



PRODUKT

Status: 02.01.2023



Art.-Nr. 04029
Kesskokant
Haselnuss

Kesskokant Haselnuss

Vielseitig einsetzbar
als Topper, Randgarnitur
oder Inclusion



Krocant von der Nuss an – KESSKO kann's!

Art.-Nr. 04029

Kesskokant Haselnuss



Haselnuss-Krokantstreusel

Unser Kesskokant überzeugt mit seinem **kräftigem Nussgeschmack**. Mit Krokant Süßspeisen pfiffig abrunden – ob als dekorativer Hingucker oder als Crunch auf bzw. im Gebäck.

Haupteinsatzbereiche: zum Verzieren von Torten (z. B. Frankfurter Kranz), als Streudekor auf Eis, Sahne oder Desserts.

Produktvorteile:

- gefrier- und auftaustabil, da weniger hygroskopisch als vergleichbare Produkte
- streufähig
- leicht zu dosieren
- gute Haftung an Gebäcken
- vollmundiger Haselnussgeschmack

Know-how in der Krokantherstellung – „Von der Nuss an“

Bei der Krokantherstellung werden als Erstes die Haselnüsse mit ihrer Haut geröstet, danach wird in einem Kühlschiff durch Bewegung die Haut von der Nuss gelöst. Anschließend wird die Nuss gehackt und schließlich mit Zucker geröstet und karamellisiert. Im Anschluss kommt das daraus entstehende Krokant in eine Kühltrommel und wird abgeseibt. Durch das Absieben wird das Krokant in gleichmäßige Körnungen unterteilt. Durch die langjährige Erfahrung in der Krokantherstellung und das daraus hervorgehende Know-how unserer Fachleute in Bonn produziert KESSKO Produkte auf hohem Qualitätsniveau.





Kesskokant als Topper auf Gebäck oder Eis

- ➔ streufähig
- ➔ leicht zu dosieren
- ➔ nicht hygroskopisch
- ➔ kein Karamellgrieß,
da gleichmäßige Körnung

Kesskokant als Randgarnitur / zum Absetzen auf Gebäcken oder Eistorten

- ➔ haftet gut am Gebäck
- ➔ optisch glattes
Erscheinungsbild, durch
gleichmäßige Körnung
- ➔ gefrier- und auftaustabil



Kesskokant als crunchy Inclusion im Gebäck, der Masse oder in der Füllung

- ➔ sorgt auch in Aufstrichen
für den extra Crunch
- ➔ bleibt knusprig
in allen Fettcremes



Weitere Krokantprodukte (Standardsortiment):

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VKE	Qualitätshighlights
04008	Mandel-Hartkrokant	2,50 kg Eimer	überzeugt mit einem karamelligen Mandelgeschmack und veredelt Gebäcke, Pralinen und Desserts
04079	Haselnusskrokant-Grieß	2,00 kg Eimer	bringt den beliebten Geschmack nach gerösteten und karamellisierten Nüssen ins Gebäck
04728	Bio-Kesskrokant Haselnuss	5,00 kg Eimer	für eine nachhaltige Veredelung – geschmacklich und optisch



Beispiele von Karamellcrisp-Spezialitäten:

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VKE	Qualitätshighlights
04209	Butter-Karamell-Crisp	20,00 kg Eimer	begeistert mit einem sehr intensiven Karamellgeschmack, mit Butternote und ausschließlich natürlichen Aromen
04224	Bio-Hanf-Karamellcrisp, vegan	20,00 kg Eimer	eine nachhaltige Inclusion mit der Trendzutat Hanf, gibt der Schokolade oder Creme eine einzigartig aufregend nussige Note



Basierend auf unserer langen Erfahrung mit der Krokantherstellung, werden bei KESSKO auch regelmäßig **krokantähnliche Karamellcrisp-Trendprodukte** entwickelt. Bei Interesse an **Spezialitäten** oder **Sonderanfertigungen** können Sie Ihren Gebietsverkaufsleiter kontaktieren. Er kann Ihnen alle Informationen über Mindestabnahmemengen, Herstellungsmöglichkeiten u.v.m. geben.