

# Nyheder 2019

## Topping & Dessert artikler

( & opskrifter )





Item No	Dansk navn	Antal pr enhed
190114	Topping, Saltet karamel	6 x 1000 gram
190115	Topping Hindbær	6 x 1000 gram
190120	Topping Amaretto	6 x 1000 gram
190125	Topping Coffee	6 x 1000 gram
190130	Topping Appelsin/Orange	6 x 1000 gram
190135	Topping White chocolate	6 x 1000 gram
190141	Topping Lakrids	6 x 1000 gr ( 741 ml)
190150	Topping Jordbær	6 x 1000 gram
190165	Topping Caramel-Toffee	6 x 1000 gram
190175	Topping hasselnødde (Nyhed)	6 x 1 kg
190190	Topping Chocolate	6 x 1000 gram
190195	Topping Vanilla	6 x 1000 gram
190230	Topping Dame Blanche (til varm chokoladesauce)	6 x 1000 gram
190233	Topping Coco	6 x 1kg
190236	Topping Mint	6 x 1kg
190239	Topping Pistacie/Pistachio	6 x 1kg
190248	Topping Unicorn	6 x 1kg
190251	Topping Blue bear	6 x 1kg
190254	Topping Gold	6 x 1kg

- Topping, Unicorn** - dessertsauce med glitter og en pink farve med en smagsnuance af hindbær - uimodståelig for piger store som små
- Topping, Blue Bear** - dessertsauce - med en blå farve med en smagsnuance af bubbelgum/ tyggummi - uimodståelig for piger/drenge - store som små
- Topping, Gold** - dessertsauce - uimodståelig smag af banan og caramel-toffee med et gyldent/glitterskær. Byg din helt egen Glamour dessert. Din gæst bliver konge eller dronning.
- Topping, Pistacie/Pistachio** - dessertsauce - med ægte pistacie
- Topping, Mint** - dessertsauce - en frisk mint smag med et transparent grønt look - perfekt til din mojito milkshake.
- Topping, kokos** - dessertsauce - en exotisk topping med en frisk smag af kokos.

Se også vores DessertPasta, Aroma og farvestoffer på Carefood.dk:





ItemNo 190236

### Topping Mint

- dessertsauce - en frisk mint smag med et transparent grønt look - perfekt til din mojito milkshake.



Antal 1 personer

## Mojito – Milkshake

### Indkøb:

**Topping Mint**  
(190236) 1 flaske

**Italiensk is**  
(360690) Lemon ice  
(361240) Lemone Sorbet

Mælk eller  
lemon sodavand

### Udstyr:

kniv 1  
stort Glas 1  
(402010) sugerør 1

### ToGo:

(402010) sugerør 1  
(401350) Stort bæger 0,5 ltr 1  
(401570) Slush ice låg 1

### Forberedelse

En klassisk Milkshake

Mix ice cream, lemonade/mælk og topping mint.

Serveres i et glas, pynt med mynteblade og evt. en lime skive på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser :

2 scoops	Italiensk lime/lemon ice cream
150 ml	lemonade sodavand eller mælk
20g	Topping Mint
1 kvist	Friske Spæde mynteblade

**Tip!** Pynt evt med flødeskum på toppen og mere topping sauce. Kan også nydes en sommerdag på terrassen med en 4 cl. Lys rom



ItemNo 190248  
**Topping Unicorn**



- dessertsauce med glitter og en pink farve med en smagsnuance af hindbær - uimodståelig for piger store som små

**Antal 1 personer**

## Unicorn – Milkshake

### Indkøb:

**Topping Unicorn**  
(190248) 1 flaske

**Italiensk is**  
(360880) Fior di latte ice -  
Softice

micro-skumfiduser/  
(190670) marshmallows

Mælk  
Flødeskum

### Udstyr:

stort Glas 1  
(402010) sugerør 1  
kniv 1

### ToGo:

(402010) sugerør 1  
(401350) Stort bæger 0,5 ltr 1  
(401570) Slush ice låg 1

### Forberedelse

En Milkshake med kærlighed

Mix ice cream, mælk og topping unicorn.

Serveres i et glas pynt med sugerør og flødeskum & micro-skumfiduser/ marshmallows ,  
sæt sugerør i.

Ingredienser :

2 scoops	Italiensk Fior di latte ice - Softice ice cream
150 ml	Mælk
20g	Topping Unicorn
1 drys	marshmallows

**Tip!** Pynt evt med et friskt jordbær på toppe og mere topping sauce.



ItemNo 190236  
**Topping Blue Bear**



- dessertsauce - med en blå farve med en smagsnuance af bubbelgum/ tyggummi - uimodstælig for piger/drenge - store som små

**Antal 1 personer**

## Blue Bear – Milkshake

### Indkøb:

**Topping Blue Bear**  
(190251) 1 flaske

**Italiensk is**  
(361100) Puffo (Bubblegum)

micro-skumfiduser/  
(190670) marshmallows

Mælk

### Udstyr:

kniv 1  
stort Glas 1  
Fløde sifon 1  
Blender 1

### ToGo:

(402010) sugerør 1  
(401350) Stort bæger 0,5 ltr 1  
(401570) Slush ice låg 1

### Forberedelse

En uimodstælig Milkshake

Mix ice cream & mælk

Serveres i et glas pynt med sugerør og flødeskum & micro-skumfiduser/ marshmallows , sæt sugerør i.

Sidst men ikke mindst en dekoration af Blue Bear Topping

Ingredienser :

2 scoops	Italiensk is, Puffo (Bubblegum) ice cream
150 ml	Mælk
20g	Topping Blue Bear
1 drys	marshmallows

**Tip!** Kan også nydes en sommerdag på terrassen med en 4 cl. Vodka.

**Fakta!** Vidste du at man i Italien kalder Milkshake for FRAPPÈ

# Nyheder 2019

## Vafler & Bæger

*Chocolate-dipped & Sprinkled Waffle Cones*

Create your own Cones according to your wishes!

*Extra crispy.  
Extra chocolate.  
Extra taste.*

**Care**  
food

*choc line*

Availability depends on planned quantity

carefood@carefood.dk - tel: +45 76122100 Mobil: +45 41330102/07 – [www.carefood.dk](http://www.carefood.dk)





Item No	Dansk navn	Antal pr enhed
541020	Mini Vaffel Cones 6 cm x Ø2,7 cm	594 stk. / æske
541030	Vaffel m/ChokoNødde kant ø55 x 162 mm	112 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541035	Vaffel m/ChokoKokos kant ø55 x 162 mm	140 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541040	Vaffel m/ChokoTivoli kant ø55 x 162 mm	140 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541045	Vaffel m/HvidGlasur og Hindbær kant ø55 x 162 mm	140 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541085	Vaffel Portionsbæger "portioncup" (Bio nedbrydelig - kan spises)	300 stk x 1,7 gr = 500 gr (ø40 mm x 30 mm høj)
541220	Rolletto, vaffelrør med chokoladecoating	6 x 200 stk (ca. 12 cm x ø 1 cm)
541265	Vaffelskål Chokolade Gourmet Ø 120 mm 4 cm høj	24 x 25,8 gram
541300	Isbæger 150 ml (Bio nedbrydelig - kan spises)	204 stk á 6 gr. (ø76 mm x 62 mm høj)
541310	Isbæger 250 ml (Bio nedbrydelig - kan spises)	135 stk á 7,6 gr (ø90 mm x 65 mm høj)
541320	Isbæger 400 ml (Bio nedbrydelig - kan spises)	84 stk á 12,5 gr (ø102 mm x 77 mm høj)



# Chocolate-dipped & Sprinkled Waffle Cones

Create your own Cones according to your wishes!



Availability depends on planned quantity

Item No	Dansk navn	Antal pr enhed
541030	Vaffel m/ChokoNødde kant ø55 x 162 mm	112 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541035	Vaffel m/ChokoKokos kant ø55 x 162 mm	140 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541040	Vaffel m/ChokoTivoli kant ø55 x 162 mm	140 stk. / æske (á ca. 40 gr)
541045	Vaffel m/HvidGlasur og Hindbær kant ø55 x 162 mm	140 stk. / æske (á ca. 40 gr)



Item No	Dansk navn	Antal pr enhed
541085	Vaffel Portionsbæger "portioncup" (Bio nedbrydelig - kan spises)	300 stk x 1,7 gr = 500 gr (ø40 mm x 30 mm høj)

Carefood sælger topping og dessertartikler engros B2B gennem catering grossister i hele Norden.



540010 Vaffel 1-2 is kugler,  
Ø 58 x 150 mm (260 stk/krt)



540029 Vaffel 3-4 is kugler,  
Ø 84 x 160 mm (144 stk/krt)



540030 Vaffel 4-5 is kugler,  
Ø 93 x 170 mm (135 stk/krt)



540100/540015 Vaffel 1-2 is kugler, Ø 56 x 130 mm,

Mange andre størrelser på vej.

# Cocktail Mix og Opskrifter



ARTICO



BITTER SWEET



BORA BORA



EASY MOJITO



FIJI



FRAGOLI DAIQUIRI



PINKWAVE



SOLE D'ESTATE



TAHITI



MARGARITA FRAGOLI



MELISSIMA



MOJITOPINK





ItemNo 184830

### Italiensk Fragoli Likør 500 ml

En skøn italiensk jordbær likør med vilde skovjordbær, 24 % vol

### FRAGOLÌ SPRITZ



Pour Fragoli, the liqueur with whole wild strawberries, the Prosecco Wine and Soda in a wine glass or in a tumbler, with ice cubes. Garnish with orange slice or a strawberry.

Findes også med blåbær likør  
Mirtilli 24% (184920)

Antal 1 personer

## FRAGOLÌ PASSION COCKTAIL

### Forberedelse

En klassisk velkomst drink

Hæld isterninger i et stort vinglas eller champagneglas, hæld likør og nogle af bærerne (de små vilde skovjordbær er i flasken) og prosecco i, rør rundt, top af med dansk vand og pynt med mynteblade og 1 friskt jordbær på kanten af glasset, sæt sugerør i.

### Italiensk Fragoli Likør

1 flaske

### Italiensk Prosecco

flaske 20 cl 1

### Udstyr:

kniv 1  
skærebræt 1  
barpind 1  
jigger 1  
stort vin Glas 1  
sugerør 1

### Ingredienser :

1 frisk mellem stort jordbær

Spæde mynteblade

2 del / 8 cl.

**Toschi Fragoli Likør**

5 del / 20 cl

Prosecco Spumante 1 flaske

1 del / 4 cl

Dansk vand

### Tip! FRAGOLÌ SPRITZ

I et stort vinglas - Nydes en sommerdag





**Care**  
food



ItemNo 182230

**Italiensk Fiori di Sambuco (Hyldeblomst)**

6 x 740 gr. / 560 ml

En skøn frisk sirup,  
alkohol 0 % vol

Pris kr. 303,85



ItemNo xxxxx

**Italiensk Prosecco 20 cl**

alkohol 11 % vol

## Hugo COCKTAIL

Ingredients: 1 part of sirup, 6/8 parts of Prosecco wine, cubed ice. Garnish with mint leaves and lime

Navn på Italiensk :  
FIORI DI SAMBUCO

Dansk: Hyldeblomst sirup

En klassisk velkomstdrink eller en drik til hygge i cafeen/på terrassen mm.

**Tip!** Hugo COCKTAIL - Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk



**Antal 1 person**

## Hugo COCKTAIL / MOCKTAIL

### Forberedelse

**Italiensk Fiori di Sambuco**  
(14 portioner) flaske 1  
(evt udstyret med pumpe)

Skær ¼ lime i 2 - skær nogle pæne tynde skiver. Hæld lime skiver, 3-4 mynteblade og isterninger i et stort vinglas, hæld sirup og prosecco i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med myntekvist, sæt sugerør i.

#### Udstyr:

kniv 1  
skærebret 1  
barskeen/barpind 1  
jigger 1  
stort vin Glas 1  
sugerør 2

#### Ingredienser : Cocktail

1 Stort Vin glas  
½ lime (du skal bruge 4 ½ skiver)  
6-8 isterninger  
1 kviste mynteblade og 3-4 blade

#### **Prisforslag**

Cocktail kr. 79,-  
Mocktail kr. 39,-

1 del / 4 cl. / 4 pump  
5 del / 20 cl  
2 del / 8 cl

**Toschi Fiori di Sambuco** (Hyldeblomst Sirup)  
Prosecco Spumante 1 flaske  
Dansk vand (gerne med lime)

#### Ingredienser : Mocktail (Virgin)

Som ovennævnt +  
1 del / 4 cl. / 4 pump  
7 del / 28 cl

Toschi Fiori di Sambuco (Hyldeblomst Sirup)  
Dansk vand (gerne med lime)





ItemNo 182220

**Italiensk Easy Spritz 740 gr. / 560 ml**

En skøn frisk sirup,  
alkohol 0 % vol  
**Pris kr. 303,85**



ItemNo xxxxx

**Italiensk Prosecco 20 cl**

alkohol 11 % vol

## Spritz COCKTAIL

En klassisk velkomstdrink eller en drik til hygge i cafeen/på terrassen mm.

**Tip!** Spritz COCKTAIL - Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk

**Antal 1 person**

## Spritz COCKTAIL / MOCKTAIL

### Forberedelse

**Italiensk Easy Spritz**  
flaske 1  
(evt udstyret med pumpe)

#### Udstyr:

kniv 1  
skærebræt 1  
barpind 1  
jigger 1  
stort vin Glas 1  
2 sugerør

#### Prisforslag

Cocktail kr. 79,-  
Mocktail kr. 39,-

Skær nogle skiver appelsin i nogle pæne skiver.  
Hæld isterninger i et stort vinglas, hæld sirup og prosecco i, rør rundt med barskeen, top af med dansk vand og pynt med appelsin skiver i drinken og en på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser : Cocktail

¼ appelsin  
1 Stort Vin glas  
6-8 isterninger

1 del / 4 cl. / 4 pump  
5 del / 20 cl  
2 del / 8 cl

Toschi **Easy Spritz sirup**  
Prosecco Spumante 1 flaske  
Dansk vand

Ingredienser : Mocktail (Virgin)

Som ovennævnt +  
1-2 del / 4-6 cl. / 4-6 pump  
7 del / 28 cl

Toschi **Easy Spritz sirup**  
Dansk vand (gerne med lime)









ItemNo 183310

### Sirup passion fruit 250 ml

Særlig sirup til cocktail og long drink.

Kraftig med masser af smag, med et højt indhold af frugt.

Serveringsforslag velegnet til at mixe Long Drinks og Cocktail.

Pris: 270,00/6 stk

### Andre varianter på lager:

Cocktail sirup:

Sirup Blue Curacao 250ml

Sirup Rørsukker 250 ml

Sirupgranadin 250 ml

Sirup passion frugt 250 ml

Sirup jordbær 250 ml

Sirup kokos 250 ml

Kaffe sirup:

Sirup vanille 250 ml

Sirup tobak 250 ml

Sirup hasselnød 250 ml

Sirup kanel 250 ml

Sirupkaramel 250 ml

Sirup Mandel 250 ml

De fleste er også på lager i 6 x 750 ml & 6 x 1000 ml

Antal 1 personer

## PASSION COCKTAIL

### Forberedelse

En klassisk Cocktail

**Antal**  
**Sirup passion fruit**  
1 flaske

Ingredienser :

65ml Dry Gin eller vodka  
40ml passion fruit sirup

### Udstyr:

kniv 1  
skærebræt 1  
barpind 1  
jigger 1  
stort vin Glas 1  
2 sugerør

1/4 tsp lime juice  
1/4 tsp lemon juice

1/2 passions frugtkød mixes i glasset  
Pyntes ice cubes

1/2 passions med frugtkød på toppen af glasset  
frisk lime

**Tip!**







ItemNo 184970

### Italiensk lemoncello 500 ml

En skøn frugt likør,  
alkohol 28 % vol

## Lemoncello COCKTAIL

En klassisk italiensk likør til afslutning på en perfekt italiensk menu.

**Tip!** **Lemoncello COCKTAIL** -  
Nydes en sommerdag med en Aperitivo (italiensk Snack) se opskrift på carefood.dk

SERVING SUGGESTIONS: Serve ICED. Ideal for Long Drinks. Thirst quenching with tonic water this product enriches fruit salads, vanilla ice -cream and strawberries

Without artificial colouring.

---

**Antal** 1 person

## Lemon drop COCKTAIL

---

### Forberedelse

#### Italiensk lemoncello

flaske 1

#### Udstyr:

kniv 1  
skærebræt 1  
bærpind 1  
jigger 1  
Cocktail Glas 1  
1 sugerør

Skær nogle skiver citron i nogle pæne skiver.

Hæld isterninger i et stort cocktail glas, hæld likør og vodka i, rør rundt med barskeem, top af med dansk vand og pynt med citron skiver i drinken og en på kanten af glasset, sæt sugerør i.

Ingredienser : Cocktail

¼ citron  
1 cocktail glas  
6-8 isterninger

2 del / 8 cl.  
2 del / 8 cl  
1 del / 4 cl

Toschi **Lemoncello**  
Vodka  
evt. Dansk vand

### Prisforslag

Cocktail kr. 79,-





ItemNo xxxxx



ItemNo xxxxx

ItemNo xxxxx

**Jigger**  
2 / 4 ml

**Toschi Pumpe**  
1 ml

**Barske / Barpind**

**Antal 1**

## Bar / cocktail-udstyr

Udstyr:	Forberedelse
kniv 1	##### (Toschi pumpe)
skærebræt 1	##### (Colac pumpe)
barske / pind 1	
jigger 1	402000 STRAIGHT GRANITA STRAWS Ø 7 x 205mm (5 x 1000 stk.)
stort vin Glas 1	402010 STRAIGHT Straw Ø 7 x 205 BLACK (10 x 500 stk.)
2 sugerør	402050 COCKTAIL Straw Ø 7x130 BLACK (10 x 1000 stk.)

[Se andre opskrifter på Carefood.dk](http://Carefood.dk)

Hjem \ Download \ Opskrifter \ Desselter

### Desselter



180050 Iccicino - iced coffee. (6x1 kg./krt.)



DESSERT OPSKRIFT - Milkshake, bubbelgum m/



DESSERT OPSKRIFT - Mini Pandekager m/



DESSERT OPSKRIFT - Panna cotta m/ passion fruit

Andre produkter på vej i sortiment:



### NOCINO ON THE ROCKS

Nocino  
2/3 Ice Cubes

Serve in a shot glass



### AFFOGATO ICE CREMA AND COFFEE

To serve, put one ball of vanilla ice cream into one small glass or bowl, and pour a half shot of Nocino and an hot espresso coffee over each. Serve straight away.

