

LA
APUESTA DULCE
 MÁS
 ATRACTIVA

PARA TU BUFFET

**SEGURIDAD
 Y CONTROL**



Almacena en la nevera los postres del buffet.



Evita los desperdicios porcionando los postres.



Desarrolla una oferta sin gluten y señala los alérgenos.

¡SIGUE ESTOS 3 PRINCIPIOS BÁSICOS Y SACA EL MAYOR RENDIMIENTO A TU BUFFET DE POSTRES!

FACILIDAD DE PRODUCCIÓN



Los postres Carte d'Or son muy sencillos de preparar. Solamente tienes que mezclar o montar.



Ahorra tiempo con los Postres de Disolución Instantánea Carte d'Or.



Varía tu oferta fácilmente con un mismo producto jugando con toppings.



Utiliza herramientas adecuadas.

ATRACTIVO DEL BUFFET



Coloca los postres al inicio del buffet, el comensal se reservará para ellos.



Señaliza los postres



Juega con las alturas, los recipientes, los colores y las decoraciones para dar vistosidad al buffet.



Repon los postres regularmente



La apuesta dulce más atractiva para tu buffet.



SEGURIDAD, FACILIDAD Y ATRACTIVO

Los postres son la parte más rentable dentro de la oferta del buffet de un hotel. Pero técnicamente la pastelería es difícil de ejecutar. Esto puede generar problemas como mermas innecesarias, postres poco vistosos, bufets mal montados, poca oferta... Para que los clientes los consuman es ideal que sean de calidad, pero sobretodo que sean vistosos, entrando siempre en el escandallo. Por ello te presentamos **una guía de consejos muy útiles para mejorar la variedad y el atractivo del buffet de postres de forma fácil y estandarizada.**

NUESTRAS AYUDAS

Siropes y Siropes Crujientes



CHOCOLATE FRUTAS DEL BOSQUE VAINILLA CEREZA FRESA NARANJA TOFFEE CARAMELO CHOCOLATE BLANCO CHOCOLATE NEGRO

Gelatinas



CHOCOLATE FRESA PIÑA NARANJA

Coulis y Frutos Rojos



FRUTAS DEL BOSQUE COULIS DE MANGO COULIS DE FRUTAS DEL BOSQUE

Mousses



CHOCOLATE COCO NATA CAFÉ FRESA AVELLANA PIÑA LIMÓN YOGUR

Cremosos



MANGO-ALBARICOQUE CHOCOLATE

Clásicos



NATILLAS-CREMA CATALANA FLAN DE VAINILLA FLAN POTAX

[1] 50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.

[2] 50 chefs externos han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate versus el principal competidor de este producto en España. BIC Desserts. Octubre 2013.

Descubre recetas e inspiración en ufs.com

