



PRESSEMITTEILUNG

## Kreative Dessertküche mit den neuen Toppings von Carte D'Or Professional

Rechtzeitig zum Start der Eis-Saison ergänzt Carte D'Or Professional sein Sortiment an Dessert-Toppings um zwei weitere Sorten. Zusätzlich zu Crunchy Dark Chocolate kommen die Toppings Crunchy White Chocolate Flavour und Salted Caramel auf den Markt. Damit bietet Unilever Food Solutions & Eskimo den Gastronomiebetrieben weitere Produkte für den kreativen Einsatz in der Dessertküche an.

**Wien, April 2024.** Die neuen Toppings Crunchy White Chocolate Flavour und Salted Caramel von Carte D'Or Professional sorgen ab sofort für noch mehr Abwechslung auf der Eis- und Dessertkarte. Mit dem bei Raumtemperatur flüssigen Crunchy Topping lassen sich Eiskugeln oder gefrorene Früchte einfach und schnell mit einer dünnen Schokoladenschicht überziehen. Crunchy White Chocolate Flavour gefriert auf kalten Speisen innerhalb weniger Sekunden und verfeinert so klassische Eisbecher und Nachspeisen. Das flüssige Topping Salted Caramel ist währenddessen ideal für Shakes und Desserts. „Mit den zwei zusätzlichen Geschmacksrichtungen bieten wir Gastronominnen und Gastronomen noch mehr Vielfalt und Flexibilität bei der Gestaltung ihres Dessertangebots“, erläutert Daniel Kogoj, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Eskimo.

### Erleichterung im hektischen Gastronomie-Alltag

Erhältlich sind die Nachspeisen-Toppings in praktischen Flaschen, die beim Crunchy White Chocolate Flavour 900 Gramm und bei Salted Caramel ein Kilogramm enthalten. Durch das schlanke Flaschendesign sind sie einhändig dosier- und dressierbar und garantieren damit eine Erleichterung im hektischen Gastronomie-Alltag. Gastronominnen und Gastronomen können ohne zeitlichen Mehraufwand Desserts effizient und vielfältig abrunden.

## **Harte Schale, weicher Kern**

Unilever Food Solutions & Eskimo hält für die Gastronomien auch Rezeptvorschläge zur Inspiration bereit, frei nach dem Motto: Harte Schale, weicher Kern. Mit Crunchy White Chocolate Flavour lassen sich ganz klassisch verschiedene Eissorten völlig unkompliziert mit einem schokoladenartigen Mantel überziehen und mit Blüten und Früchten besonders ansprechend dekorieren. Schokokuchen kann man ein zuvor separat gefrorenes Topping aus weißer und dunkler Schokolade aufsetzen, was dem weichen Kuchen zusätzlichen Biss verleiht. Das flüssige Salted Caramel ist währenddessen nicht nur gut mit Toffee- und Vanille-Eis kombinierbar, sondern passt zudem zu Desserts, die eine salzige Komponente wie zum Beispiel Brezel-Stückchen beinhalten. Auch Waffeln und Kuchen-Desserts lassen sich mit dem flüssigen Topping ideal abrunden.

Weitere Informationen gibt es unter [ufs.com/crunchytopping](https://ufs.com/crunchytopping)

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or Professional und Eskimo unterstützt Unilever Food Solutions & Eskimo Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship-Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

### Kontakt:

Unilever Food Solutions & Eskimo  
Isabel Jeske  
Neue Burg 1  
20457 Hamburg  
Isabel.jeske@unilever.com  
www.unileverfoodsolutions.at

### Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -28 / -29  
a.kampe@gourmet-connection.de  
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de