


ToppKing

iDessert

L'eccellenza del Dessert
in tempo zero!



Senza
Glutine

ToppKing
iDessert

Alta
Qualità

Apri, porzioni, decori e servi!

ToppKing iDessert pronti da servire direttamente dal Brik
o da elaborare con nuove Ricette d'Autore.

Con ToppKing iDessert risparmi i tempi di preparazione e conservazione.

Pronti da servire

Brik da riporre in frigorifero per 8 ore a 4°C prima dell'utilizzo



Budino al Cioccolato



Panna Cotta



Budino al Caffè



Crème Caramel

Da preparare

**Preparazione
a caldo:
portare a
ebollizione**

Brik da lavorare a
temperatura ambiente
per ottenere la classica
Crema Catalana



Crema Catalana



Crema al Mascarpone

**Preparazione
a freddo:
montare una
crema perfetta**

Brik da riporre in
frigorifero per 8 ore a
4°C prima dell'utilizzo
ed ottenere la
massima cremosità

12 Porzioni per ogni Brik



Alta Qualità

I Dessert sono realizzati con i migliori ingredienti di origine italiana e a filiera controllata.

Nella preparazione dei Dessert vengono utilizzati: latte fresco di giornata, panna di screma di altissima qualità, zucchero e uova di origine italiana, cioccolato di altissima qualità.

**Senza
Conservanti**

**Materie
Prime
Selezionate**

Facili da preparare

Caratterizzati da facilità e velocità di preparazione

Brik refrigerato da 8 ore

Aprire la confezione tagliando le alette superiori e il bordo superiore del brik, tagliare poi le alette della parte inferiore. (Per facilitare l'uscita del prodotto si può procedere anche a tagliare il brik nella parte lunga e versare il prodotto).

Brik a temperatura ambiente

Alzare le alette laterali e tagliare gli angoli, aprire la parte superiore del brik e portare a 40-45° in casseruola o direttamente in forno a microonde.

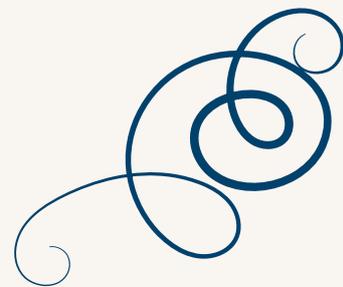


Costanza nel gusto e nella consistenza

Fidelizza il cliente offrendo un prodotto sempre con la stessa qualità, gusto e consistenza.



Per ogni tipo di servizio



In pochi minuti puoi presentare al tuo cliente un Dessert di alta qualità.

Da brik refrigerato da 8 ore, versare su un piatto, porzionare, decorare - **il dessert è pronto per essere servito.**

Pochi minuti al servizio, vetrina dessert da riassortire: da brik conservato a temperatura ambiente portare a 40-45° in casseruola o direttamente in forno a microonde, dare forma desiderata e raffreddare in abbattitore per essere **di nuovo pronto in pochi minuti.**



Conservazione

I nostri prodotti non contengono conservanti

Il prodotto ricettato può essere conservato in frigorifero o in vetrina frigo **fino a 4 giorni dopo la preparazione.**

ToppKing
iDessert

Come offrire un eccellente dessert in pochi minuti

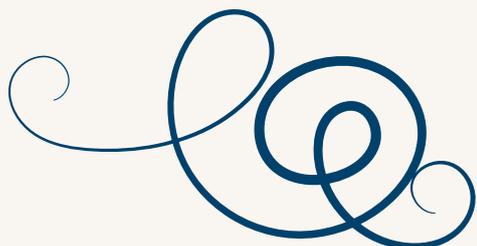
La preparazione base: apri, porzioni, decori e servi!

Per preparare un eccellente Dessert in pochi minuti e presentare ai tuoi clienti preparazioni di altissima qualità, partendo dalle nostre basi. Decora con qualità, fantasia e gusto grazie ai topping ToppKing.

**Apri,
decori,
servi!**



Sempre pronto!



In pochi minuti il Dessert è pronto. Decora con la gamma completa di:

ToppKing

Frutti di bosco
Nocciola
Nocciolata
Limone
Caffè
Zabaione
Fragola
Caramello
Caramello Salato
Cioccolato Bianco
Cioccolato Fondente

Menta
Stracciatella
Amarena
Sciroppo d'Acero
Kiwi
Mirtillo
Cioccolato
Vaniglia
Pistacchio
Lampone
Miele





Le ricette d'Autore

Pensato dai Professionisti per i Professionisti

Ricette che esaltano le caratteristiche di gusto dei ToppKing iDessert, da preparare in pochi minuti per un risultato eccellente!



Inquadra il QrCode per tutte le informazioni su ToppKing iDessert oppure vai sulla pagina web: toppking.generalfruit.com/i-dessert



General Fruit S.r.l.
PROFESSIONAL FRUIT DRINKS

Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG) ITALY - Tel +39 035 927030
info@generalfruit.com - www.generalfruit.com - Facebook General Fruit Srl
General Fruit Srl - Facebook Naturera Polot 1882 - Instagram naturerapolot1882



OFFICIAL SPONSOR

2021/22