

MARKT & PRODUKTE

Winter-Eisorten



Carte d'Or Crème Brûlée / Foto: Langnese

Zur Saison Herbst/Winter bringt Carte D'Or zwei Eis- Neuheiten auf den Markt, die zur kalten Jahreszeit passen. Die Sorte Carte D'Or Pekannuss begeistert mit karamellisierten Nussstückchen, eingebettet in Eiscreme, die Sorte Crème Brûlée ist eine Hommage an das französische Dessert.

Wie die Highlights und Klassiker von Carte D'Or in Szene gesetzt werden können, zeigt der neue Dessertfolder 'Dessert und Wein'. Er nimmt mit auf eine kulinarische Reise durch 13 Weinanbaugebiete Deutschlands. Pâtissier Marcus Hannig hat von Wein inspirierte Süßspeisen aus Eis und saisonalen Zutaten kreiert für jedes der 13 Weinanbaugebiete eines. Zum Beispiel das Römische Quarkdessert: Carte D'Or Crème Brûlée-Eis, kombiniert mit Honig und leicht säuerlichem Quark. Ein edelsüßer Riesling aus dem mittleren Baden harmoniert dazu.

Monoportionen verstärken das Sortiment von Langnese. Auch 2018/2019 spielen die vorportionierten Desserts eine wichtige Rolle in der Gastronomie. Das Sortiment bedient saisonale Anlässe. Eines der zwei Highlights stellt Fiore dar - kleine Eistorten in den Geschmackrichtungen Haselnuss und Erdbeere für Zwischendurch. In der Weihnachtszeit sorgt der Lebkuchenmann mit Lebkuchen-Vanille-Geschmack für süße Versuchungen.