

---

## Carte D'Or Professional: Neue Sorte Spekulatius – nussig-würzige Eisneuheit für Herbst und Winter

22.11.2024, 10:51 | Werbung, Consulting, Marktforschung

Pressemitteilung von: *Unilever Food Solutions*

---



Die Bildrechte liegen bei Unilever Food Solutions & Eskimo

**Passend zur kalten Jahreszeit wird die große Sortenvielfalt von Carte D'Or Professional diesen Herbst um die neue Geschmacksrichtung Spekulatius ergänzt. Mit dem erweiterten Sortiment liefert die Marke einerseits einfache und effektive Dessert-Konzepte für den Außer-Haus-Markt und inspiriert Köchinnen und Köche gleichzeitig mit spannenden Ideen für Desserts in der Festtagszeit.**

**Wien, November 2024.** Pünktlich zur Vorweihnachtszeit launcht Carte D'Or Professional seine neue Eiskreation in der Geschmacksrichtung Spekulatius. Die beliebte Eismarke für den Außer-Haus-Verkauf greift den nussig-würzigen Geschmack des Klassikers unter den Weihnachtsgebäcken auf und bietet Gastronominnen und Gastronomen eine kreativ einsetzbare Dessert-Komponente für die festliche Saison. „Winterliche Desserts mit Gewürzen wie Zimt, Nelken und Kardamom erfreuen sich insbesondere in der Vorweihnachtszeit großer Beliebtheit. Die neue Eissorte Spekulatius verbindet diese Aromen und sorgt für ein Geschmackserlebnis, das Gäste an kalte Winterabende und festliche Gemütlichkeit erinnert“, sagt Daniel Kogoj, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Eskimo.

## **Große Gestaltungsvielfalt für neue Dessert-Kreationen**

Das Wintereis kommt in der gängigen 2,4l-Wanne auf den Markt. Es gewährt in der Küche große Gestaltungsvielfalt für neue Dessert-Kreationen. Mit der Geschmacksrichtung Spekulatius zeigt Carte D'Or Professional einmal mehr, dass Eis nicht nur im Sommer ein Hit ist, sondern auch in der kälteren Jahreszeit als vielseitige Dessert-Komponente eingesetzt werden kann. „Unsere neue Sorte trifft genau den Nerv der Zeit. Gerade im Winter sind Desserts mit intensiven Aromen gefragt, die das Besondere der Saison unterstreichen. Eis ist längst nicht mehr nur ein Sommer-Dessert, sondern bietet – in der passenden Geschmacksrichtung – auch in den kühleren Monaten unzählige Einsatzmöglichkeiten“, so Kogoj.

Weitere Informationen und spannende Rezeptideen gibt es unter [ufs.com/dessert](https://ufs.com/dessert).

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or Professional und Eskimo unterstützt Unilever Food Solutions & Eskimo Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßig Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

### **Pressekontakt:**

Gourmet Connection GmbH  
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff / Marie Therese Heiser  
Tel: +49 (0) 69 – 2578 128 -28 / -16 / -29  
[a.kampe@gourmet-connection.de](mailto:a.kampe@gourmet-connection.de)  
[l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de](mailto:l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de)  
[m.heiser@gourmet-connection.de](mailto:m.heiser@gourmet-connection.de)

### **Gourmet Connection GmbH**

Münchener Straße 45  
60329 Frankfurt a. M.  
Deutschland

AlexandraKampe

[06925781282829](tel:06925781282829)

[a.kampe@gourmet-connection.de](mailto:a.kampe@gourmet-connection.de)

[www.gourmet-connection.de/](http://www.gourmet-connection.de/)

### **Portrait**

Unilever Food Solutions

Jakov-Lind Straße 5

1020 Wien  
Österreich

Unternehmen: Unilever Food Solutions  
PR-Agentur: Gourmet Connection GmbH

---

News-ID: 1272492 • Views: 569 (Stand: 16.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1272492/Carre-DOr-Professional-Neue-Sorte-Spekulatius-nussig-wuerzige-Eisneuheit-fuer-Herbst-und-Winter.html>