


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

INSPIRATION TIL EFTERÅR OG VINTER



ØJEBLIKKE AF GLÆDE



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

HVAD ER CARTE D'OR PROFESSIONAL?

Carte D'Or blev grundlagt i 1978 i gastronomiens hjemby, Paris, som et kvalitetsmærke for restaurantdesserter i Paris, serveret af de bedste kokke. Denne arv af kulinarisk ekspertise ligger stadig fundamentet for det, vi gør i dag. Vi kombinerer de bedste råvarer med årtiers viden og ekspertise til at skabe uforglemmelige desserter, for enuovertruffen isoplevelse.

Hvis der er noget, der definerer **Carte D'Or**, så er det, at vi altid går den ekstra mil. Vi har over 40 års erfaring med at skabe rigtig lækre desserter, hvor vi bestræber os på at bruge nogle af de fineste ingredienser, på en bæredygtig og etisk måde. Ingen kunstige smags- eller farvestoffer. Det er alt dette, der gør et **Carte D'Or** øjeblik uforglemmeligt.





HØJ KVALITET MED UENDELIGE MULIGHEDER

Desserter inspirerer virkelig og afslutter en god menu. For at imødekomme udfordringer som travle dage i køkkenet og krav om prispres er det vigtigt at kunne tilbyde enkle og omkostningseffektive dessertløsninger, som samtidigt også kan øge salget. Denne dessertfolder fra **Carte d'Or Professional** giver opskriftsinspiration og en grundopskrift at tage udgangspunkt i, som kan tilpasses og udvikles alt efter tid og personale.



LOKALOMRÅDE

Vores is laves udelukkende i Europa. Vi forsøger at købe råvarer lokalt, når det er muligt. Derudover bestræber vi os på at producere råvarer på en måde, der sparer ressourcer og minimerer unødvendig emballage.



SPARE PÅ RESSOURCERNE

Bæredygtighed er centralt for vores isproduktion. Vores isfabrikker bruger vedvarende energi og følger de højeste europæiske standarder for kvalitetssikring og produktionsstandarder. På den måde bestræber vi os på at spare så mange ressourcer som muligt.



KVALITET MED LAVT KLIMAAFTRYK

Ingredienser med anerkendte og internationale certificeringer af høj kvalitet. Med vores udvalg af veganske muligheder kan alle gæster nyde – uanset deres kostpræferencer. Vores veganske is leverer ikke kun den højeste smagsoplevelse, men har også særligt lavt klimaaftryk takket være sit plantebaserede indhold.



GENBRUGSINITIATIV

Som en del af Carte D'Or OOH Better Plastic Initiative vil vores isemballage i fremtiden være lavet af materialer, der kan genbruges.





HØJ KVALITET OG BÆREDYGTIG PRODUKTION I FRANKRIG

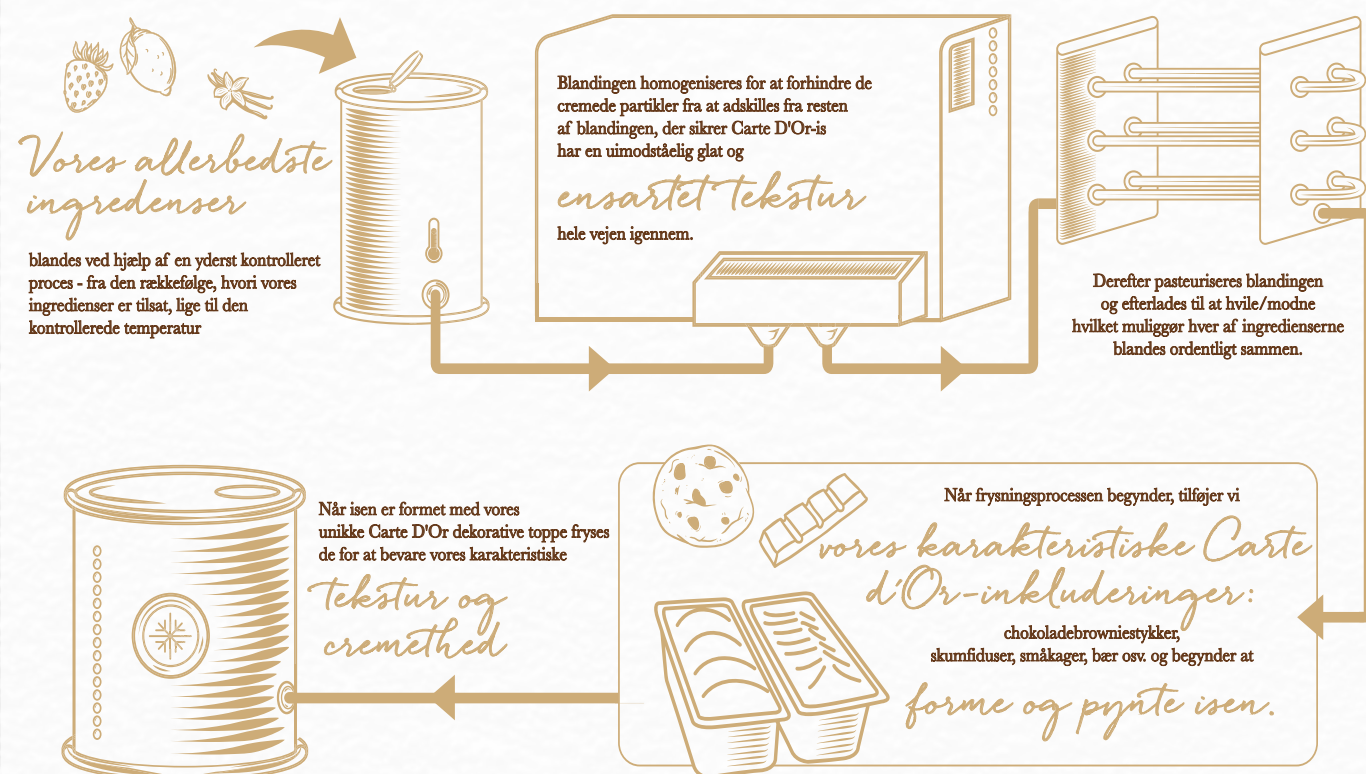


Carte D'Or produceres primært i Saint Dizier i Frankrig*. Fabrikken har fokus på både sociale og bæredygtighedsspørgsmål



Al fløde og mælk kommer fra et franskt kooperativer, der opererer i Normandiet, Bretagne og Loire

HVORDAN LAGER VI VORES IS?



*Også mindre produktion i andre EU-lande

KVALITET

i fokus i alt, hvad vi gør

Nøje udvalgte ingredienser



Kaffe fra Colombia



Nougat fra Montélimar



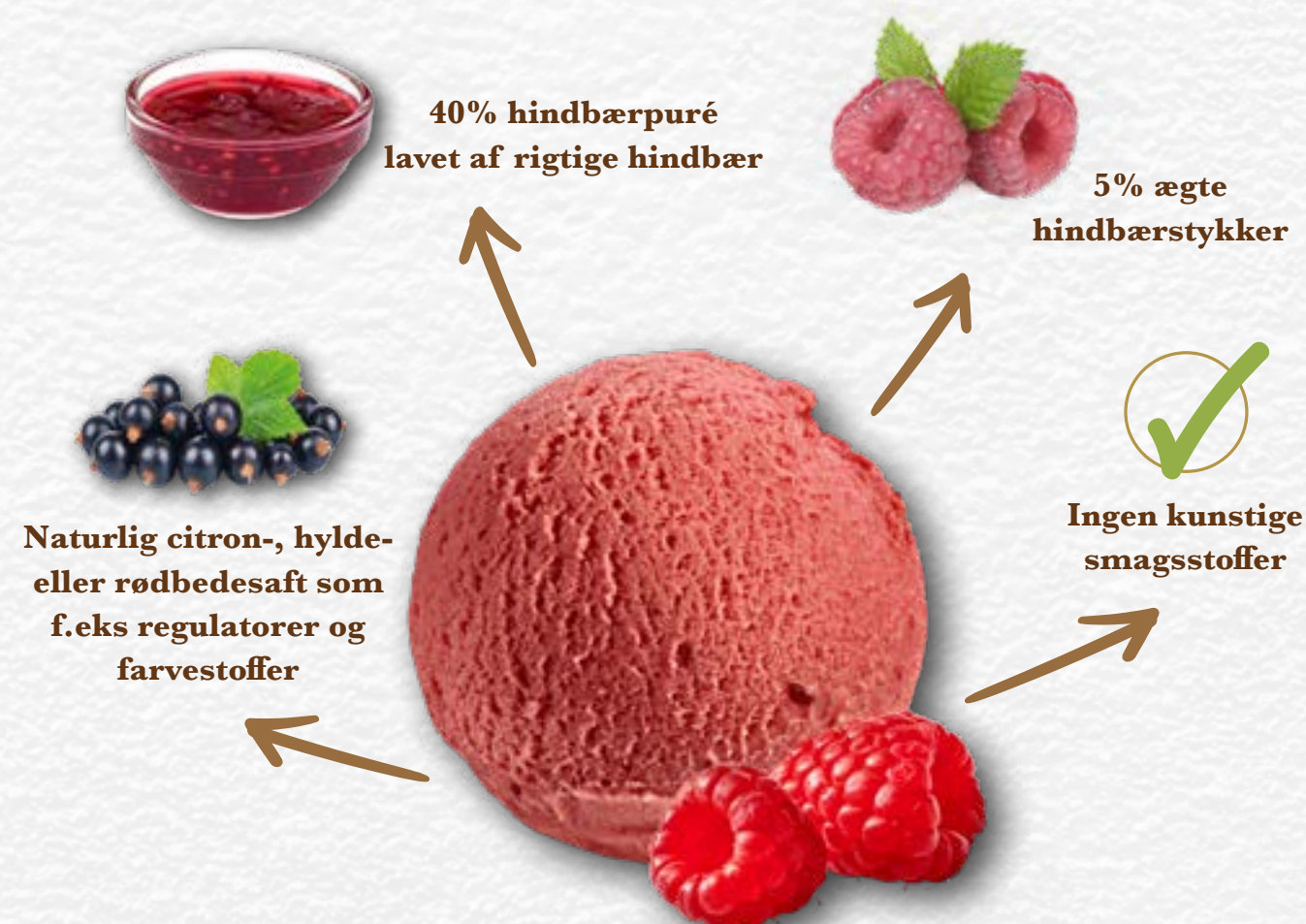
Gule citroner fra Sicilien



Salt fra Guérande



Vores **kakao** og **bourbon vanilje** fra Madagaskar er dyrket i henhold til bæredygtige landbrugsstandarder og er **Rainforest Alliance certificeret**.



Mange af bærrene til vores is og sorbeterne er solmodnede og håndplukket.



Vores jordbæris indeholder over 40 % ægte jordbær, med stykker af Senga Sengana jordbær, en sort udviklet i Tyskland og karakteriseret ved dens særligt intense aroma.



Til vores smag med rom & rosin is bruger vi kun ægte rom fra Caribien



Vores chokoladeis er lavet med ægte chokolade, kakaosmør, 17% chokoladesauce og indeholder over 3% ægte mælkechokoladechips. Vores vigtigste chokoladelieferandør er Barry Callebaut, som aktivt fremmer bæredygtig kakaoproduktion. Virksomheden fører også kampagner mod børnearbejde og arbejder for fair lønninger i kakaodyrkning.



Vores is med hvid nougat indeholder den fineste Montélimar nougat.



Vores cremede isvarianter indeholder en høj andel af fløde eller mælkefedt. Mælken, der bruges i vores cremede is, købes fra regionale landmænd inden for EU. Vi afholder os helt fra at bruge palmeolie i vores isblandinger – og det kan smages!



Til vores hasselnøddeis bruger vi hasselnødder fra Piemonte.



Vores saltkaramelis indeholder ægte Fleur de Sel



Vores bourbon vaniljeis indeholder ægte vaniljekorn fra Madagascar



POPULÆRT

Danskerne elsker is og is er en af de mest almindelige desserter i Danmark



STOR VARIATION

Uendelige muligheder for tilpasning og forarbejdning for nemt at skabe det rigtige tilbud til kunden



INDBRINGENDE

< 8kr for to kugler is
Rentabelt produkt med muligheder for høje marginer



BÆREDYGTIG

Lang holdbarhed, minimerer madspild

FORDELE MED

is inden for HoReCa

EN POPULÆR DESSERT - SOM TILLADER UDVIKLING AF DIN RENTABILITET

I et glas, som en sofistikeret dessert eller som tilbehør til bagværk. Med is fra **Carte D'Or** du har en række forskellige muligheder for dine gæster

2 ISKUGLER + TOPPING

Indkøbspris

Ca. 8 kr

Makspris

Videresalgspris

40 kr

Højeste
anbefalede pris



**LANG HOLDBARHED OG
INTET TAB AF PRODUKT**

STORT POTENTIALE MED IS SOM DESSERT

Isdessert i glas

Servér isen i et højt glas, et vinglas eller cocktailglas for et professionelt udtryk

Som akkompagnement

Tilføj en kugle is til en dessert og forhøj hele oplevelsen

Som frossen dessert

Lad isen stå i centrum i en uimodståelig dessertkreation

IS I GLAS - BYGGESÆT



1. Smak
2. Topping
3. Ingrediens
4. Dekoration
5. Sauce



Tips! Is i glas behøver ikke altid at være klassisk

FORDELE MED

is inden for HoReCa

Bring isudvalget til live baseret på årstiden og helligdage i løbet af året såsom: Valentinsdag, påske, jul mm.

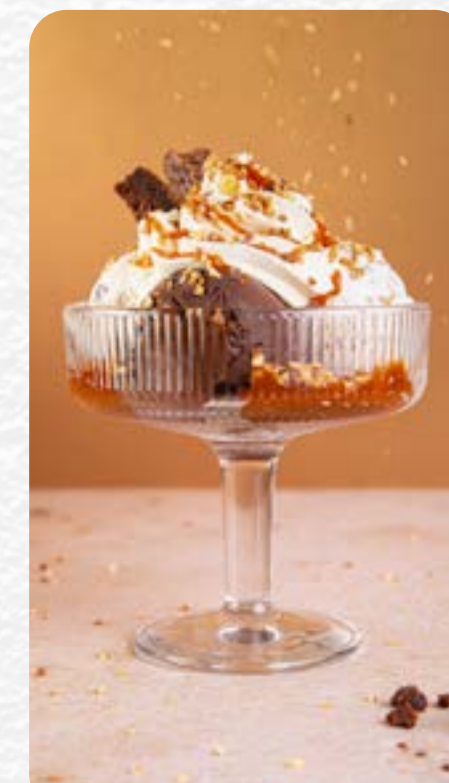


Bring noget nyt ved at sætte din signaturredessert på menuen med månedens smag



Smag fra vores egne

Tilpas dit sortiment og giv udløb for kreativiteten ved at kombinere forskellige smagsvarianter fra forskellige egne i dit sortiment



UENDELIG KOMBINATIONSMULIGHEDER



Desserttallerken

Dette er ideelt til à la carte-menuen: desserttallerken som en sød afslutning. Det er ikke kun smagsoplevelsen, der tæller her, men også Mise en Place. Den repræsenterer det mest komplekse, men også dessert af højeste kvalitet. Anstrengelsen er det hele værd til særlige lejligheder og ved middagstid.



Is i glas

Is i glas behøver ikke altid at være klassisk, den skal overbevise. Gennem variationer af forskellige issmage, toppings og saucer kan der hurtigt og nemt fremtrylles lækre og flotte individuelle kreationer. Isdesserten er ideel til at glæde gæsten og tilbyder flere iskugler – perfekt til eftermiddagsvirksomheden.



Isdrink

Ikke bare et ekstra forbrugsmoment, men også meget trendy: isdrinks.

Top drinken med en kugle is og inspirér gæsten. Hurtig tilberedning, anderledes og imponerende, isdrinken som en ny idé til menykortet.



Minidessert

Det kræver en lille indsats, få håndspålægninger og lidt ekspertise for at opnå en lækker minidessert i glas. En perfekt løsning til frokost eller endda buffeter for at generere mersalg





CARTE D'OR
PROFESSIONAL

ISKOLDE DRINKS DER VARMER SJÆLEN



*Perfekt når
klokken slår tolv*

VELKOMSTDRINK

- **Carte D'Or Lemon sorbet**
- Prosecco Cava eller Champagne
- Dansk vand



ESPRESSO MARTINI

Hvad med at toppe din Espresso Martini med en kugle **Carte D'Or Dulche De Leche**, **Vanilje** eller **Chokolade Hasselnød**

STIK UD

med vores opskriftsforslag



AFFOGATO

- **Carte D'Or Vaniljeis**
- + 1 espresso

*Hold kaffen op foran
dine gæster for ekstra
voila-effekt*

TIPS! Erstat vaniljeisen med f.eks Baileys, Dulce de Leche, Tiramisú eller Valnød



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

MILKSHAKES TIL ALLE LEJLIGHEDER



Tips: Pynt med knuste småkager, ristede skumfiduser eller flødeskum

SPECIAL SHAKE MED CARTE D'OR BAILEYS

INGREDIENSER

- Carte D'Or Baileys is eller
- Carte D'Or Chocolate Hazelnut
- Carte D'Or Chokoladesauce
- Mælk

OPBYGNING

1. Sænk glasset ned i en skål med Carte D'Or chokoladesauce til at dekorere kanterne og stil det på køl.
2. Blend Carte D'Or isen med mælken til en ensartet masse
3. Hæld det hele i et glas og pynt med Carte D'Or chokoladesauce.

COCKTAIL MED CARTE D'OR BAILEYS OG BANAN

INGREDIENSER

- Carte D'Or Baileys is
- Carte D'Or chokoladesauce
- Hasselnødder
- Banan
- Mælk

FREMGANGSMÅDE

1. Dyp kanten af glasset i en skål med Carte D'Or Chokoladesauce og derefter i hakkede hasselnødder.
2. Skær 1 banan og kom den i blenderen.
3. Tilsæt Carte D'Or Baileys is, mælk og Carte D'Or chokoladesauce.
4. Blend blandingen og hæld op i et cocktailglasset.

Valgfrit: Tilføj et strejf af Carte D'Or chokoladesauce

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

CHOCOLATE HAZELNUT

- Carte D'Or Chokolade hasselnød
- Carte D'Or Vaniljeis
- Mælk og flødeskum

KARAMEL SHAKE

- 3 kugler Carte D'Or Dulche de leche
- 150 ml mælk eller softice mix
- Karamelsmåkager och karamelsauce til pynt



MILKSHAKEN I 3 TRIN



Tilføj 3 kugler is og 150 ml mælk



Mix i 1 minut

Pynt din milkshake med toppings





CARTE D'OR
PROFESSIONAL

ENKLE & ELEGANTE DESSERTER



KARAMELCHOKOLADEDRØM EN ANDERLEDES TIRAMISU

- 3 kugle Carte D'Or is f.eks Brownie, Karamel & Vanilj og Chokolade hasselnød
- Carte D'Or Chokoladesauce
- Flødeskum
- Hakkede mandler og/kiks



- En kugle Carte D'Or Straciatella
- En kugle Carte D'Or kaffeis
- Kakaopulver
- Amarettolikør
- Italienske mandelkager

STIK UD

med vores opskriftsforslag



BROWNIE MED CARTE D'OR BAILEYS

INGREDIENSER

- Carte D'Or Baileys is
- Carte d'Or karamelsauce
- Browniekage
- Hakkede chokoladestykker

FREM GANGSMÅDE

1. Skær stykker af brownie og læg nogle i bunden af koppen.
2. Placer en kugle af Carte D'Or Baileys is på toppen.
3. Pynt med Carte D'Or karamelsauce og nogle hakkede chokoladestykker.



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

CARTE D'OR MED MASCARPONE

INGREDIENSER

- Carte D'Or Straciatella, Tiramisu eller Valnød
- Carte D'Or karamelsauce
- Kaffe/karamel sirup
- Mascarpone
- Kanelpulver

FREM GANGSMÅDE

1. Lav en bund med svampekage eller småkager og fyld på med sirup lavet med Carte d'Or karamelsauce, kaffe og eventuelt Baileys.
2. Placer en kugle is på toppen.
3. Tilføj et strejf af mascarpone og pynt med kanelpulver.



PISTACHIE OG DULCHE DE LECHE

- En kugle Carte D'Or pistachie is
- En kugle Carte D'Or Dulche de Leche
- Flødeskum
- Pynt med hakkede pistachienødder



HASSELNØD OG BROWNIE

- En kugle Carte D'Or hasselnødde is
- En kugle Carte D'Or Brownie
- Flødeskum
- Pynt med hakkede hasselnødder



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

SKAB UIMODSTÅELIGE DESSERT KOMBINATIONER

En kugle is vil forbedre dine desserter med et væld af smagsassociationer:

Kombinationerne er uendelige og for enhver smag!

Kombinationseksempler:

- Chokoladekage + valnøddeis
- Profiterole + Chokolade hasselnøddeis
- Tarte tatin + Vaniljeis



STIK UD

med vores opskriftsforslag

Tip: Pynt med ristede mandler og Carte D'Or karamelsauce



EN ANDERLEDES MILLE-FEUILLE TAKKET VÆRE DEN CREMEDE CARTE D'OR IS

INGREDIENSER

- Carte D'Or Baileys is
- Carte D'Or karamelsauce
- Kage
- Ristet mandel
- Espresso

FREM GANGSMÅDE

1. Skær lagkagebunde og dyp hurtigt i kaffen så de får smag
2. Byg lag for lag af lagkagebunde og Carte D'Or Baileys is
3. Lad den hvile i fryseren

CREMEDE ISVARIANTER – 5,5L



VANILJE

EAN: 8000920815786



CHOCOLATE HAZELNUT

EAN: 8714100590096



STRACCIATELLA

EAN: 8000920808078



DULCHE DE LECHE

EAN: 8000920813089



TIRAMISU

EAN: 8000920915516



BROWNIE

EAN: 8000920861745



KARAMEL & VANILJE

EAN: 8711327629998



MINT CHOKOLADE

EAN: 8000920833582



PISTACHIO

EAN: 8000920759837



VALNØD

EAN: 000920815908



HAZELNUT

EAN: 8000920869451



BAILEYS

EAN: 8711327532915

CREMEDE ISVARIANTER – 5L



KAFFE

EAN: 88711327467620



NOUGAT

EAN: 7310290004668



ROM & ROSIN

EAN: 8711327585874



MUDCAKE

EAN: 8711327585010

VORES

sortiment

VEGANSKE- SORBETER OG CREMEDE VARIANTER – 2,4L

Alle sorbeter er veganske og certificeret med V-label.

Alle sorbeter indeholder frugtstykker og minimum 45 % frugt.



VANILJE

EAN: 8711327597235



HINDBÆRSORBET

EAN: 8711327596405



CITRONSOBBET

EAN: 8711327398016



PASSIONSFRUGTSORBET

EAN: 8711327398047



MANGOSORBET

EAN: 8711327596313



JORDBÆRSORBET

EAN: 8711327597495



FORBEDRE IS-OPLEVELSEN MED...

DESSERTER & TOPPINGS/SAUCER



CHOKOLADEMOUSSE



PANNA COTTA



CREME BRULÉE



KARMEL
TOPPING



CHOKOLADE
TOPPING



...ET VELSORTERET SORTIMENT

UENDELIGE KOMBINATIONSMULIGHEDER FOR UNIKKE
& UFORGLEMMELIGE SMAGSOPLEVELSER





KONTAKT CARTE D'OR PROFESSIONAL

Rene Kristensen - Salgskonsulent
rene.kristensen@unilever.com
Tlf.: +45 28358830



www.unileverfoodsolutions.dk