

KULINARIS ISKREM OG SORBET 2019

# OPPSKRIFTER TIL INSPIRASJON

PÅ DITT SERVERINGSSTED



*Kulinaris er historien om tre gutter fra Kolbotn som ønsket seg noe nytt i livet. Året var 2002 da de fikk ideen om å starte iskremfabrikk. De fant lokaler på Kolbotn, bygde fabrikk, og så startet den store jobben med å prøvelage iskrem og sorbet. Det ble mye prøving og feiling med ulike råvarer og mikser, kurs og messer i Italia, Canada og USA, og etter hvert innkjøp av maskiner – og litt etter litt var produksjonen i gang. Responsen fra kundene var overveldende - de elsket de ekte og spennende smakene. Og det gjør de ennå!*

# KULINARIS

## NORSK PREMIUM ISKREM OG SORBET TIL SERVERINGSBRANSJEN!

"Nå er vårt sortiment klart for å innta restauranter, kantiner, hoteller og andre serveringssteder. Hvorfor bruke tid på å lage iskrem og sorbet på eget kjøkken når Kulinaris allerede har gjort det?

Prøv våre produkter på din meny!"



Roar Langli  
Daglig leder i Kulinaris

# SJOKOLADEISKREM

MED VANNBAKKELS,  
KRYDDERKREM OG KIRSEBÆR



EPD: 4342416	INGREDIENSER
	<b>KRYDDERKREM</b> Nr. 1 Sjokoladeiskrem <b>VANNBAKKELS</b> 130 g melk 70 g smør 70 g hvetemel 100 g egg <b>SPRØ TOPPING</b> 100 g brunt sukker 100 g smør 100 g hvetemel
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	<b>KIRSEBÆRKOMPOTT</b> 250 g kirsebær 85 g sukker 1 stk kanelstang
FREMGANGSMÅTE	
<b>VANNBAKKELS</b> Varm opp smør og melk i en kjele, tilsett hvetemel og rør med slikkepotte til det blir en deig som slipper kjelen. Ha deigen over i en kjøkkenmaskin og sett den på medium hastighet, tilsett egg - litt og litt om gangen og rør det godt.  Ha over i sprøytepose og sprøytt ut på brett i ønsket form. Stekes på 170 °C i ca. 17 minutter. Vannbakkel kan produseres i større volum og frysnes inn i rå tilstand og stekes rett fra frys.	<b>SPRØ TOPPING</b> Bland alt sammen og ha i sprøytepose, sprøytt ut så det dekker toppen av vannbakkelsen. Dette kan også gjøres før du fryser vannbakkelsen.  <b>KRYDDERKREM</b> Pisk alt sammen til stiv krem, ha i sprøytepose og sprøytt kremen på halve bakken.  <b>KIRSEBÆRKOMPOTT</b> Kok opp og la trekke i 30 minutter. Kjøles av.

# LAKRISISKREM

## MED BRINGEBÆR, MARENGS OG SOLSIKKEKJERNER

EPD: 4220828	INGREDIENSER
	<p>Nr. 6 Ekte lakrisiskrem (blot opp i kaldt vann) 75 g eggehviter</p>
<b>BRINGEBÆR</b> 100 g bringebær 1-2 ss sukker	<b>KARAMELLISERTE SOLSIKKEKJERNER</b> 50 g solsikkekjerner 2 ss sukker 0,5 ts smør Litt salt
<b>GRESSKAR- OG SJOKOLADE ARK</b> 100 g gresskarkjerner 150 g melkesjokolade 30 g smør	
<b>BRINGEBÆRMARENGS</b> 150 g sukker 80 g bringebærjuice 3 plater gelatin	
FREMGANGSMÅTE	
<b>BRINGEBÆR</b> Blandes forsiktig sammen. Legges i bunn av tallerken.	<b>BRINGEBÆRMARENGS</b> Varm opp juice og sukker i en kjele, smelt inn gelatin. Pisk opp eggehvitene i mikseren og hell inn den varme juicen. Piskes opp til en fin marengs. Sprøyes ut i ønskede topper eller annen form på silikonmatte. Tørkes så over natten på 65 °C i ovn. Oppbevares i tett boks med lokk.
<b>GRESSKAR- OG SJOKOLADEARK</b> Gresskarkjernene ristes i tørr panne på medium varme til de er lett gylne med god nøttearoma, kjøles noe av før de males til pulver. Smelt sjokolade og smør i vannbad, tilsett de malte gresskarkjernene og bland godt sammen.	<b>KARAMELLISERTE SOLSIKKEKJERNER</b> Solsikkekjernene ristes i tørr panne på medium varme til de er gyllen brune. Strø på sukker og la dette karamellisere og rør forsiktig rundt. Tilsett smør og rør sammen, helles ut på bakepapir og strø lett med salt. Knekkes opp når det har blitt kaldt. Oppbevares i tett boks.
Fordeles på to bakepapir, legg ett ark over hvert bakepapir og kjevles tynt og jevnt. Legg på kjøl til de stivner, kuttes så i ønsket form med en varm kniv. Arkene kan godt oppbevares på frys ferdig kuttet og serveres rett fra frys.	



# ROM ROSINISKREM

## MED KARAMELLISERT EPLETERTE, BUTTERDEIGSLOKK OG MANDLER



EPD: 4342374	INGREDIENSER	
	<b>Nr. 27 Rom rosiniskrem</b> <b>EPLETERTE</b> 100 g sukker 2 stk syrlige epler, skrelt og delt i grove biter 1 ss smør 1 plate butterdeig	<b>SALT TOFFEE SAUS</b> 30 g glukose 60 g sukker 50 g vann 75 g kremfløte 40 g usaltet smør Litt maldonsalt
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	<b>KARAMELLISERTE MANDLER</b> 300 g mandler 75 g sukker	
FREMGANGSMÅTE		
<b>KARAMELLISERT EPLETERTE</b> Fordel sukker i bunnen av noen små panner eller former, varmes til gyllen karamell. Tilsett epler og litt smør, dekkes med butterdeigslokk og stekes i ovnen på 180 °C i 8-12 minutter. Serveres varm i formen.		dette karamellisere. Helles så ut på bakerpapir og kjøles av. Grovhakkes når de er kalde og oppbevares i boks med tett lokk.
<b>KARAMELLISERTE MANDLER</b> Stek mandlene på 165 °C i 20 minutter, ha dem så over i en kjøle med sukker og la		<b>SALT TOFFEE SAUS</b> Varm opp kremfløten i en kjøle. Kok glukose, sukker og vann til gyllen brun karamell. Hell over den varme fløten og la det koke til karamellen har løst seg opp. Rør inn kaldt smør og smak til med litt maldonsalt. Kjøles av.

# KAFFE MOCCAISKREM MED TIRAMISU

EPD: 4220844	<b>INGREDIENSER</b>
	Nr. 5 Kaffe moccaiskrem
<b>KREMOSTKREM</b>	<b>KAFFESIRUP</b> 150 g sukker 60 g vann 40 g flytende glukose 116 g kaffe
200 g kremost Zest av 2 sitroner 25 g melis 30 g creme de cacao (eller annet type brennevinsirup) 50 g fløte	<b>SPONGEKAKE</b> 35 g mørk kakao av god kvalitet 3 egg 1 eggeplomme 80 g melis En liten klype salt 20 g hvetemel
<b>KAFFESMULER</b> 40 g mandelmel (malte mandler) 40 g smør 40 g hvetemel 40 g brunt sukker 40 g kaffegrut	
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	<b>FREMGANGSMÅTE</b>
<b>KREMOSTKREM</b> Pisk alt sammen til en homogen masse og ha over i en sprøytepose.	til en gyllen karamell farge, tilsett kaffe og kokes til 108 °C og kjøles så av.
<b>KAFFESMULER</b> Bland alt sammen i ildfast form og stek i ovn på 160 °C, rør rundt i blandingen hvert 5. minutt i ca. 25 minutter. Smulene skal være gyllenbrune.	<b>SPONGEKAKE</b> Bland alt utenom hvetemel, sikt inn melet og rør godt sammen. Siles så over i espumaflaske og tilsett 2 patroner gass. Klipp tre små hull i en pappkopp og smør den med formfett, fyll koppen halvfull med kakemasse. Stekes i microovn på full effekt i 40 sekunder, avkjøles på rist.
<b>KAFFESIRUP</b> Kok sukker, vann og glukose	



# SITRONSORBET OG MANGOSORBET

MED GRILLET OG BAKT ANANAS,  
RISTET BOKHVETE OG KOKOSSKUM



EPD: 4220836 + 4342465



## TIPS!

*Mange gjester på en gang?  
Forbered iskulene på et fat  
med folie over i fryser, og  
legg disse på desserten til  
slutt før servering.*

## INGREDIENSER

Nr. I2 Sitronsorbet  
Nr. I3 Mangosorbet

## GRILLET OG BAKT ANANAS

Ferske ananas-  
ringer  
100 g sukker  
40 g vann  
1 stk rød chili  
uten frø

## KOKOSSKUM

1 boks kokosmelk (400 g)  
80 g sukker  
Saften fra 3 lime  
2 plater gelatin  
4 stk eggehviter

## RISTET BOKHVETE

Hel bokhvete

## FREMGANGSMÅTE

### GRILLET OG BAKT ANANAS

Grill ananas på begge sider og ha over i ildfast form med sukker, vann og chili. Dekk med aluminiumsfolie og bak på 140 °C i ca. 12 minutter, sil av juiceen og reduser den til sirup.

### BOKHVETE

Rist bokhvete i tør panne til gyllen.

### KOKOSSKUM

Kok opp kokosmelk og la den redusere til halvparten, ha i sukker, limesaft og bløtlagt gelatin. Avkjøl til ca. 40 °C. Pisk inn eggehviter og ha på espumaflaske og tilsett 2 patroner gass.

# RABARBRASORBET

## MED PAVLOVA, SJOKOLADE OG JORDBÆR

EPD: 4687620	INGREDIENSER
	<b>Nr. 16 Rabarbrasorbet</b>
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	<b>PAVLOVA</b> 180 g eggehviter 340 g sukker 1 ss maisenna 1 ss eplecider eddik 1 stk vaniljestang, kun frø 30 g smeltet sjokolade
	<b>JORDBÆR- OG RABARBRAKOMPOTT</b> 500 g rabarbra, kuttet i terninger 100 g sukker 300 g jordbær
FREMGANGSMÅTE	
<b>PAVLOVA</b> Pisk eggehvitene luftig og tilsett litt og litt sukker av gangen. Vend inn maisenna og epleeddik. Ha smeltet sjokolade på en slikkepott og vend inn stripet av sjokolade i flere omganger (ikke vend det inn slik at det blir homogen, det skal være stripet med sjokolademarmorering). Ha i sprøytepose og sprøyt ut porsjonskaker på brett med bakepapir. Sett ovnen på 160 °C, sett inn pavlova og skru så ned ovenen til 110 °C. Stekes i ca. en time.	<b>SJOKOLADESAUS MED HONNING</b> Ha honning, sukker og vann i en kjede, kokes til gyllen karamell. Tilsett fløte og melk og kok opp til karamellen har løst seg opp. Rør inn sjokolade og kjøles av.
<b>JORDBÆR- OG RABARBRAKOMPOTT</b> Kok opp rabarbra og sukker, kjøles noe av før jordbær tilsettes. Kjøles så helt av.	<b>KARAMELLISERT HVIT SJOKOLADE</b> Spre sjokoladen ut på et bakepapir og stekes i ovnen på 130 °C til den er gyllen, ca. 20 minutter. Fryses - når den er frys kjøres den opp til pulver, oppbevares i boks med lokk på frys.





# BRUNOSTISKREM

## MED KREMOSMOUSSE, TINDVED OG SETERRØMME

EDP: 4687430	INGREDIENSER	
	Nr. 7 Brunostiskrem <b>KOKOSBUNN</b> 40 g smør 150 g sukker ½ stk vaniljestang, kun frø 0,5 stk sitron, kun finrevet skall 120 g eggehvit 180 g ristet kokosmasse 1 ts maldon salt	5 plater gelatin, bløtlagt 650 g pisket seterrømme <b>TINDVEDGEDELÉ</b> 250 g tindvedpuré 80 g sukker 70 g vann 5 plater gelatin, bløtlagt i kaldt vann
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	<b>KREMOSMOUSSE</b> 500 g kremost naturell 225 g sukker 300 g tindvedjuice/puré Saften av 1 sitron	<b>FRUKTKREM AV TINDVED</b> 125 g tindvedpuré 50 g sukker 10 g maisenna 25 g usaltet smør
<b>FREMGANGSMÅTE</b>		
<p><b>KOKOSBUNN</b> Ha alt over i en kjøle og varmes så opp under omrøring til det begynner å tykne. Smøres så ut på smurt bakepapir ca. 0,5 cm tykt. Stekes på 170 °C i 10 minutter, kjøles av noe og kuttes til hvis nødvendig.</p> <p><b>KREMOSMOUSSE</b> Bløtlegg gelatin i kaldt vann. Kremost, sukker og ¾ av juiceen røres godt sammen. Varm opp resten av pureén og smelt inn gelatin, blandes inn i kremosten, vend så inn krem av seterrømme og smakes til med sitron. Fylles over bunn og frysес eller settes på kjøl.</p> <p><b>TINDVEDGEDELÉ</b> Ingredienser varmes opp sammen til gelatin er smeltet og kjøles av før moussen trekkes med et tynt lag gelé.</p> <p><b>FRUKTKREM AV TINDVED</b> Bland sammen tindvedpuré, sukker og maisenna. Kokes opp og røres godt helt til det tykner, trekk så av varmen og rør inn kaldt smør. Kjøl av og rør opp igjen til en smidig krem før bruk.</p>		

# VANILJEISKREM

MED RIPS CONSUMME, PISKET SNØFRISK OG SKOGSSYRE

EPD: 4342440	INGREDIENSER
	<b>Nr. 3 Vaniljeiskrem</b> <b>PISKET SNØFRISK</b> 200 g snøfrisk 30 g melis
	<b>RIPSCONSUMME</b> 2,5 kg rips 400 g sukker 200 g vann
	<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>
FREMGANGSMÅTE	
<b>RIPSCONSUMME</b> Bland alt sammen i en bakke og dekk med aluminiumsfolie, bakes på 75 °C i 3-4 timer. Sil gjennom sileduk og avkjøles.	<b>PISKET SNØFRISK</b> Pisk Snøfrisk og melis luftig, ved anretning, bruk gjerne skogssyre/kjørvel/atsina cress ved anretning.



# HASSELNØTTKREM

MED GULROTKAKE, SYLTET GULROT  
OG YOGHURTSKUM



EDP: 4342192	INGREDIENSER
	<p>Nr. 2 Hasselnøttkrem</p> <p>I stk stjerne anis Saften fra 2 sitroner</p>
<b>GULROTKAKE</b> 300 g brunt sukker 2 dl olje 4 egg 275 g hvetemel 2 ts kanel 375 g revet gulrot 50 g ristet valnøtt	<b>YOGHURTSKUM</b> 250 g yoghurt naturell 110 g sukker 75 g vann 2 plater gelatin Saften av 1,5 lime
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	<b>KRYDDERSYLTET GULROT</b> 100 g gulrot juice 70 g sukker 1 kanelstang
FREMGANGSMÅTE	
<b>GULROTKAKE</b> Pisk sammen olje og sukker i en kjøkkenmaskin, tilsett ett egg om gangen. Tilsett så de øvrige ingrediensene. Bakes i form med smurt bakepapir i bunn. Stekes på 180 °C i ca. 1 time.	<b>YOGHURTSKUM</b> Varm opp sukker og vann i kjele så sukkeret løser seg opp, tilsett bløtlagt gelatin og avkjøles til ca. 40 °C. Tilsett yoghurt og limejuice og rør godt sammen. Helles så over på espumaflaske og tilsett 2 patroner gass. Avkjøles i 2 timer før bruk.
<b>KRYDDERSYLTET GULROT</b> Kok opp alt i kjele slik at sukkeret får løst seg opp, avkjøles. Skjær lange bånd av gulrot på mandolin og ha i syltelaken.	

# PASJONSFRUKTSORBET

MED HVIT SJOKOLADEKREM  
OG SITRONSKUM

EPD: 4342473	INGREDIENSER
	Nr. 14 Pasjonsfruktsorbet  <b>HVIT SJOKOLADEKREM</b> 2,5 stk eggeplommer 30 g sukker 60 g smeltet pasjonsfruktsorbet fra Kulinaris 1,5 plater gelatin 180 g hvit sjokolade 300 g fløte  <b>SITRONSKUM</b> 5 stk eggehviter 50 g sukker 50 g vann Saften fra 2 stk sitron
<b>TIPS!</b> <i>Mange gjester på en gang? Forbered iskulene på et fat med folie over i fryser, og legg disse på desserten til slutt før servering.</i>	
<b>FREMGANGSMÅTE</b>	
<p><b>HVIT SJOKOLADEKREM</b> Pisk sammen eggeplommer, sukker og smeltet pasjonsfruktsorbet over lav varme til det tykner (ca. 82 °C), smelt inn gelatin og vend inn egkekremen i sjokoladen slik at den smelter. Pisk 300 g fløte til løs krem, vend i krem i sjokoladeblandinga forsiktig i 2 omganger.</p> <p><b>SITRONSKUM</b> Pisk sukker, vann og sitronsaft i vannbad til sukkeret har løst seg opp, kjør opp eggehviter med stavmixer og sil over i vannbadet med sukkerlaken. Pisk hurtig til eggehvitene begynner og tykne og bli lys hvite (ikke for lenge, da sprekker skummet).</p>	
Støp i glass eller små koppar, kan fryses.  Oppbevares i boks på kjøl.	



# ISKREM

## SORTIMENT

### STORHUSHOLDNING

#### **SJOKOLADEISKREM**

Iskremen er laget på den beste sjokolade og kakao. Med store deilige biter av mørk sjokolade. Kulinaris sjokoladeiskrem kan gjerne nytes for seg selv, eller i kombinasjon med de fleste Kulinaris iskremer og sorbeter. Perfekt å lage milkshake av. Nydelig med friske bær og en varm sjokoladesaus.

EPD: 4342416 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### **VANILJE & COOKIES**

Vaniljeiskrem med en deilig sjokoladekjeks saus. En sikker vinner hos både store og små. Kulinaris vanilje og cookiesiskrem kan gjerne nytes for seg selv, men også veldig godt sammen med Kulinaris sjokoladeiskrem. Nydelig sammen med friske jordbær og en varm sjokoladesaus.

EPD: 4342150 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### **VANILJEISKREM**

Iskremen er laget på ekte vanilje og vaniljefrø. Skal du ha en ekstra god vaniljeiskrem, så velg denne. Kulinaris ekte vaniljeiskrem kan nytes for seg selv, eller i kombinasjon med de fleste Kulinaris iskremer og sorbeter. Perfekt å lage milkshake av. Ingen over og ingen ved siden.

EPD: 4342440 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### **KAFFEMOCCAISKREM**

Iskremen er smaksatt av noe utvalgt kaffe, og har store deilige biter av mørk sjokolade. Kaffeskremen er kanskje best servert for seg selv, men prøv gjerne også sammen med Kulinaris ekte vanilje. Fantastisk ingrediens i en kaffe-milkshake.

EPD: 4220844 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### **LAKRISISKREM**

Iskremen er laget på ekte lakris. Med saus laget på tyrkisk peber. Kulinaris lakrisiskrem er nydelig sammen med alle Kulinaris sorbeter. En Kulinaris spesialitet som er veldig populær blant lakriselskere.

EPD: 4220828 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### **BANANSJOKOLADEISKREM**

Banan- og sjokoladeiskrem i samme boks. Banansjokolade-iskremen er nydelig servert med biter av mørk sjokolade.

EPD: 4342135 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### CRÈME BRÛLÉE ISKREM

Denne iskremen er basert på den kjente desserten. Server gjerne Kulinaris crème brûlée iskrem med friske bringebær og mynteblader.

EPD: 4342176 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### HVIT SJOKOLADEISKREM MED SKOGSBÆR

Iskrem laget på hvit sjokolade og en deilig skogsbærrippel. Kulinaris hvit sjokoladeiskrem med skogsbær kan gjerne nytes for seg selv. Topp gjerne med en varm sjokoladesaus.

EPD: 4342283 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### FLØTEKARAMELLISKREM

Herlig iskrem med karamellsmak og en rippel av deilig fløtekaramell. Server gjerne Kulinaris fløtekaramelliskrem sammen med Kulinaris sjokoladeiskrem. Nydelig!

EPD: 4342184 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### HASSELNØTTISKREM

Vi har som mål å lage verdens beste hasselnøttiskrem. Iskremen er laget på hasselnøtter fra piemonte i Italia. Kulinaris hasselnøttiskrem er nydelig alene. Topp gjerne med en hjemmelaget karmelsaus og hakkede hasselnøtter.

EPD: 4342192 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### HVIT SJOKOLADEISKREM MED SJOKOLADENOUGAT

Iskrem laget på hvit sjokolade og en deilig rippel av sjokoladenougat. Kulinaris hvit sjokoladeiskrem med sjokoladenougat kan gjerne nytes for seg selv. En favoritt hos mange barn.

EPD: 4342200 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)

### MINTISKREM

Iskremen er laget med naturlig mintsmak og sprø biter av mørk sjokolade. Kulinaris mintiskrem har en frisk og naturlig mintsmak. Nytes best for seg selv. Pynt gjerne med mynteblad.

EPD: 4342309 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### MØRK SJOKOLADEISKREM

Iskremen er laget på nøyne utvalgt sjokolade. Server gjerne Kulinaris mørk sjokolade med en Kulinaris sorbet. Egner seg også svært godt til shakes.

EPD: 4342341 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



### PISTASJISKREM

Iskremen er laget på ekte pistasjnøtter. Kulinaris pistasjiskrem kan nytes for seg selv, eller i kombinasjon med de fleste Kulinaris iskremmer og sorbeter. Godt å lage milkshake av.

EPD: 342366 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



## **ROMROSINISKREM**

Iskremen er laget med californiarosiner og ekte rom.  
Kulinaris Romrosiniskrem serveres gjerne for seg selv.  
En tradisjonsrik iskremsmak med voksen smak.

Her snakker vi ekte vare.

EPD: 4342374 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



## **SJOKOLADE- OG PEANØTTISKREM**

Sjokolade, peanøtter og fløtekaramellsaus.  
Kulinaris sjokolade- og peanøttiskrem serveres gjerne for seg selv toppet med salte peanøtter.

EPD: 4342408 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



## **TIRAMISUISKREM**

Iskremen er laget på de beste råvarer. Deriblant Italiensk marsalavin. Kulinaris tiramisuiskrem serveres gjerne for seg selv, topp gjerne med ekstra kakaopulver.

EPD: 4342432 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



## **BRUNOSTISKREM**

Oppskriften er inspirert av mørbrømlefse som er en gammel tradisjonsrett fra Salten i Nordland.  
Brunostiskremen er nydelig servert sammen med jordbær sorbet. Også fantastisk med vaffel og syltetøy.

EPD: 4687430 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)

# **KULINARISKE NYHETER 2019**

## **PISTASJISKREM MED PISTASJ**

Iskremen er laget med 100 % ekte pistasj fra Sicilia, Italia.  
Basen er smaksatt med ren pistasj og det er ripplet inn en pistasjsaus av ren pistasj med litt salt. Garantert en hit for alle som liker pistasj.

EPD: 5209465 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



## **SALT KARAMELLISKREM MED COOKIES**

Iskremen er smaksatt med hvit sjokolade og karamell. Det er ripplet inn en salt karamellsaus og det er rørt inn små biter med sjokolade-cookies. En skikkelig sot og god smaksbombe.

EPD: 5209457 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



## **RØMME- OG YOGHURTISKREM**

En frisk iskrem laget på rømme og yoghurt. Fantastisk godt sammen med oppskåret frukt og gjerne Kulinaris sorbet.

EPD: 5196308 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)

# SORBET

## SORTIMENT

### STORHUSHOLDNING



#### BRINGEBÆRSORBET

Laget på friske solmodne bringebær. Ingen kunstige aromaer eller farger. Bringebærsorbeten er nydelig servert sammen med Kulinaris ekte vaniljeiskrem. En spennende og velsmakende kombinasjon er bringebærsorbet sammen med Kulinaris lakrisiskrem.

EPD: 4221032 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### SITRONSORBET

Laget på friske Sicilianske sitroner. Ingen kunstige aromaer eller farger. Sitronsorbeten er nydelig servert sammen med Kulinaris ekte vaniljeiskrem. En god kombinasjon er sitronsorbet sammen med lakrisiskrem. Fantastisk i glasset sammen med musserende som velkomstdrikk.

EPD: 4220836 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### MANGOSORBET

Laget på frisk mango. Ingen kunstige aromaer eller farger. Mangosorbeten er nydelig servert sammen med Kulinaris ekte vaniljeiskrem. En frisk og velsmakende kombinasjon er mangosorbet sammen med Kulinaris kokossorbet og pasjonsfruktsorbet.

EPD: 4342465 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)

#### PASJONSFRUKTSORBET

Laget på frisk pasjonsfrukt. Ingen kunstige aromaer eller farger. Pasjonsfruktsorbeten er nydelig servert sammen med Kulinaris sjokoladeiskrem. En sommerfrisk kombinasjon sammen med kokossorbet og mangosorbet. Fantastisk i glasset med musserende som velkomstdrikk.

EPD: 4342473 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### KOKOSSORBET

Laget på friske kokosnøtter. Ingen kunstige aromaer eller farger. Kokossorbeten er nydelig servert sammen med Kulinaris sjokoladeiskrem. En frisk og velsmakende kombinasjon er kokossorbet sammen med Kulinaris pasjonsfruktsorbet og mangosorbet.

EPD: 4221024 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### RABARBRASORBET

Laget på deilig norsk rabarbra fra Søndre Sørum Gård i Hønefoss. Ingen kunstige aromaer eller farger. Kulinaris rabarbrasorbet passer godt til Kulinaris vaniljeiskrem. Men, den er også fantastisk god med jordbærsorbet.

EPD: 4687620 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)



#### JORDBÆRSORBET

Laget på deilige norske jordbær fra Egge Gård i Lier. Ingen kunstige aromaer eller farger. Jordbærsorbeten er nydelig servert sammen med Kulinaris ekte vaniljeiskrem. Prøv denne også sammen med vanilje & cookies iskrem – garantert en hit hos barna. Perfekt som ingrediens i en strawberry daiquiri.

EPD: 4342457 FORPAKNING: 4,5L (3,1kg)





Trollåsveien 8, 1414 Trollåsen, +47 66 80 02 50, [kulinaris@kulinaris.no](mailto:kulinaris@kulinaris.no), [www.kulinaris.no](http://www.kulinaris.no)