Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.



REGIONALITÄT AUSLOBBAR

ENTWICKELT VON e=mk²

REDUZIERTE KENNZEICHNUNGS PFLICHT

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

HERGESTELLT FÜR e=mk²

Produktbeschreibung

Dolce Eleganza bianco von **Tante Käthes Punschfabrik** ist keine fertig vorgegebene Punschsorte, sondern eine außergewöhnlich vielseitige Basis für Gastronomen, Weihnachtsmarktbetreiber, Cafés und Veranstalter, die ihren Gästen mehr bieten möchten als Glühwein, Kinderpunsch und klassischen heißen Kakao.

Aus der milden, cremigen Grundmischung lassen sich mit wenigen zusätzlichen Zutaten völlig unterschiedliche Heißgetränke entwickeln: eine feine weiße Trinkschokolade, Marzipanpunsch, Lebkuchenpunsch, weihnachtlich gewürzte Spezialitäten oder alkoholische Kreationen mit Amaretto, Licor 43, Baileys und anderen Spirituosen.

Auch als cremiger Dip beispielsweise für Churros lässt sich Dolce Eleganza bianco einsetzen.

Damit ist Dolce Eleganza bianco vor allem eines:

Eine professionelle Basis für kreative Heißgetränke, die sich vom üblichen Weihnachtsmarktangebot deutlich abheben können.

Die entsprechenden Rezeptideen und Zubereitungshinweise erhalten unsere Kunden selbstverständlich von EmK.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

- eigene Produktentwicklung von EmK
- Marke Tante Käthes Punschfabrik
- außergewöhnlich vielseitige Basis für Heißgetränke
- mildes Grundprodukt mit großem Spielraum für eigene Geschmacksrichtungen
- für cremige weiße Trinkschokolade geeignet
- als Marzipanpunsch einsetzbar
- als Lebkuchenpunsch einsetzbar
- weitere winterliche Gewürzkreationen möglich
- mit Likören und Spirituosen kombinierbar
- auch als cremiger Dip für Churros und Gebäck verwendbar
- Pulverprodukt ohne Milchpulver
- Zubereitung mit der Milch Ihrer Wahl
- dadurch auch mit Milch aus der eigenen Region kombinierbar
- Zubereitung mit geeigneten Pflanzendrinks möglich
- unterschiedliche Konsistenzen über das Mischungsverhältnis
- geringer Lagerbedarf gegenüber bereits fertig gemischten Getränken
- mehrere Verkaufsprodukte aus nur einer Basis
- ideal für Weihnachtsmarkt, Wintergastronomie, Café, Catering und Events
- professionelle Rezeptvorschläge von EmK
- passende Heißgetränketechnik bei EmK erhältlich
- Werbemittel und individuelle Präsentationskonzepte auf Wunsch möglich

Nicht noch eine Punschsorte – sondern die Basis für viele

Wer einen Weihnachtsmarktstand betreibt, kennt das Problem:

Glühwein gibt es nahezu überall.

Kinderpunsch ebenfalls.

Heißen Kakao auch.

Doch was bietet man einem Gast an, der bewusst etwas Besonderes probieren möchte?

Genau hier beginnt die Idee hinter Dolce Eleganza bianco.

Statt für jede Geschmacksrichtung ein separates Fertiggetränk einzukaufen und einzulagern, verwenden Sie eine vielseitige Basis und entwickeln daraus unterschiedliche Getränke.

Heute verkaufen Sie eine weiße Trinkschokolade.

Daneben bieten Sie einen Marzipanpunsch an.

Für eine Weihnachtsaktion entsteht ein Lebkuchenpunsch.

Eine weitere Variante wird mit Amaretto verfeinert.

Und im Churros-Bereich wird dieselbe Basis konzentrierter als Dip eingesetzt.

Ein Grundprodukt – viele unterschiedliche Verkaufsartikel.

Das macht Dolce Eleganza bianco insbesondere für Betriebe interessant, die mit wechselnden Angeboten arbeiten und ihren Gästen regelmäßig neue Geschmacksrichtungen präsentieren möchten.

Weiße Trinkschokolade – cremig und individuell abgestimmt

Eine der naheliegendsten Anwendungen ist die Zubereitung einer feinen hellen Trinkschokolade.

Durch die Zugabe von **Kakaobutter und einem passenden Karamellaroma** lässt sich aus Dolce Eleganza bianco eine besonders cremige Heißgetränkespezialität im Stil einer weißen Trinkschokolade entwickeln.

Das Ergebnis unterscheidet sich deutlich von einem gewöhnlichen Kakaogetränk.

Weiße Trinkschokolade wirkt optisch und geschmacklich eigenständig und schafft damit bereits auf der Getränkekarte Aufmerksamkeit.

Je nach gewünschter Konsistenz kann sie leichter trinkbar oder ausgesprochen cremig zubereitet werden.

Gerade für Weihnachtsmärkte, Wintercafés und gastronomische Betriebe ist das eine interessante Ergänzung zu klassischem Kakao und dunkler Trinkschokolade.

Marzipanpunsch aus Dolce Eleganza bianco

Marzipan gehört geschmacklich unmittelbar in die Advents- und Weihnachtszeit.

Mit **Rosenwasser und Mandelaroma** lässt sich Dolce Eleganza bianco in einen außergewöhnlich cremigen Marzipanpunsch verwandeln.

Damit entsteht eine Getränkespezialität, die sich bereits durch ihren Namen vom üblichen Angebot eines Weihnachtsmarktstandes absetzt.

Statt ausschließlich zwischen:

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

- rotem Glühwein
- weißem Glühwein
- Kinderpunsch
- Kakao

wählen zu können, entdeckt der Gast plötzlich:

Marzipanpunsch.

Allein ein solcher Produktname kann Neugier erzeugen und einen zusätzlichen Kaufimpuls auslösen.

Die genaue EmK-Rezeptur stellen wir unseren Kunden zur Verfügung.

Lebkuchenpunsch – Weihnachten im Becher

Noch stärker mit der Weihnachtszeit verbunden ist der Geschmack von Lebkuchen.

Durch eine abgestimmte Kombination typischer Gewürze wie beispielsweise

- Anis
- Kardamom
- Koriander
- Zimt
- Nelken
- und weiteren winterlichen Gewürzen

lässt sich aus Dolce Eleganza bianco ein intensiver **Lebkuchenpunsch** entwickeln.

Gerade hier zeigt sich die Stärke einer relativ neutralen, cremigen Basis.

Sie kaufen nicht zwingend einen fertig aromatisierten Lebkuchenpunsch, dessen Geschmack bereits vollständig festgelegt ist.

Stattdessen wird Dolce Eleganza bianco zur Grundlage einer eigenen Rezeptur.

Gewürzprofil und Intensität können damit passend zum eigenen Verkaufskonzept gestaltet werden.

Und warum nicht Spekulatius, Vanille oder weitere Winteraromen?

Die Idee endet nicht bei Marzipan und Lebkuchen.

Wer mit Aromen, Gewürzen und passenden Zutaten arbeitet, kann aus Dolce Eleganza bianco zahlreiche weitere winterliche Geschmacksprofile entwickeln.

Denkbar sind beispielsweise Richtungen wie:

- Spekulatius
- Vanille
- Karamell
- Mandel
- Zimt
- winterliche Gewürzmischungen

Welche Varianten Sie tatsächlich anbieten, hängt von Ihrem Konzept und den verwendeten Zutaten ab.

Genau darin liegt die eigentliche Stärke des Produktes:

Dolce Eleganza bianco schreibt Ihnen nicht vor, was Sie verkaufen müssen. Die Basis gibt Ihnen die Möglichkeit, selbst zu entscheiden.

Mit Amaretto, Licor 43, Baileys & Co.

Auch für alkoholische Heißgetränke bietet Dolce Eleganza bianco zahlreiche Möglichkeiten.

Die cremige Basis lässt sich beispielsweise mit bekannten Likören und Spirituosen kombinieren.

Besonders interessant sind unter anderem:

Amaretto

Die Mandelnote harmoniert hervorragend mit der cremigen Grundbasis und lässt sich beispielsweise auch mit einer Marzipan-Variante kombinieren.

Licor 43

Seine Vanille- und Gewürznoten eröffnen eine weitere Richtung für ein cremiges Wintergetränk.

Baileys

Cremige Likörvarianten lassen sich ebenfalls mit Dolce Eleganza bianco kombinieren.

Darüber hinaus sind zahlreiche weitere Rezepturen denkbar.

So können aus derselben Grundmischung sowohl alkoholfreie als auch alkoholhaltige Verkaufsprodukte entstehen.

Für den praktischen Ausschank empfiehlt sich häufig, die Grundbasis zunächst ohne Alkohol zuzubereiten und die jeweilige Spirituose erst portionsweise beim Servieren hinzuzugeben.

Damit kann dieselbe vorbereitete Basis für unterschiedliche Bestellungen verwendet werden.

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

Eine Basis für Gäste mit und ohne Alkohol

Gerade auf Weihnachtsmärkten wird die Auswahl alkoholfreier Getränke immer wichtiger.

Nicht jeder Gast möchte Glühwein trinken.

Manche fahren anschließend Auto.

Andere verzichten grundsätzlich auf Alkohol.

Und wieder andere möchten schlicht etwas Neues ausprobieren.

Ein interessantes alkoholfreies Angebot sollte deshalb nicht zwangsläufig auf „Kinderpunsch“ beschränkt bleiben.

Eine cremige weiße Schokolade, ein Marzipanpunsch oder ein Lebkuchenpunsch kann auch für erwachsene Gäste eine eigenständige Alternative darstellen.

Gleichzeitig können ausgewählte Varianten zusätzlich mit einer Spirituose angeboten werden.

So entstehen aus einer Grundbasis mehrere Produkte für unterschiedliche Gästegruppen.

Ohne Milchpulver – Sie bestimmen die Milch selbst

Dolce Eleganza bianco wird als Pulver geliefert und enthält nach unserer Produktspezifikation **kein Milchpulver**.

Das unterscheidet die Grundidee von vielen weißen Trinkschokoladenpulvern, bei denen Milchpulver oder andere Milchbestandteile bereits Bestandteil der Trockenmischung sind.

Bei Dolce Eleganza bianco kommt die Milch erst bei Ihnen hinzu.

Das hat einen entscheidenden Vorteil:

Sie bestimmen selbst, welche Milch Sie verwenden.

Für eine klassische Zubereitung empfehlen wir beispielsweise eine gute Vollmilch mit etwa 3,5 % Fett.

Damit beeinflussen Sie selbst Geschmack, Mundgefühl und Qualität des fertigen Getränks.

Mit Milch aus Ihrer Region zubereiten

Für Betreiber, die regionale Lebensmittel hervorheben möchten, eröffnet das einen zusätzlichen Vorteil.

Beziehen Sie Ihre Milch beispielsweise von einer Molkerei, einem Bauernhof oder einem Lieferanten aus Ihrer Umgebung, können Sie Ihren Gästen konkret kommunizieren:

„Unsere Trinkschokolade wird mit Milch aus der Region zubereitet.“

Gerade auf regional ausgerichteten Weihnachtsmärkten, Hofmärkten, Stadtfesten und in der Ausflugsgastronomie kann dies ein interessantes zusätzliches Verkaufsargument sein.

Dabei sollte präzise kommuniziert werden: Nicht Dolce Eleganza bianco selbst wird dadurch vollständig zu einem regional hergestellten Produkt – wohl aber wird die fertige Trinkschokolade **mit regionaler Milch zubereitet**.

Auch mit Pflanzendrink zubereitbar

Da die Milch nicht bereits in Form von Milchpulver vorgegeben ist, kann Dolce Eleganza bianco grundsätzlich auch mit einem geeigneten Pflanzendrink angerührt werden.

Hafer-, Soja- und andere Pflanzendrinks unterscheiden sich allerdings deutlich hinsichtlich Geschmack, Fettgehalt, Süße und Bindeverhalten.

Deshalb empfehlen wir für den professionellen Verkauf:

Eine Variante auswählen, Rezeptur testen und anschließend mit einer festgelegten Dosierung arbeiten.

Für eine ausdrückliche Auslobung als **vegan** sind neben dem verwendeten Pflanzendrink immer die aktuelle Produktspezifikation von Dolce Eleganza bianco sowie sämtliche eingesetzten Aromen, Gewürze, Liköre, Toppings und sonstigen Zutaten zu berücksichtigen.

Das Gegenteil eines Fertiggetränks

Viele Getränkeprodukte im professionellen Bereich verfolgen ein anderes Konzept:

Öffnen, erwärmen, ausschenken.

Das kann praktisch sein.

Dolce Eleganza bianco verfolgt bewusst einen anderen Weg.

Hier steht nicht maximale Standardisierung im Vordergrund, sondern **maximale Gestaltungsfreiheit**.

Sie entscheiden:

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

- welche Milch oder welcher Pflanzendrink verwendet wird
- wie cremig das Getränk werden soll
- welche Geschmacksrichtung entsteht
- welche Gewürze verwendet werden
- ob Alkohol hinzugefügt wird
- welche Portionsgröße angeboten wird
- wie das Getränk heißen soll
- wie Sie es auf Ihrer Karte präsentieren

Damit richtet sich Dolce Eleganza bianco insbesondere an Gastronomen, die ihr Angebot aktiv gestalten möchten.

Warum außergewöhnliche Punschsorten interessant sind

Auf einem Weihnachtsmarkt konkurrieren viele Stände um die Aufmerksamkeit derselben Besucher.

Wenn an fünf Ständen „Glühwein rot“ angeboten wird, entscheidet der Gast häufig nach Standort, Optik oder Preis.

Ein Getränk mit dem Namen

Marzipanpunsch

oder

Cremiger Lebkuchenpunsch

erzeugt dagegen eine andere Ausgangssituation.

Der Gast fragt:

„Was ist das?“

Und genau damit beginnt bereits das Verkaufsgespräch.

Außergewöhnliche Produkte ermöglichen eine Differenzierung, bevor der Gast überhaupt probiert hat.

Dolce Eleganza bianco wurde deshalb nicht nur als Getränk entwickelt.

Die Mischung bietet eine Grundlage, mit der Betreiber eine eigene kleine Wintergetränkewelt aufbauen können.

Wie finde ich neue Getränke für meinen Weihnachtsmarkt?

Diese Frage hören wir bei EmK regelmäßig.

Unsere Empfehlung lautet:

Nicht immer nur nach der nächsten fertigen Punschsorte suchen.

Interessanter kann eine gute Basis sein, aus der mehrere eigene Produkte entstehen.

Mit Dolce Eleganza bianco können Sie beispielsweise gleichzeitig auf Ihrer Karte anbieten:

Weiße Trinkschokolade

Marzipanpunsch

Lebkuchenpunsch

Weiße Schokolade mit Amaretto

Cremiger Winterpunsch mit Licor 43

und – entsprechend konzentrierter zubereitet –

Dolce Eleganza bianco als Dip zu Churros

Sie müssen dafür nicht sechs unterschiedliche Grundprodukte bevorraten.

Wir liefern nicht nur die Basis – sondern auch die Ideen

Ein vielseitiges Produkt ist nur dann wirklich hilfreich, wenn der Anwender weiß, was er damit machen kann.

Deshalb stellen wir unseren Kunden zu Dolce Eleganza bianco entsprechende Rezepturen und Anwendungsideen zur Verfügung.

Wir zeigen beispielsweise, wie aus der Grundmischung:

- weiße Trinkschokolade
- Marzipanpunsch
- Lebkuchenpunsch
- weitere winterliche Kreationen
- alkoholische Varianten
- cremige Dips

entwickelt werden können.

Und selbstverständlich können bestehende Rezepturen als Ausgangspunkt für eigene Ideen dienen.

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

Unser Ziel ist nicht, jedem Kunden exakt dasselbe Getränk vorzuschreiben.

Unser Ziel ist, Ihnen eine funktionierende Grundlage zu geben, mit der Sie Ihr eigenes Angebot entwickeln können.

Dolce Eleganza bianco als cremiger Dip

Die Einsatzmöglichkeiten enden nicht beim Trinkbecher.

Konzentrierter zubereitet eignet sich Dolce Eleganza bianco hervorragend als cremiger Dip beispielsweise für:

- Churros
- Waffeln
- Gebäck
- Dessertkreationen

Für einen Dip wird Dolce Eleganza bianco ungefähr im Verhältnis **1:2** verarbeitet.

Dadurch erhält das Produkt eine deutlich festere, cremigere Konsistenz als bei der Verwendung als Heißgetränk.

Gerade für Churros-Verkäufer ist das interessant.

Aus einem vorhandenen Produkt entstehen sowohl Getränkespezialitäten als auch ein ergänzender Verkaufsartikel zum Gebäck.

Trinkschokolade und Punsch im Mischungsverhältnis 1:4 bis 1:7

Für die Verwendung als cremiges Heißgetränk wird Dolce Eleganza bianco je nach gewünschter Konsistenz ungefähr im Verhältnis **1:4 bis 1:7** mit Milch zubereitet.

Dabei gilt grundsätzlich:

Weniger Milch = intensiver und cremiger.

Mehr Milch = leichter und besser trinkbar.

Zusätzliche Zutaten wie Kakaobutter, Gewürze, Aromen oder Spirituosen beeinflussen die endgültige Rezeptur ebenfalls.

Deshalb stellen unsere Mischungsverhältnisse eine Grundlage dar. Für die von EmK entwickelten Getränkekreationen erhalten Sie die jeweils passenden Rezeptanleitungen.

Zubereitung auf einen Blick

Anwendung	Mischungsverhältnis	Charakter
Cremiger Dip	ca. 1 : 2	dicht und cremig
Intensives Heißgetränk	ca. 1 : 4	sehr cremig
Punsch / Trinkschokolade	ca. 1 : 4 bis 1 : 7	nach gewünschter Konsistenz
Individuelle Spezialitäten	rezeptabhängig	mit Gewürzen, Aromen oder Spirituosen

Die konkreten Mengen zusätzlicher Zutaten richten sich nach der jeweiligen Rezeptur.

Professionelle Zubereitung im Schokoladenwärmer

Für einen kontinuierlichen professionellen Ausschank kann Dolce Eleganza bianco in geeigneten Heißgetränke- beziehungsweise Schokoladenbereitern zubereitet und temperiert werden.

EmK bietet hierfür unter anderem Lösungen aus den Serien **Chocolady und Famosa** an.

Geräte, die das Getränk kontinuierlich bewegen, sind insbesondere bei cremigen Mischungen interessant, da die Zutaten gleichmäßig verteilt bleiben.

Welches Gerät sich für Ihre gewünschte Rezeptur und Ausschankmenge am besten eignet, hängt vom konkreten Einsatz ab.

Wir beraten Sie hierzu gerne.

Ein Grundprodukt – mehrere Positionen auf der Getränkekarte

Auch wirtschaftlich ist die Vielseitigkeit interessant.

Ein einzelner 1-kg-Beutel ist nicht zwangsläufig nur einem einzigen Verkaufsartikel zugeordnet.

Aus derselben Basis können unterschiedliche Produkte entstehen.

Beispielsweise:

- alkoholfreier Marzipanpunsch
- Marzipanpunsch mit Amaretto
- alkoholfreier Lebkuchenpunsch
- cremige weiße Trinkschokolade
- weiße Trinkschokolade mit Likör
- Churros mit hellem Dolce-Eleganza-Dip

Damit lässt sich ein relativ kleines Grundsortiment wesentlich breiter präsentieren.

Das reduziert nicht automatisch jeden Wareneinsatz und garantiert selbstverständlich keinen bestimmten Ertrag.

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

Es eröffnet aber deutlich mehr Möglichkeiten, aus einem Grundprodukt unterschiedliche verkaufsfähige Angebote zu entwickeln.

Weniger Fertiggetränke lagern

Dolce Eleganza bianco wird als Pulver geliefert.

Milch beziehungsweise Pflanzendrink und weitere Zutaten werden erst bei der Zubereitung hinzugefügt.

Gerade auf Weihnachtsmärkten und bei mobilen Verkaufsständen ist Lagerraum häufig knapp.

Wer stattdessen mehrere fertige Punschvarianten in großen Flüssigkeitsgebinden bevorratet, muss für jede Geschmacksrichtung entsprechende Mengen transportieren und lagern.

Mit Dolce Eleganza bianco bevorraten Sie zunächst die konzentrierte Basis.

Welche Variante daraus entsteht, entscheiden Sie erst bei der Zubereitung.

Kreativität auch bei der Namensgebung

Der Verkauf beginnt nicht erst beim ersten Schluck.

Schon die Bezeichnung auf der Getränkekarte entscheidet darüber, ob ein Gast neugierig wird.

Statt lediglich

„Milchpunsch“

zu schreiben, können eigenständige Produktnamen wesentlich attraktiver wirken.

Beispiele:

Dolce Bianco – cremiger weißer Winterpunsch

Marzipantraum – heißer Marzipanpunsch

Lebkuchenzauber – cremiger Gewürzpunsch

Dolce Bianco Amaretto

Winter 43 – cremige Spezialität mit Licor 43

Die konkrete Bezeichnung sollte selbstverständlich immer zu den tatsächlich eingesetzten Zutaten passen.

Auch bei der Präsentation und Entwicklung entsprechender Werbemittel kann EmK unterstützen.

Wer liefert außergewöhnliche Punschsorten für Weihnachtsmärkte?

EmK entwickelt unter der Marke Tante Käthes Punschfabrik eigene Heißgetränke und Basiskonzepte für professionelle Anwender.

Dabei beschränken wir uns nicht darauf, einen fertigen Kanister oder einen Beutel zu liefern.

Wir beschäftigen uns mit der gesamten Anwendung:

- Produkt
- Rezeptur
- Zubereitung
- professionelle Heißgetränketechnik
- Präsentation
- Werbemittel
- Verkaufsargumentation

Dolce Eleganza bianco ist ein gutes Beispiel für diesen Ansatz.

Sie kaufen keine einzelne Geschmacksrichtung.

Sie kaufen eine Basis, aus der zahlreiche eigene Geschmacksrichtungen entstehen können.

Für welche Betriebe eignet sich Dolce Eleganza bianco?

Dolce Eleganza bianco ist besonders interessant für:

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

- Weihnachtsmarktstände
- Wintermärkte
- Glühweinstände
- Cafés
- Bäckereien
- Churros-Stände
- Waffelstände
- Restaurants
- Hotels
- Eventgastronomie
- Catering
- Freizeitparks
- Hofcafés
- saisonale Verkaufsstände
- Après-Ski- und Winterveranstaltungen

Überall dort, wo Gäste im Winter nicht nur das Gewohnte erwarten, kann Dolce Eleganza bianco zusätzliche Möglichkeiten eröffnen.

Warum Dolce Eleganza bianco bei EmK kaufen?

Dolce Eleganza bianco stammt aus der Produktwelt von **Tante Käthes Punschfabrik** und wurde für den professionellen Einsatz entwickelt.

Unser entscheidender Mehrwert endet aber nicht beim Produkt.

Wir unterstützen Sie auch bei der Frage:

Was kann ich daraus machen?

Sie erhalten von uns entsprechende Rezeptideen und Anleitungen für unterschiedliche Anwendungen.

Auf Wunsch unterstützen wir außerdem bei:

- der Auswahl geeigneter Heißgetränketechnik
- der Entwicklung eines Getränkeangebotes
- der Präsentation am Verkaufsstand
- Plakaten und Tischaufstellern
- individuellen Werbemitteln
- der Kombination mit anderen EmK-Produkten
- der Integration in Churros- und Dessertkonzepte

Dolce Eleganza bianco – eine Basis für nahezu grenzenlose Kreativität.

Lieferumfang

Geliefert wird **ein Beutel Dolce Eleganza bianco mit 1 kg Inhalt**.

Milch, Pflanzendrink, Kakaobutter, Aromen, Gewürze, Spirituosen, Schokoladenwärmer und weiteres Zubehör gehören nicht automatisch zum Lieferumfang.

Rezeptinformationen für verschiedene Anwendungsmöglichkeiten erhalten EmK-Kunden entsprechend der jeweiligen Anwendung.

Produktdaten – Dolce Eleganza bianco

Merkmal	Angabe
Produkt	Dolce Eleganza bianco
Marke	Tante Käthes Punschfabrik
Produktart	Pulverförmige Basis für Heißgetränke und Dip
Inhalt	1 kg
Milchpulver in der Basis	nein
Zubereitung	mit Milch oder geeignetem Pflanzendrink
Empfehlung klassische Zubereitung	Vollmilch mit ca. 3,5 % Fett
Mischungsverhältnis Heißgetränk	ca. 1:4 bis 1:7
Mischungsverhältnis Dip	ca. 1:2
Anwendungen	Trinkschokolade, Punsch, Gewürzpunsch, Dip
Beispielvarianten	Weiße Trinkschokolade, Marzipanpunsch, Lebkuchenpunsch
Alkoholische Varianten	z. B. mit Amaretto, Licor 43 oder weiteren geeigneten Spirituosen
Einsatzbereich	Gastronomie, Weihnachtsmarkt, Catering, Events
Geeignete Technik	professionelle Schokoladen- und Heißgetränkebereiter

FAQ – häufige Fragen zu Dolce Eleganza bianco

Was ist Dolce Eleganza bianco?

Dolce Eleganza bianco ist eine pulverförmige Basis von Tante Käthes Punschfabrik für die professionelle Herstellung cremiger Heißgetränke und Dips.

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

Im Gegensatz zu einer fertig aromatisierten Punschsorte kann die Basis durch unterschiedliche Zutaten zu zahlreichen Geschmacksrichtungen weiterentwickelt werden.

Ist Dolce Eleganza bianco weiße Trinkschokolade?

Dolce Eleganza bianco ist zunächst eine vielseitige helle Grundmischung.

Durch eine entsprechende Rezeptur beispielsweise mit Kakaobutter und Karamellaroma lässt sich daraus eine cremige Heißgetränkevariante **Typ weiße Trinkschokolade** herstellen.

Kann ich Marzipanpunsch damit herstellen?

Ja.

Mit Rosenwasser und Mandelaroma lässt sich aus Dolce Eleganza bianco ein cremiger Marzipanpunsch herstellen.

Eine entsprechende EmK-Rezeptur stellen wir unseren Kunden zur Verfügung.

Gibt es einen Lebkuchenpunsch für Weihnachtsmärkte?

Mit Dolce Eleganza bianco können Sie einen cremigen Lebkuchenpunsch selbst herstellen.

Typische winterliche Gewürze wie Anis, Kardamom, Koriander, Zimt und Nelken verleihen der Basis den gewünschten Lebkuchencharakter.

Für die abgestimmte Rezeptur erhalten unsere Kunden entsprechende Zubereitungshinweise.

Kann ich auch einen Spekulatiuspunsch daraus machen?

Dolce Eleganza bianco eignet sich grundsätzlich als Basis für unterschiedlichste winterliche Gewürzprofile.

Auch eine Rezeptur mit typischen Spekulatiusnoten ist damit denkbar. Die jeweils verwendeten Gewürze und Aromen bestimmen den endgültigen Charakter.

Welche außergewöhnlichen Getränke kann ich auf dem Weihnachtsmarkt anbieten?

Neben klassischem Glühwein und Kinderpunsch bieten sich beispielsweise weiße Trinkschokolade, Marzipanpunsch, Lebkuchenpunsch, gewürzte Winterpunsche sowie cremige Heißgetränke mit Amaretto, Licor 43 oder anderen Spirituosen an.

Dolce Eleganza bianco kann als gemeinsame Basis für mehrere dieser Varianten dienen.

Wer liefert außergewöhnliche Punschsorten für Weihnachtsmärkte?

EmK entwickelt unter der Marke Tante Käthes Punschfabrik Heißgetränke und professionelle Punschkonzepte.

Mit Dolce Eleganza bianco erhalten Sie keine einzelne fertige Geschmacksrichtung, sondern eine vielseitige Basis einschließlich Anwendungsideen für unterschiedliche Punschkreationen.

Kann Dolce Eleganza bianco mit Amaretto gemischt werden?

Ja.

Amaretto eignet sich aufgrund seiner Mandelaromatik besonders gut für cremige Varianten und beispielsweise als Ergänzung zu einem Marzipanpunsch.

Kann ich Dolce Eleganza bianco mit Baileys oder Licor 43 kombinieren?

Ja. Auch solche Liköre können für eigene alkoholische Heißgetränke verwendet werden.

Wir empfehlen für einen flexiblen Ausschank häufig, die Grundbasis alkoholfrei vorzubereiten und die Spirituose erst portionsweise beim Servieren hinzuzufügen.

Kann ich Dolce Eleganza bianco alkoholfrei anbieten?

Selbstverständlich.

Die Grundbasis wird ohne Spirituosen zubereitet. Varianten wie weiße Trinkschokolade, Marzipanpunsch oder Lebkuchenpunsch können damit grundsätzlich als alkoholfreie Heißgetränke angeboten werden, sofern sämtliche verwendeten Zutaten ebenfalls alkoholfrei sind.

Enthält Dolce Eleganza bianco Milchpulver?

Nein. Nach der Produktspezifikation wird die Basis ohne Milchpulver hergestellt.

Die Milch beziehungsweise der Pflanzendrink wird erst bei der Zubereitung hinzugefügt.

Kann ich Dolce Eleganza bianco mit regionaler Milch zubereiten?

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

Ja.

Sie entscheiden selbst, welche Milch verwendet wird. Dadurch können Sie beispielsweise Milch von einem regionalen Lieferanten einsetzen und das fertige Getränk entsprechend als **mit Milch aus der Region zubereitet** kommunizieren.

Kann ich Dolce Eleganza bianco vegan zubereiten?

Die Basis kann mit einem geeigneten Pflanzendrink statt Kuhmilch zubereitet werden.

Für eine verbindliche vegane Auslobung müssen jedoch die aktuelle Produktspezifikation sowie sämtliche zusätzlich verwendeten Zutaten, Aromen, Gewürze, Toppings und Spirituosen berücksichtigt werden.

Welche Pflanzenmilch eignet sich für Dolce Eleganza bianco?

Je nach gewünschtem Geschmack können unterschiedliche Pflanzendrinks eingesetzt werden.

Hafer-, Soja- und andere Pflanzendrinks unterscheiden sich jedoch bei Süße, Eigengeschmack, Fettgehalt und Konsistenz. Deshalb sollte die gewünschte Kombination vor dem professionellen Ausschank getestet und anschließend als feste Rezeptur definiert werden.

Kann ich Dolce Eleganza bianco als Churros-Dip verwenden?

Ja.

Für einen cremigen Dip wird Dolce Eleganza bianco ungefähr im Verhältnis 1:2 verarbeitet.

Damit eignet sich die Mischung hervorragend als Ergänzung zu Churros, Waffeln und anderen süßen Gebäcken.

Wie wird Dolce Eleganza bianco als Heißgetränk gemischt?

Je nach gewünschter Konsistenz empfehlen wir ungefähr ein Mischungsverhältnis von 1:4 bis 1:7.

Zusätzliche Zutaten für bestimmte Rezepturen werden entsprechend der jeweiligen EmK-Zubereitungsanleitung ergänzt.

Kann ich mehrere Punschsorten aus einem Beutel herstellen?

Ja. Genau darin liegt einer der entscheidenden Vorteile.

Dolce Eleganza bianco kann als gemeinsame Basis für unterschiedliche Geschmacksrichtungen verwendet werden. So können beispielsweise weiße Trinkschokolade, Marzipanpunsch und Lebkuchenpunsch aus demselben Grundprodukt entwickelt werden.

Eignet sich Dolce Eleganza bianco nur für Weihnachtsmärkte?

Nein.

Die Mischung eignet sich ebenso für Cafés, Bäckereien, Hotels, Restaurants, Churros- und Waffelstände, Catering, Freizeitgastronomie und andere Betriebe, die besondere cremige Heißgetränke oder Dips anbieten möchten.

Datenblatt zu Dolce Eleganza bianco - Milchpunsch Typ Weiße Schokolade 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik" Eine Basis. Unzählige Winterkreationen.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Creme, Weiß
Eigenschaften Food:	Regionalität auslobbar, Entwickelt von EmK, Reduzierte Kennzeichnungspflicht, nach Kundenwunsch anpassbar, Hergestellt für EmK
Zubereitungsart:	warm
Hersteller:	EmK Food-Produkte
Geschmacksfinder:	eher verführerisch süß, Schokolade
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Glutenfrei, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe
Produktbereich:	Trinkschokolade
Inhalt (Gewicht)	1 kg
Gewicht	1 kg

Zum Artikel: emk20084