się z lodów waniliowych, bitej śmietany i płynnej czekolady, który będzie kusić.

Składniki

- 3 porcje lodów waniliowych Carte d'Or
- 10ml Polewy o smaku czekoladowym Carte d'Or
- 10g Carte d'Or Creme Dolce Spray
- karmelizowane migdały i płatki czekoladowe do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Rozłóż migdały na małym talerzu.
2. Dodaj 3 porcje lodów waniliowych Carte d'Or.
3. Dodaj Carte d'Or Creme Dolce Spray
i Polewę o smaku czekoladowym Carte d'Or.
4. Udekoruj całość Polewą o smaku czekoladowym Carte d'Or
i płatkami czekoladowymi.



Czekoladowo-Kawowy Liegeois



Wspaniały deser, znany również pod nazwą Café Viennois,
wywodzący się z kuchni francuskiej.

Składniki

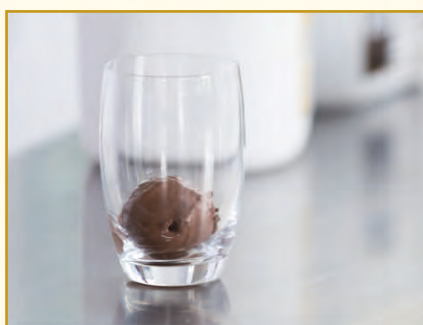
- porcja lodów kawowych Carte d'Or
- porcja lodów biała czekolada Carte d'Or
- 5 g Carte d'Or Creme Dolce Spray
- łyżeczka pokruszonych ciasteczek
- wiórki czekoladowe i rurka waflowa do dekoracji

CARTE D'OR[®]

Gelateria

Przygotowanie

1. Ułóż pokruszone ciasteczka na dnie szklanki.
2. Dodaj 2 porcje lodów Carte d'Or do szklanki.
3. Dodaj Carte d'Or Creme Dolce Spray.
4. Udekoruj całość wiórkami czekoladowymi i rurką waflową.



Banana Split



Ten ponadczasowy klasyczny deser to łatwość przygotowania
i idealna pozycja do zaoferowania.

Składniki

- porcja lodów waniliowych Carte d'Or
- porcja lodów truskawkowych Carte d'Or
- porcja lodów czekoladowych Carte d'Or
- 1 banan
- 15 g Rama Cremefine Profi 31%
- 10 ml Polewy o smaku czekoladowym Carte d'Or
- pokruszone płatki zbożowe lub karmelizowane migdały do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Pokrój banana na 4 równe części i ułóż na podłużnym talerzu.
2. Rozmieść po 1 porcji lodów Carte d'Or między kawałkami banana.
3. Dodaj Ramę 31% .
4. Udekoruj całość pokruszonymi płatkami zbożowymi
(lub karmelizowanymi migdałami) i Polewą o smaku czekoladowym
Carte d'Or.



Brzoskwioniowa Melba



Zachwycający i odświeżający deser stworzony przez francuskiego szefa kuchni Aguste Escoffiera, aby uhonorować sopranistkę Nellie Melbę.

Składniki

- porcja lodów waniliowych Carte d'Or
- 2 porcje sorbetu pomarańczowego Carte d'Or
- 1 brzoskwinia pocięta na kawałki
- 5 g Rama Cremefine Profi 31%
- 20 ml Polewy truskawkowej Carte d'Or
- pokruszone płatki zbożowe lub karmelizowane migdały do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Pokrój banana na 4 równe części i ułóż na podłużnym talerzu.
2. Rozmieść po 1 porcji lodów Carte d'Or między kawałkami banana.
3. Dodaj Ramę 31%.
4. Udekoruj całość pokruszonymi płatkami zbożowymi
(lub karmelizowanymi migdałami) i Polewą truskawkową Carte d'Or.



Temptation Craquante



Perfekcyjne połączenie wanilii, pistacji i malin.

Składniki

- 2 porcje lodów waniliowych Carte d'Or
- porcja lodów pistacjowych Carte d'Or
- 5 g Rama Cremefine Profi 31%
- 20 ml Polewy z owoców leśnych Carte d'Or
- maliny, truskawki i kawałki pistacji do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Ułóż porcje lodów Carte d'Or na talerzu.
2. Udekoruj całość malinami, truskawkami, Ramą 31% , kawałkami pistacji,
Polewą z owoców leśnych Carte d'Or.



Krucha Tarta Cytrynowa z Mussem Jogurtowym



Odświeżający deser, łatwy w przygotowaniu i stymulujący zmysły.

Składniki

- 1 zbożowe ciastko
- porcja sorbetu cytrynowego Carte d'Or
- porcja Musu o smaku jogurtowym Carte d'Or
- bezy, sos malinowy i skórka cytrynowa do dekoracji

CARTE D'OR[®] *Gelateria*

Przygotowanie

1. Ułóż ciastko zbożowe na środku talerza.
2. Nałóż porcję sorbetu cytrynowego Carte d'Or na ciastko.
3. Dodaj Mus o smaku jogurtowym Carte d'Or.
4. Udekoruj całość bezami, sosem malinowym i skórką cytrynową.



Cytrynowe Ciasto Bezowe



Pyszne lody cytrynowe z kruchym zakończeniem.

Składniki

- 1 piernikowe ciastko (lub inne korzenne)
- 2 porcje sorbetu cytrynowego Carte d'Or
- bezy i skórka cytrynowa do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Połóż ciastko na talerzu.
2. Nałóż 2 porcje sorbetu cytrynowego Carte d'Or na ciastko.
3. Dodaj bezy.
4. Udekoruj całość skórką cytrynową.



Lodowe Ciasteczko Makaronik



Letnia propozycja łącząca francuskie ciastko z pysznymi
i odświeżającymi lodami.

Składniki

- 3 porcje lodów waniliowych Carte d'Or
- ciasteczko makaronik
- 5 g Carte d'Or Creme Dolce Spray
- karmelizowane migdały i Carte d'Or Creme Dolce Spray do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Rozłóż migdały na talerzu.
2. Dodaj połówkę ciasteczka makaronika.
3. Nałóż 3 małe porcje lodów Carte d'Or na makaronik.
4. Na wierzch połóż drugą połówkę ciasteczka.
5. Udekoruj całość Carte d'Or Creme Dolce Spray.



Lody Millefeuille



Tradycyjny deser francuski został przemieniony
w okazały deser lodowy, który zachwyca.

Składniki

- 3 ciastka piernikowe (lub inne korzenne)
- 2 porcje lodów cytrynowych Carte d'Or
- 2 porcje lodów waniliowych Carte d'Or
- 4-5 malin
- 20 g Musu o smaku jogurtowym Carte d'Or
- 20ml sosu malinowego

CARTE D'OR[®] *Gelateria*

Przygotowanie

1. Połóż 1 ciastko na talerzu.
2. Nałóż 2 porcje lodów cytrynowych Carte d'Or na ciastko.
3. Umieść drugie ciastko na lodach.
4. Dodaj 2 porcje lodów waniliowych Carte d'Or na drugie ciastko.
5. Na wierzch połóż trzecie ciastko.
6. Udekoruj całość malinami, Musem o smaku jogurtowym Carte d'Or i sosem malinowym.



Colonel



Rozkoszna mrożona fuzja słodkiego i kwaśnego smaku,
która odświeży i podekscytuje.

Składniki

- 4 małe porcje sorbetu cytrynowego Carte d'Or
- 50ml wódki
- skórka cytrynowa do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Nałóż 4 małe porcje sorbetu cytrynowego Carte d'Or do szklanki.
2. Dodaj wódkę.
3. Udekoruj całość skórką cytrynową.



Lodowa Kanapka Ciasteczkowa



Sekret do perfekcyjnej Lodowej Kanapki Ciasteczkowej to „mało, ale przeciwstawnie”: gorące ciastka, zimne lody!

Składniki

- 2 ciastka (podgrzane)
- 2 porcje lodów toffi Carte d'Or
- płatki białej czekolady
- 5 g Rama Cremefine Profi 31%
- 10 ml Polewy o smaku toffi Carte d'Or

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Połóż ciastko na talerzu.
2. Dodaj 2 porcje lodów Carte d'Or.
3. Dodaj Ramę 31% .
4. Udekoruj całość płatkami czekoladowymi
i Polewą o smaku toffi Carte d'Or.
5. Dodaj drugie ciastko i dociśnij delikatnie żeby stworzyć kanapkę.



Lodowa Kanapka Brownie



Nieodparta, gorąca i zimna, kombinacja klasycznych smaków.

Składniki

- 2 brownie
- 3 porcje lodów waniliowych Carte d'Or
- płatki czekolady
- 10 ml Polewy o smaku toffi Carte d'Or

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Udekoruj talerz Polewą o smaku toffi Carte d'Or.
2. Umieść brownie na talerzu.
3. Dodaj 3 porcje lodów Carte d'Or.
4. Dodaj płatki czekoladowe do dekoracji.
5. Dodaj drugie brownie na wierzch i dociśnij delikatnie żeby stworzyć kanapkę.



Lodowy Croissant



Pyszny smak lodów połączony z największą ikoną francuskiego cukiernictwa.

Składniki

- 1 croissant
- 2 porcje lodów waniliowych Carte d'Or
- truskawki
- borówki
- 10 ml Polewy truskawkowej Carte d'Or
- cukier puder

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Przetnij croissanta na pół.
2. Dodaj 3 porcje lodów Carte d'Or.
3. Dodaj truskawki, borówki i Polewę truskawkową Carte d'Or do dekoracji.
4. Dodaj drugą połowę croissanta na wierzch.
5. Całość posyp cukrem pudrem.



Lodowy Gofr



Połączenie lodów i gofra.

Jest to klasyk nie bez powodu... iście przepyszny!

Składniki

- 1 gofr
- porcja lodów waniliowych Carte d'Or
- truskawki
- borówki
- pół brzoskwini
- 10ml Polewy o smaku toffi Carte d'Or
- cukier puder

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Umieść gofra na talerzu.
2. Dodaj Polewę o smaku toffi Carte d'Or.
3. Nałóż porcję lodów Carte d'Or.
4. Udekoruj kawałkami brzoskwini, truskawkami i borówkami.
5. Całość posyp cukrem pudrem.



Lodowa Kanapka Muffin



Modny przepis łączący świeżego muffina z pysznymi lodami.

Składniki

- 1 muffin
- porcja lodów pistacjowych Carte d'Or
- maliny
- pistacje
- 10ml sosu malinowego
- cukier puder

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Przetnij muffina na pół.
2. Nałóż porcję lodów Carte d'Or na spodnią połowę muffina.
3. Udekoruj talerz malinami, pistacjami i sosem malinowym.
4. Dodaj drugą połowę muffina.
5. Całość posyp cukrem pudrem.



SMOOTHIES

Bardzo Owocowe Smoothie



Odświeżające smoothies są alternatywną opcją dla tradycyjnych lodów,
idealne na gorące dni!

Składniki

- 75g sorbetu cytrynowego Carte d'Or
- 75g lodów truskawkowych Carte d'Or
- 50g malin
- 50g truskawek
- 50ml soku malinowego

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Dodaj wszystkie składniki do miksera.
2. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Podawaj w szklance udekorowane truskawkami.



Dodatkowe przepisy na smoothies

Nazwa	Lody Carte d'Or	Owoce	Dodatkowe składniki
Różowy banan	100g Sorbet Truskawkowy	50g truskawka 100g banan	50ml sok pomarańczowy
Mango	150g Sorbet Pomarańczowy	100g mango	50ml sok pomarańczowy
Bardzo Owocowy	75g Jogurt - Owoce Leśne 75g Sorbet Truskawkowy	50g malina 50g truskawka	50ml sok żurawinowy
Odświeżająco Cytrusowy	75g Sorbet Cytrynowy 75g Sorbet Pomarańczowy	100g pomarańcza	50ml sok pomarańczowy
Truskawka-Mięta	150g Sorbet Truskawkowy	100g truskawka	50ml sok żurawinowy, 10 listków mięty
Banan	75g Biała Czekolada 75g Sorbet Cytrynowy	50g banan 50g mango	50ml sok pomarańczowy
Czerwone Jabłko	150g Sorbet Truskawkowy	100g jabłko	50ml sok jabłkowy
Tropikalny	150g Sorbet Pomarańczowy	100g banan	50ml sok pomarańczowy
Cytryna-Ananas	100g Sorbet Cytrynowy	150g ananas	50ml sok pomarańczowy

Ciemnoczerwony Koktajl Lodowy



Pyszne przepisy na niesamowite i smakowite koktajle lodowe.

Składniki

- 150g lodów truskawkowych Carte d'Or
- 25g borówek
- 25g jeżyn
- 50ml mleka
- 150ml jogurtu

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Dodaj wszystkie składniki do miksera.
2. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Podawaj w szklance udekorowane jeżynami i borówkami.



Dodatkowe przepisy na koktajle lodowe

Nazwa	Lody Carte d'Or	Owoce	Dodatkowe składniki
Waniliowy	150g Wanilia		150ml mleko
Waniliowo-Truskawkowy	150g Wanilia	100g truskawka	50ml mleko
Waniliowo-Bananowy	125g Wanilia	125g banan	75ml mleko
Waniliowo-Czekoladowy	75g Wanilia 75g Czekolada		150ml mleko
Waniliowo-Karmelowy	100g Wanilia 100g Słony Karmel		100ml mleko
Malinowo-Truskawkowa Róża	150g Sorbet Truskawkowy	50g malina	90ml mleko 10g miód 2g woda różana
Truskawkowy	150g Sorbet Truskawkowy	100g truskawka	50g jogurt
Odświeżająco Cytrynowy	150g Sorbet Cytrynowy	100g pomarańcza	50g jogurt
Mango Pasja	100g Sorbet Pomarańczowy	50g mango	75g jogurt 25g sok pomarańczowy
Ciemnoczerwony	150g Sorbet Truskawkowy	25g borówka 25g malina	50g jogurt 50ml mleko
Bananowo-Karmelowy	150g Słony Karmel	100g banan	50ml mleko

Waniliowe Latte



Ekscytująca propozycja łącząca smak kawy
i odświeżające działanie lodów.

Składniki

- 220g lodów waniliowych Carte d'Or
- 80g gorącego espresso
- 20 g Polewy o smaku toffi Carte d'Or
- 5 g Rama Cremefine Profi 31%
- kakao

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Dodaj lody i kawę do miksera.
2. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Udekoruj szklankę Polewą o smaku toffi Carte d'Or.
4. Wlej napój do szklanki.
5. Udekoruj Ramą 31% i kakao



Karmelowa Eksplozja



Miks kawy i lodów, który odświeży Cię
podczas gorących letnich miesięcy.

Składniki

- 30g gorącego espresso
- 60g lodów waniliowych Carte d'Or
- 30g lodów kawowych Carte d'Or
- 20 g Polewy o smaku toffi Carte d'Or
- 10 g Rama Cremefine Profi 31%
- małe kawałki krówek do dekoracji

CARTE D'OR® *Gelateria*

Przygotowanie

1. Wlej kawę do szklanki.
2. Dodaj porcje lodów Carte d'Or.
3. Udekoruj Polewą o smaku toffi Carte d'Or, Ramą 31% i kawałkami krówek .



Dodatkowe przepisy na kawy z lodami

Nazwa	Lody Carte d'Or	Gorący napój	Opcjonalnie
Espresso affogato	70g Wanilia	15g Ristretto	10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, kakao
Tiramisu ice latte	125g Tiramisu	25g Espresso	10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, kakao, ciastko migdałowe
Czarna & Biała ice latte	60g Wanilia 60g Czekolada	25g Espresso	5g Carte d'Or Creme Dolce Spray, 15g Polewa o smaku czekoladowym Carte d'Or, 15g Polewa o smaku toffi Carte d'Or
Karmelowa Eksplozja	60g Caffè Latte 60g Słony Karmel	30g Espresso	20g Polewa o smaku toffi Carte d'Or, 10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, kawałki krówek
Orzechowa Mocha ice latte	125g Czekolada 125g Caffè Latte	50g Espresso	10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, orzechy w toffi, migdały
Pralinowy shot	60g Wanilia 60g Orzech Laskowy	20g Espresso	5g Carte d'Or Creme Dolce Spray, orzechy laskowe
Karmelowe ice latte	120g Słony Karmel	30g+20g Kawa	10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, 10g Polewa o smaku toffi Carte d'Or, ciasteczko
Czekoladowe ice latte	110g Czekolada	15g Ristretto	10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, 10g Polewa o smaku czekoladowym Carte d'Or, kawałki brownie
Waniliowe ice latte	220g Wanilia	80g Espresso	20g Polewa o smaku toffi Carte d'Or, 5g Carte d'Or Creme Dolce Spray
Czekoladowe affogato	70g Wanilia	30g Gorąca czekolada	10g Carte d'Or Creme Dolce Spray, syrop migdałowy, ciastko Biscotti

NAZWA CARTE D'OR PO FRANCUSKU,
OZNACZA ZŁOTĄ KARTĘ,
KTÓRA NAWIĄZUJE DO NAJWYŻSZEJ
JAKOŚCI OFEROWANYCH LODÓW.

JAKOŚĆ LODÓW
CARTE D'OR
POTWIERDZONA PRZEZ
SZEFOW KUCHNI

Szef roku 2018
według przewodnika Gault&Millau
Witold Iwański

Witold Iwański




CARTE D'OR
Gelateria

Lody dekorowane

ŚMIETANKOWE



WANILIA
ręcznie zbierana
wanilia z Madagaskaru



CZEKOLADA
z belgijską
czekoladą



TRUSKAWKA
bez sztucznych
aromatów



ORZECH WŁOSKI
z karmelizowanymi
orzechami włoskimi



CYNAMON
bez sztucznych
barwników i aromatów



ŚMIETANKA
ze śmietanką



PISTACJA
z kawałkami pistacji



TIRAMISU
z winem Marsala



KOKOS
z kawałkami kokosa



JOGURT-OWOCE LEŚNE
21% jogurtu



WANILIA-WIŚNIA
z dodatkiem wiśni



STRACIATELLA



BANAN-CZEKOLADA



CZEKOLADA-MIĘTA



BIŁA CZEKOLADA



CAFFÉ LATTE



TOFFI



WATA CUKROWA
bez barwników



GUMA BALONOWA

SORBETY



SORBET
Z CZARNEJ PORZECZKI
bezglutenowe



SORBET
POMARAŃCZOWY
bezglutenowe



SORBET
TRUSKAWKOWY
bezglutenowe



SORBET
CYTRYNOWY
bezglutenowe

Tworzone z myślą o restauratorach



SORBET
GRUSZKOWY
bezglutenowe,
47% gruszek



SORBET
MARAKUJA
bezglutenowe,
z kawałkami mango



SORBET
WIŚNIOWY
bezglutenowe,
z kawałkami wiśni



SŁONY KARMEL
z solą morską
i kawałkami karmelu

PORTFOLIO SMAKÓW CARTE D'OR

- *Rekomendowane zatowarowanie*
- *dla łodów dekorowanych (witryna 13)*

**Dekorowane kuwety
Carte d'Or
to gwarantowana
oszczędność i zysk.**

lp	nazwa	rekommendowane smaki dla witryn				numer	ml
		7	10	13	18		
	LODY DEKOROWANE CARTE D'OR						
1	Carte d'Or Wanilia	●	●	●	●	19255904	5500
2	Carte d'Or Czekolada	●	●	●	●	19255804	5500
3	Carte d'Or Truskawka	●	●	●	●	19922503	5500
4	Carte d'Or Guma Balonowa	●	●	●	●	19810913	5500
5	Carte d'Or Jogurt-Owoce Leśne		●	●	●	17126802	5500
6	Carte d'Or Stracciatella		●	●	●	19923103	5500
7	Carte d'Or Śmietanka			●	●	18297412	5500
8	Carte d'Or Wata Cukrowa			●	●	15884804	5500
9	Carte d'Or Banan-Czekolada			●	●	19250013	5500
10	Carte d'Or Tiramisu				●	19155127	5500
11	Carte d'Or Czekolada-Mięta				●	18335826	5500
12	Carte d'Or Biała Czekolada					19750915	5500
13	Carte d'Or Wanilia-Wiśnia					19152013	5500
14	Carte d'Or Sorbet Porzeczkowy	●	●	●	●	19253503	2800
15	Carte d'Or Pistacja	●	●	●	●	19255103	2800
16	Carte d'Or Sorbet Pomarańczowy	●	●	●	●	19658103	2800
17	Carte d'Or Orzech Włoski	●	●	●	●	19255604	2800
18	Carte d'Or Cynamon	●	●	●	●	19253604	2800
19	Carte d'Or Sorbet Truskawkowy		●	●	●	19657904	2800
20	Carte d'Or Sorbet Cytrynowy		●	●	●	19249103	2800
21	Carte d'Or Caffè Latte				●	19656902	2800
22	Carte d'Or Kokos				●	19253403	2800
23	Carte d'Or Toffi				●	19255503	2800
	SMAKI TWORZONE Z MYŚLIĄ O RESTAURATORACH						
24	Carte d'Or Słony Karmel	●	●	●	●	19756706	2400
25	Carte d'Or Sorbet Gruszkowy				●	nowości	2400
26	Carte d'Or Sorbet Marakuja				●	nowości	2400
27	Carte d'Or Sorbet Wiśniowy				●	nowości	2400



- *Rekomendowane zatowarowanie*
- *dla łodzi dekorowanych (witryna 13)*

sprzedaż									
PISTACJA 	ORZECH WŁOSKI 	CYNAMON 	SŁONY KARAMEL 	SORBET TRUSKAWKOWY 	SORBET CYTRYNOWY 	SORBET Z CZARNEJ PORZECZKI 	SORBET POMARAŃCZOWY 		
WANILIA 	CZEKOLADA 	TRUSKAWKA 	JOGURT-OWOCE LEŚNE 	STRACCIATELLA 	ŚMIETANKA 	BANAN-CZEKOLADA 	WATA CUKROWA 	GUMA BALONOWA 	
klient									

PROFESJONALNE PRODUKTY UŁATWIAJĄCE PRZYGOTOWANIE DESERÓW LODOWYCH

Desery Carte d'Or



Deser Panna Cotta
0,52 kg
Wydajność
48 porcje × 95 g



Krem Tiramisu
0,54 kg
Wydajność
48 porcje × 53 g



Mus o smaku jogurtowym
0,57 kg
Wydajność
60 porcje × 35 g



Mus czekoladowy
1,44 kg
Wydajność
90 porcje × 50 g



Mus czekoladowy Carte d'Or
1 l (płynny)
Wydajność 25 porcji x 100 ml
(po ubiciu)



Mus waniliowy Carte d'Or
1 l (płynny)
Wydajność 25 porcji x 100 ml
(po ubiciu)

Polewy Carte d'Or



Polewa truskawkowa 1 kg



Polewa o smaku czekoladowym 1 kg



Polewa o smaku toffi 1 kg



Polewa z owoców leśnych 1 kg

Rama Cremefine



Rama Cremefine Profi 31% 1l

Carte d'Or Creme



Carte d'Or Creme Dolce Spray 500 ml

CARTE D'OR®
Gelateria



www.ufs.com

Unilever Polska Sp. z o.o.

Unilever Food Solutions

ul. Baltycka 43, 61-017 Poznań

Bezpłatna infolinia 800 66 11 11

(pn. pt. 8:00 - 16:00)

www.ufs.com