

KESSKO

Feine Destillate im neuen Design



Neue Flasche

- Jetzt in PET-Kunststoff: Kein Glas mehr in der Backstube!
- Entspricht den HACCP-Richtlinien
- Einfaches Dosieren durch praktischen Schraubverschluss
- Leichter zu transportieren, weniger Gewicht
- Bruchstabil
- Inhalt: 1,0 Liter

Neues Design

- Feines, edles Erscheinungsbild
- Sofortige Wiedererkennbarkeit
- Klare Sortendifferenzierung
- Farbiger Verschluss steht für Hochwertigkeit und Genuss
- Neuer Name: Feine Destillate

Bewährte Qualität

- Vielfältige Auswahl an Geschmacksrichtungen
- Breite Anwendungsmöglichkeiten
- Sparsam zu dosieren durch hohe Alkoholkonzentration
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!
- Unverändert hochwertige Qualität



Produktliste – Feine Destillate

Eine unvergleichlich große Auswahl an qualitativ hochwertigen, feinen Destillaten garantieren für das Besondere in Patisserie, Confiserie, Eiscafé, in der feinen Bäckerei und der gehobenen Gastronomie.

Art.-Nr.	Name	Alc. Gehalt in %
25060	Amaretto	49 % vol
08030	Arrak Original Batavia	58 % vol
25006	Arrak Verschnitt	60 % vol
25011	Calvados	60 % vol
25013	Cassis Kir Royal	40 % vol
25028	Coco	43 % vol
08268	Cointreau Concentré	60 % vol
25032	Curacao	60 % vol
25033	Glühwein Punsch	39 % vol
25019	Maraschino	60 % vol
25035	Marc de Champagne	60 % vol
25031	Rum Echter Jamaica	38 % vol
08200	Rum Original Jamaica	74 % vol
08031	Schwarzwälder Kirschwasser	60 % vol
08450	Schwarzwälder Kirschwasser	40 % vol
25005	Schweizer Pflümliwasser	60 % vol
25036	Scotch Malt Whisky	60 % vol
08317	Wald-Himbeergeist	60 % vol
25053	Weinbrand Orange	60 % vol
08167	Weindestillat	60 % vol
08190	Williams Christ Birne	50 % vol
25015	Zimt	60 % vol

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten

Vorzugsweise in Verbindung mit KESSKO Trüffelmassen „Le Gourmet“ zur Herstellung von Pralinen

Sahne, Sahne-Cremes und Cremes zum Füllen von Torten, Rouladen, Schnitten, Omeletts und Desserts

Massen, Fondants, Marzipan, Gelees und Geleedecken, Frucht- und andere Füllungen

Zum Einlegen von z. B. Rosinen für Malagaeis

Fruchtsaucen, Toppings, Milch-, Quark-, Joghurt- und andere feine Süßspeisen sowie Sorbets, Cocktails, Shakes und Flips

Zum Tränken von Böden und Einlegen von Kuchenfrüchten