



CARTE  
D'OR



Krona

# Sorprende con nuevos formatos y presentaciones

Te ofrecemos inspiración para hacer tus  
postres más atractivos y de forma práctica.

Más información en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



CARTE  
D'OR

Krona

Queridos chefs,

Servir postres a la altura de las expectativas de nuestros comensales demanda cada vez más tiempo y más recursos. Ya sea en menú o en carta, el cliente espera ese efecto wow que le haga terminar la comida como una experiencia memorable.

Con Carte d'Or y Krona, te ofrecemos **una gama completa de postres y decoraciones** para ofrecer recetas en formatos diferentes, como copas y vasos, que sorprenderán a tus clientes. Porque con tu toque de creatividad y sencillos ingredientes, podrás ofrecer postres originales, fáciles de preparar y con decoraciones muy atractivas, todo ello simplificando tu operativa.



## Crema catalana y doble chocolate



### Decoración



Virutas de Chocolate

Sirope de Chocolate

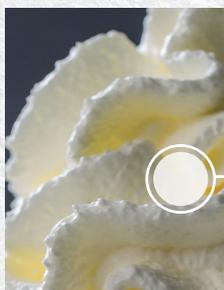


### Base



Natillas/  
Crema  
Catalana  
Instantáneas

## Fresas con nata



### Decoración



Krona Spray

### Base



Fresas

## Mousse de chocolate con fresas maceradas



### Decoración

Frutos  
Rojos



Mousse de  
chocolate



### Base



Fresas

## Fresas con helado de vainilla y sirope de cereza



### Decoración

Sirope de  
Cereza



Helado de vainilla

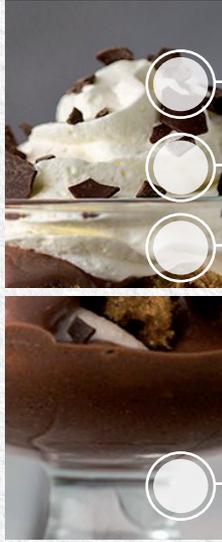


### Base



Fresas

## Crema de chocolate, bizcocho y virutas de chocolate



### Decoración

Krona Original



Virutas de chocolate



Bizcocho



### Base



Cremoso de Chocolate

## Crema de yogur, frutas del bosque y sirope de chocolate



### Decoración

Hojas de menta



Sirope de Chocolate



### Base

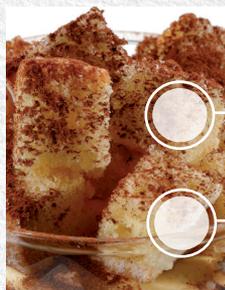
Frutos Rojos



Crema Sabor Yogur



## Tiramisú con gelatina de café y bizcocho al cacao



Decoración



Bizcocho



Cacao en polvo



Base



Tiramisú



## Batido de chocolate y nata



Decoración



Barquillo de chocolate



Krona Spray



Base

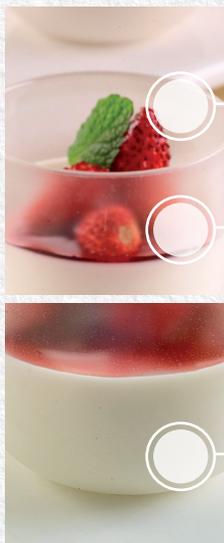


Sirope de Chocolate



Krona Pastelera

## Panna cotta de té verde con fresitas y menta



### Decoración



Hojas de menta y fresas

Sirope de Fresa



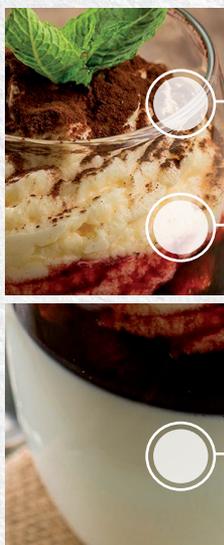
### Base



Krona Pastelera

Panna Cotta

## Panna cotta de vainilla y frutos rojos



### Decoración



Hojas de menta y cacao



Sirope de Frutas del bosque y Krona Pastelera

### Base



Krona Original

Panna Cotta

## Panna cotta de granada y habas tonka



### Decoración



Granada  
(Añadir zumo para la base)

### Base



Krona Original

Panna Cotta

## Crema de frambuesa cuajada con espejo de chocolate



### Decoración



Frambuesas

Sirope de Chocolate



### Base



Krona Pastelera

Coulis Frutos Rojos

Panna Cotta

CARTE  
D'OR

Krona

Nuestros **Top Ingredientes** te permitirán aportar calidad, estabilidad, facilidad de uso y el sabor casero que los clientes demandan. Descubre nuestra gama y **garantiza el mejor resultado en tus preparaciones.**

## Panna Cotta Carte d'Or

La preferida por chefs en Italia



### Beneficios

- La calidad de los postres Carte d'Or, ahora sin gluten.
- Práctica: preparación en 3 simples y rápidos pasos.
- Fácil de personalizar: Añade frutas, siropes o coulis en la disolución para una pannacotta diferente cada día.

*(1) 50 chefs externos han elegido la Panna Cotta Carte d'Or como la mejor del mercado versus su principal competidor en Italia. BICDESSERT 2011.*

# Krona

Seguridad y confianza sólo para profesionales



## Beneficios

- No se corta: Máxima estabilidad tanto para montar como para cocinar.
- Resiste a altas temperaturas.
- Tolera la adición de ácidos.



## Beneficios

- Aguanta firme durante más tiempo: 15 minutos en frío y 9 minutos en caliente.
- Desarrollada exclusivamente para la hostelería.
- Excelente en textura y sabor.
- Boquilla profesional para una decoración perfecta.

[2] Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Septiembre 2018.

Encuentra tus recetas  
e inspiración en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Unilever Food Solutions España  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

