



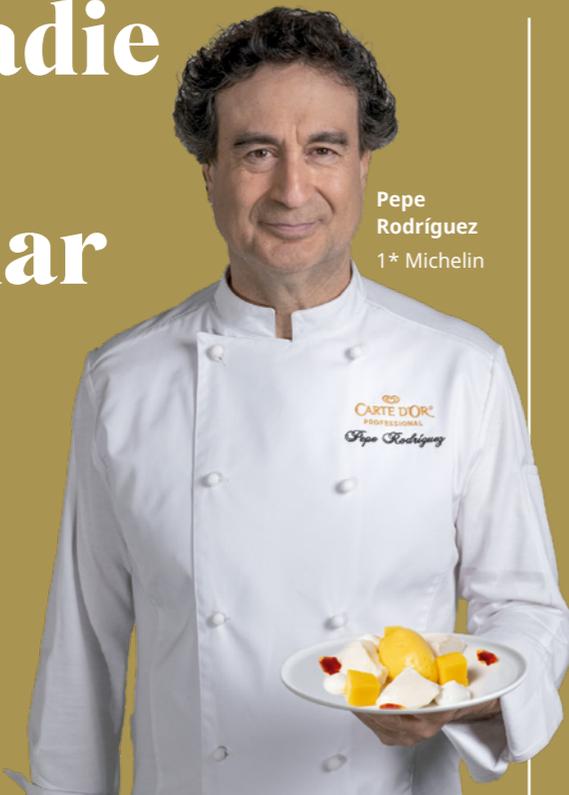
A P R O V E C H A L A

# oportunidad de oro

—  
TE OFRECEMOS LA SOLUCIÓN EN  
POSTRES MÁS GLOBAL DEL MERCADO

# ¡Que nadie se vaya sin tomar postre!

Ofrece la Carta de los Postres de Oro de Pepe Rodríguez



Pepe Rodríguez  
1\* Michelin

## ¿Qué te ofrecemos?

-  Videorecetas grabadas por Pepe Rodríguez.
-  Recetarios detallados con ingredientes y técnicas.
-  Material promocional.
-  Soporte continuo de nuestro equipo.

Una selección exclusiva de cinco postres diseñados por **Pepe Rodríguez y Carte D'Or Professional**



Incrementan tu ticket medio



Fáciles y rápidos de preparar



Atraen y fidelizan a tus clientes

Sorprende a tus clientes y aumenta tus ventas.

Si quieres acceder a todo el contenido escanea el QR o pregunta a tu gestor



## Aprovecha esta Oportunidad de Oro de Carte D'Or

Entendemos que ofrecer una buena selección de postres puede ser tanto costoso como esencial. Por ello, somos **tu proveedor integral de postres**, asegurándonos de que con nosotros, todo esté solucionado.

Gracias a nuestro completo porfolio y la inspiración que te proporcionamos, te facilitamos el trabajo. **En Carte D'Or encontrarás todos los ingredientes necesarios para cualquier nivel de elaboración de postres:** desde los menos acabados hasta los más elaborados. Ya sea que los prepares desde cero, los emplates y decore, o simplemente los sirvas sin elaboración alguna, en Carte D'Or hallarás lo que buscas: **postres deshidratados, tartas, helados, mono porciones y decoraciones.** ¡Olvídate de llamar a múltiples proveedores!



Encuétralo todo en [ufs.com](https://www.ufs.com) o [pedidosahora.com](https://www.pedidosahora.com)

M O U S S E S



S E M I F R Í O S



C R E M A S  
H E L A D A S



C R E M O S O S



## Consigue 4 postres diferentes a partir de nuestras mousses multifunción

Escanea este QR para ver todo el contenido de los vídeos demostrativos



I N G R E D I E N T E S

M A Q U I N A R I A

A P L I C A C I Ó N

C O N S E R V A C I Ó N

Cómo usarlas como  
M O U S S E



1 sobre mousse + 500ml. leche



Montadora  
(1 min vel. baja; 5 min vel. alta)



Pasar a manga pastelera y porcionar



Refrigerado

Cómo usarlas como  
S E M I F R Í O



1 sobre mousse + 500ml. leche + 100ml. nata



Montadora  
(1 min vel. baja; 5 min vel. alta)



Pasar a manga pastelera y porcionar



Congelación

Cómo usarlas como  
C R E M A  
H E L A D A



1 sobre mousse + 500ml. nata + 50gr. sirope



Montadora  
(2 min vel. baja; 2 min vel. media; 5 min vel. alta)



Pasar a manga pastelera y porcionar



Congelación

Cómo usarlas como  
C R E M O S O



1 sobre mousse + 800ml. leche + 200ml. nata vegetal



Túrmix



Pasar a jarra o chino pistón y porcionar



Refrigerado

P O S T R E S C O N

# MOUSSE

Tu mousse multifunción para 4 soluciones distintas

## La Gama de Mousses Carte D'Or te ofrece:

- Versatilidad de preparaciones.
- Mayor control del precio por ración.
- Ahorro en espacio de almacenamiento.
- Reducen desperdicios y mermas.
- Resultados óptimos y constantes.
- Personalizables y de apariencia casera.



\*El precio puede variar según la variedad

DESCUBRE LA

# PANNA COTTA

un postre clásico y versátil en tu carta o menú



## Un postre con alta rotación, de fácil ejecución y sin cambios en tu operativa.

- Postre con un **coste muy bajo**.
- **Textura más cremosa** y un sabor natural a crema.
- **Más estable y con más brillo** vs otras pannacottas del mercado.
- **Se disuelve** perfectamente.
- **Fácil de personalizar**.



## Un postre de gran aceptación

La Panna Cotta es uno de los postres más famosos a nivel mundial y en **España** ha venido creciendo en popularidad durante los últimos años.



### PREPARACIÓN EN 3 PASOS



Llevar leche a ebullición y desleír el producto



Agregar nata y personalizar a tu gusto



Porcionar y servir.

\*El precio puede variar según el modo de uso

## La Panna Cotta Carte D'Or se adapta a las necesidades de tu carta o menú.

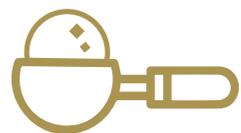
De los postres más sencillos a los más elaborados.

### CARACTERÍSTICAS

### APLICACIONES

+ MÁS ELABORADO	<p>SENCILLO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Elaborada tal como indica la receta:</b> 1L de leche + 1L de nata</li> <li>· <b>Se puede dar un sabor especial sin aumentar el coste:</b> 1L de leche + 1L de leche infusionada con canela y anís estrellado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de menú 12€</li> <li>· Aplicación directa</li> <li>· Fácil y rápida operativa</li> </ul>
	<p>CON DECORACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Elaborada tal como indica la receta:</b> 1L de leche + 1L de nata</li> <li>· <b>Se le añade decoración en el montaje:</b> frutas, siropes, coulis, leche condensada...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de menú 15€</li> <li>· Aplicación directa y decoración al momento</li> <li>· Fácil y rápida operativa</li> </ul>
	<p>DE SABORES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Elaborada tal como indica la receta:</b> 1L de leche + 1L de nata</li> <li>· <b>Se le añade sabor y color en su elaboración:</b> sirope, chocolate, fresas, café..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de carta</li> <li>· Postre sorprendente</li> <li>· Fácil operativa</li> </ul>
	<p>OTRAS TEXTURAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Libre elaboración:</b> Moldearla de una manera distinta a un flan para incluirla en un postre de diferente textura</li> <li>· <b>Se le añaden complementos:</b> helado, crujientes, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de carta</li> <li>· Postre sorprendente</li> <li>· Máximo beneficio coste/precio</li> </ul>

-



DESCUBRE LOS  
**HELADOS**  
a granel

El helado aumenta la percepción de calidad del postre por parte del cliente.

**¡Los helados pueden darte mucho por muy poco!**



**VERSATILIDAD**

- Servido como **postre**.
- Acompañamiento de postre.
- Acompañamiento de plato principal.
- Como **decoración**.
- Bebidas como **batidos, sorbetes**.
- En cafés y licores.

**RENTABILIDAD**

- **Bajo coste por ración**, el helado es la parte más rentable del postre.
- **Aumenta el valor percibido** de tus preparaciones.

**FACILIDAD**

- **¡Servir y listo!**
- Conlleva menor gasto energético.
- Sin necesidad de personal cualificado.
- Reduce mermas.

**Tenemos un portfolio completo a tu alcance para cubrir todas las necesidades de tu negocio.**

De más sencillo a más sofisticado.

	CARACTERÍSTICAS	APLICACIONES
+ DE SENCILLO A SOFISTICADO	 <p>Desde <b>0'64€</b> por aplicación</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de menú/carta 30€-50€</li> <li>· Para platos salados y dulces</li> <li>· Cocina creativa y de tendencia</li> </ul>
	 <p>Desde <b>0'48€</b> por aplicación</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de menú/carta 20€-40€</li> <li>· Acompañamiento de un postre</li> <li>· Bola de helado único</li> <li>· Batidos premium</li> <li>· Sorbetes bebibles</li> </ul>
	 <p>Desde <b>0'46€</b> por aplicación</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de menú/carta 20€/40€</li> <li>· Heladerías</li> <li>· Como bola única</li> <li>· Eventos</li> </ul>
	 <p>Desde <b>0'30€</b> por aplicación</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Postre de menú/carta 15€/20€</li> <li>· Todo incluido</li> <li>· Eventos</li> <li>· Batidos básicos</li> <li>· Sorbetes bebibles</li> </ul>



Para restaurantes de casual food o delivery, o que simplemente buscan lo más indulgente



\*El precio puede variar según la variedad

DESCUBRE LAS

# TARTAS

precortadas y de aspecto casero

Es imprescindible incluir en tu carta de postres **alguna opción de tarta, preferiblemente con apariencia casera** como las que te ofrecemos.

## CARACTERÍSTICAS

- Optimizan tiempo de preparado.
- **Calidad constante y coste controlado.**
- Al estar porcionadas, **no generan mermas.**
- Se pueden **descongelar por porciones**
- Permiten **darle un toque personal** para un acabado diferencial y casero, o si se prefiere, servir tal y como viene presentada.

## Tartas al momento

Postres listos para emplatar que **te ayudan a completar tu oferta sin necesidad de conocimientos o herramientas especiales.**



## NUEVA TARTA CHEESECAKE

CON  
INGREDIENTES  
ORIGINALES  
BISCOFF®



## Descubre las 8 Top Tartas del Mercado que no pueden faltar en tu carta o menú

Desde  
**1'40€**  
por  
aplicación

### POSTRES DE CHOCOLATE

Los postres de chocolate son de los más populares en cualquier restaurante. **Una tarta 3 chocolates o una sacher siempre serán postres ganadores.**



### POSTRES DE QUESO

Innova y ofrece postres de queso en todas sus variantes: **tarta de queso vasca, el tradicional cheesecake, tiramisú con mousse de queso...**



### POSTRES DE FRUTA

La fruta es un acierto seguro, ya que ahora somos más conscientes de nuestra alimentación. **Ofrece tarta de manzana con caramelo, carrot cake...**



### POSTRES CLÁSICOS

Son propuestas de aspecto artesanal que evocan la calidez del hogar, con sabores y texturas tradicionales como: **tarta de la abuela, tiramisú...**



DESCUBRE LAS

# DECORACIONES

## Salsa de Vainilla Carte D'Or

Lista para servir

- Usos en **frío o en caliente**.
- **Textura cremosa y apariencia brillante**, añadiendo distinción y elegancia a cualquier postre.
- Elimina toda la complejidad de elaborar una salsa inglesa.
- **Múltiples aplicaciones** (helados, tartas, fruta).
- **Sin Gluten**.



## Frutos Rojos Carte D'Or

53% de frutas enteras  
(guindas, grosellas, fresas y frambuesas)

- Mezcla homogénea de **frutos rojos en almíbar**.
- Permite el **emplatado con antelación** sin perder brillo ni textura.
- No se separa el almíbar.
- Usos en **frío o caliente**.
- **Múltiples aplicaciones** (mousses, tarta de queso, pannacotta...).



## Siropes Carte D'Or

Fácil dosificación. No gotea.

- **Textura con densidad óptima** que facilita el proceso de emplatado. Brillo que aporta vistosidad al postre.
- **Sin Gluten**.
- Apto para **aplicación en caliente como cobertura**.
- Siropes **líquidos y siropes crujientes**. (crean una cobertura sólida en contacto con helados)



TOPPINGS  
PARA TUS  
POSTRES



# Haz que tus postres y helados sean irresistibles con

# NOCILLA PROFESIONAL



- **Receta tradicional** e icónica en formato 3kg.
- **Receta fluida:** Sin necesidad de calentar, lista para usar. Bote de 2kg en sabor original y avellanas / Bocabajo sabor original y avellanas 750g.
- **Aplicación directa para toppings y decoración**, así como para rellenos, montado de mousses...

### NUESTRAS RAZONES DE ÉXITO



#### Formatos adaptados al canal

Formatos grandes de 2KGg, 3Kg y formato 750g biberón bocabajo fácil de manipular, para cubrir todas las necesidades.



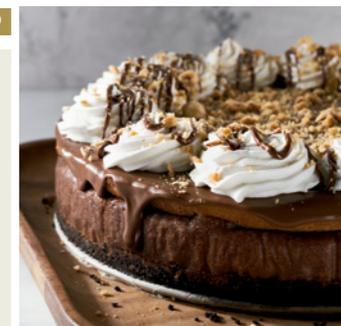
#### Sabores únicos y diferenciales

La Nocilla original de siempre y el nuevo avellanas irresistible.



#### Fórmula fluida sin necesidad de calentar

La nueva fórmula fluida tanto en sabor original como avellanas permite trabajar la crema de una manera más fácil y rápida.





**25**  
**RECETAS**  
**E IDEAS**  
**PARA TUS**  
**POSTRES**  
**DE ORO**



DESCUBRE LAS

# Recetas con mousses

Mousse de chocolate con churros con helado de vainilla



Mousse de croissant con helado de galleta spéculoos



Semifrío de nata y nueces caramelizadas con helado de caramelo salado



Semifrío de piña colada



Crema helada de lemon pie



Pink Panther



Cremoso de nocilla con palomitas caramelizadas



Cremoso de yogur y mango



DESCUBRE LAS

# Recetas con panna cotta

Panna cotta de especias con salsa de naranja



Panna Cotta de papaya y coco



Panna cotta de carajillo, brownie y helado de nata



Panna cotta pasiega



Panna cotta de papaya en cocción en frasco



Panna Cotta, bizcocho y helado de violetas con bayas estivales



DESCUBRE LAS

# Recetas con helados

Bavaroises de chocolate blanco, chantilly de rosas, helado de violetas



Cóctel de cava con sorbete de manzana verde



Penitencia de chocolate



Bombón de cítricos



Limón+cava



Helado de nata sobre crema de leche merengada, hojaldre y piñones



DESCUBRE LAS

# Recetas con tartas

Tarta y helado  
muerte por chocolate



Para los amantes del chocolate. ¡Combínalo con helado y sirope!



Tarta de manzana helada  
con helado de vainilla



La tarta de manzana es un clásico. ¡Combínalo con helado y sirope!



Cheesecake con toffee,  
chocolate y avellanas



Tarta de máxima calidad y aspecto casero, sin invertir tiempo ni personal extra.



Tarta de queso vasca  
con helado de caramelo salado



Te permite dar tu toque personal y mejorar tu oferta diferenciándote de la de los demás.



Carrot cake con salsa de vainilla  
y helado de queso



Este carrot cake será la joya de la corona de tu carta de postres.



Tarta  
de la abuela



Tradición y sabor en una sola receta.



## LA CARTA DE POSTRES IDEAL PARA AUMENTAR TUS VENTAS

A la hora de diseñar una carta de postres recuerda incluir siempre estas básicos ganadores.

Aprovecha esta oportunidad de oro ¡y endulza el éxito de tu restaurante!

CARTA DE POSTRES

HELADOS VARIADOS

TARTAS

SORBETES

MOUSSES Y CREMOSOS

PANNA COTTA

POSTRES CLÁSICOS

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

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

📞 902 101 543

[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)



Unilever  
Food  
Solutions



MAGNUM  
fiat al placer



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL