

  
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.

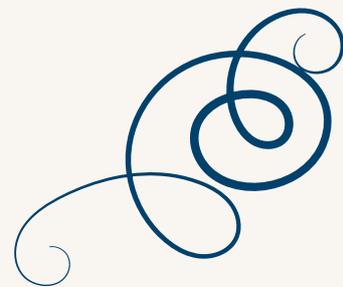


## Costanza nel gusto e nella consistenza

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!



Formato  
1Kg



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](http://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 - Instagram Naturera Polot 1882 - Instagram naturerapolot1882



**OFFICIAL SPONSOR**

2021/22