

MARKT & PRODUKTE

Süße Saucen



Die Saucen von Wiberg eignen sich als Topping für jegliche Eissorte /Foto: Wiberg

Eiscreme Variationen ? im Becher, der Tüte oder als Eis am Stiel ? läuten den Sommer ein. Mit der ActoPlus Range von Wiberg werden die Klassiker des Eissalons zu zeitgemäßen Trendsorten.

Eiskalte Versuchung

Vanille, Stracciatella und Co sind die Klassiker der Eisvitrine. Mit den Süßen Saucen von Wiberg erhält das Eis den letzten Schliff. Bei Sweet & Fruity unterstreichen die Süße der Erdbeeren und die Säure der Limette den Grundgeschmack im Becher. Für Schokoholics ist Sweet & Spicy die richtige Wahl, mit ihren kräftigen Kakao- und Kardamom-Noten. Ein Schuss Sweet & Salty sorgt für bernsteinfarbene Nuancen im Eisbecher. Die Kombination von Karamell und Ursalz liegt im Trend.

Nur Schlagsahne war gestern

Für Viele ist ein Eisbecher ohne weißes Häubchen nur der halbe Genuss. Die Süßen Saucen sorgen auch hier für den Überraschungseffekt: Verrührt mit flüssiger Sahne und abgefüllt in ein iSi-Syphon, zaubern die Süßen Saucen in Sekundenschnelle cremige Mousse-Toppings.

Spiced Ice

Innovative Gastronomen wissen schon lange, dass eine Prise Ursalz reicht, um beispielsweise Pistazien- oder Erdnusseis in andere Geschmacksdimensionen zu bringen. Wer einen Schritt weitergeht greift zum Tasmanischen Bergpfeffer der Exquisite Linie. Sein fruchtig-würziger Geschmack harmoniert nicht nur mit Erdbeer-, Heidelbeer- und Holundereis, sondern kann auch klassischem Schokoeis eine besondere aromatische Tiefe

geben.

Die Saison wird kreativer als je zuvor

Die Eisliebhaber wie Schokolade, Vanille und Erdbeere werden nie aus den Herzen und Eisbechern verschwinden. Die Experimentierfreude steigt seit Jahren und Eisliebhaber suchen das Neue. Keine Grenzen kennt hier die Kombination von Säure und Frucht, umgesetzt mit der ActoPlus Range, Himbeere, Mango oder Passionsfrucht. Alle Sorten eignen sich überdies als Basis für vegane Produkte.

