



KATTEDRONNINGENS

KREATIVE FAVORITTER



3 DREIDOPPEL

Fyldninger til fastelavnsboller





FOND ROYAL CL JORDBÆR



FOND ROYAL CL HINDBÆR



FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE



FOND ROYAL CL NEUTRAL

FROMAGEFYLDNINGER

med FOND ROYAL CL

NEM TILBEREDNING MED CLEAN LABEL-FROMAGEPULVER

Den neutrale variant giver maksimal fleksibilitet, når det drejer sig om kreativitet og smag – tilsæt blot en af vore konditoripastaer for mere aroma. Udover den neutrale fromagepulver, kan du også vælge blandt flere varianter, der allerede er tilsat smag – fra frugt og bær til hvid chokolade.

Fromagerne er frysestabile. Varianterne med smag indeholder stykker af bær og chokolade samt naturlige aromaer.

Anbefalet anvendelsesmængde: 200 g Fond Royal og 250 ml vand til 1.000 g letpisket fløde

Tilsæt
konditoripasta
og skab din egen
smagsvariant!



Craquelin med KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO
Flødecreme med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME,
smagsat med KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO



CHOUX AUX CRAQUELIN

med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME
& DREIDOPPEL KONDITORIPASTA

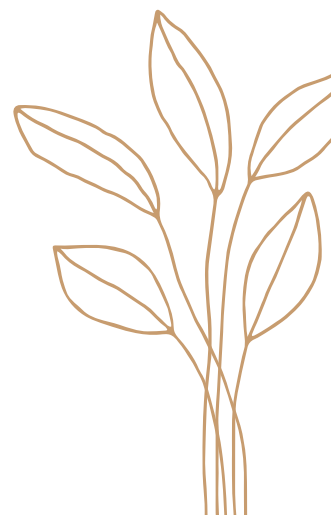


FYLD DINE VANDBAKKELSE-FASTELAVNSBOLLER MED CREME, DER ER RIG PÅ SMAG. MED VORES CREME OG KONDITORIPASTAER SÆTTER KUN FANTASIEN GRÆNSER.

Vi har mere end 50 forskellige slags KONDITORIPASTA, der udvikles med baggrund i 120 års erfaring. Vores konditoripasta-sortiment er en værktøjskasse fyldt med smag.

- Et varieret sortiment af frugt, nødde- og kaffevarianter
- Giver både smag og farve
- Kun naturlige aromaer
- Ingen kunstige farver eller konserveringsmidler
- Pastakonsistens for optimal dosering

Kun
naturlige
aromaer



GOLDEN-DELIKATESSE-CREME er et cremepulver til oprøring i vand. Det er velegnet til flødekager og til alt bagværk, hvori der indgår creme. GOLDEN-DELIKATESSE-CREME har en fint afrundet smag af vanilje med noter af karamel.

Anbefalet anvendelsesmængde: 275 g/l vand



Craquelin

Flødecreme med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME, smagsat med KONDITORIPASTA hindbær

Craquelin med KONDITORIPASTA GRANATÆBLE

Flødecreme med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME, smagsat med KONDITORIPASTA VANILJE

Craquelin med KONDITORIPASTA HAVTORN

Flødecreme med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME, smagsat med KONDITORIPASTA HASSELNØD



Craquelin med KONDITORIPASTA GRANATÆBLE

Flødecreme med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME, smagsat med KONDITORIPASTA VANILJE



SÆSON & KREATIVITET

Kickstart dine sæsonvarer med
fleksible løsninger fra IREKS og DREIDOPPEL!



Vores produkter giver dine ideer de bedste forudsætninger. Med kreativ frihed på smagskombinationerne er alle muligheder åbne – og samtidig giver GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og FOND ROYAL CL nemme arbejdsgange og den forventede stabilitet både på køl, over frost og i disk.

Vælg dit bagværk, vælg din creme eller fromage –
og tilsæt den smag, der giver det lille ekstra.

