

  
CARTE D'OR®

*Jälkiruokia,*  
jotka tekevät vaikutuksen



# JÄÄTELÖ – OLENNAINEN OSA JÄLKIRUOKALISTAA



## SUOSITTU JÄLKIRUOKA

- Sopii nautittavaksi sellaisenaan
- Maistuu annoksena
- Soveltuu myös kakun tai leivonnaisen kylkeen



## EROTU MUISTA KOKO VUODEN AJAN

- Laaja valikoima eri makuja
- Rajattomasti mahdollisuuksia mukauttaa paikallisten mieltymysten ja vuodenaikojen mukaan
- Lista, joka elää vuoden ympäri: sorbetta kesällä, kermajäätelöä talvella



## EI HÄVIKKIÄ!

- Pitkä säilyvyys
- Ei ruokahävikkiä annostarjoilun ansiosta

# 6 VINKKIÄ: NÄIN SAAT LISÄMYYNTIÄ JÄÄTELÖILLÄMME

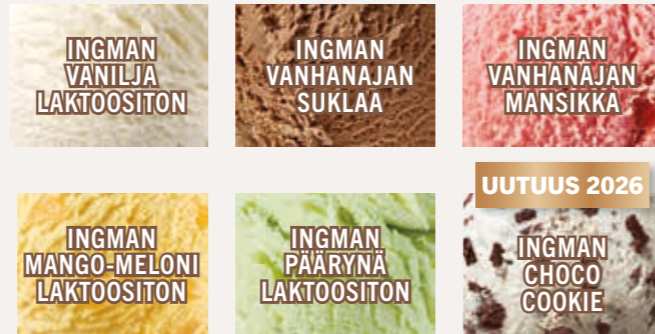
- 1 Klassikkoannoksia on hyvä aina löytyä listalta
- 2 Luo unohtumaton jäätelöelämys persoonallisella twistillä
- 3 Tarjoa jäätelöä, joka sopii jokaiseen budjettiin
- 4 Älä unohda perheen pienimpiä – jäätelö sopii kaikenikäisille
- 5 Yllätä asiakkaasi – tee vaikutus tuomalla jäätelö esille monipuolisesti
- 6 Nosta jäätelövalikoima näkyviin ravintolassasi



# 1 KLASSIKKOANNOKSIA ON HYVÄ AINA LÖYTYÄ LISTALTA



## 1 Nämä maut on hyvä löytyä listalta aina:



## 2 Lisää valikoimaan ripaus erottuvuutta:



### VINKKIMME TÄYDELLISEEN TOTEUTUKSEEN:

#### 1 - Valmistele tarvikkeet huolellisesti:

- Tarjoilun helpottamiseksi
- Jäätelökauha
  - Kauh puhdistin
  - Kulhot, kastikkeet, koristeet ja päälliset



Jäätelökauha



Kauhanpuhdistin



Kulhot, kastikkeet, koristeet ja päälliset

#### 2 - Täydellinen toteutus:

- Kaunis esillepano
- Huuhtele ja kuivaa jäätelökauha
  - Muotoile pallo suoraan astiassa
  - Sulje astia käytön jälkeen (estää kiteytymistä)



Huuhtele ja kuivaa jäätelökauha



Muotoile pallo suoraan astiassa



Sulje astia käytön jälkeen (estää kiteytymistä)

#### 3 - Noudata hygieniastandardeja:

- Varmista moitteeton hygienia
- Huuhtele ja kuivaa kauha jokaisen annoksen välillä
  - Sulje astia käytön jälkeen (estää kiteytymistä)
  - Säilymisen varmistamiseksi pidä astiat  $-18^{\circ}\text{C}$ ...  $-20^{\circ}\text{C}$  lämpötilassa



Huuhtele ja kuivaa kauha jokaisen annoksen välillä



Sulje astia käytön jälkeen (estää kiteytymistä)



Säilymisen varmistamiseksi pidä astiat  $-18^{\circ}\text{C}$ ...  $-20^{\circ}\text{C}$  lämpötilassa

# 2 LUO UNOHTUMATON JÄATELÖELÄMYS PERSOONALLISELLA TWISTILLÄ

## 1 ASTIAT

Korkeissa kulhoissa, matalissa kulhoissa, laseissa – astioita vaihtelemalla teet luomuksistasi entistä mieleenpainuvampia.

## 2 MAKUVAIHTOEHDOT

Kokeile erilaisia makuyhdistelmiä ja luo jotakin mieleenpainuvaa: loihdi eksoottisia, pirteitä tai keväisiä annoksia.

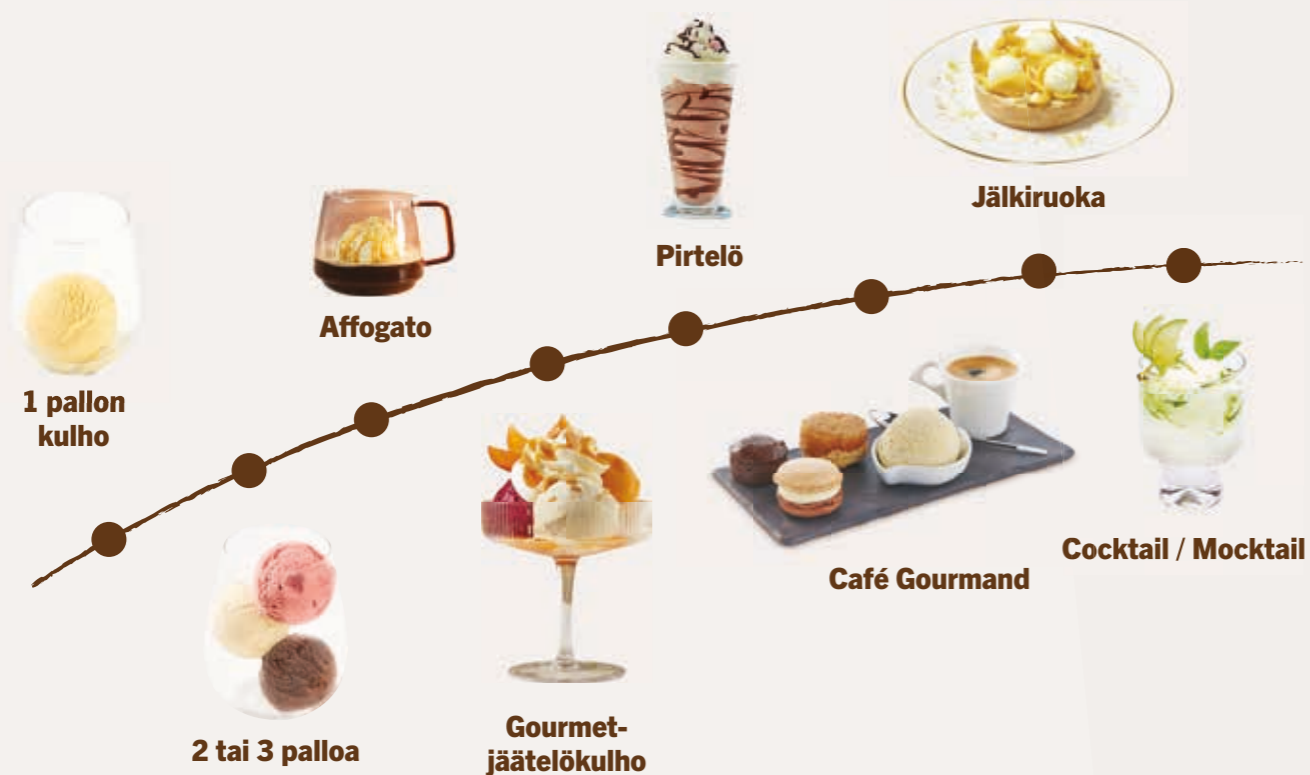
## 3 KORISTEET JA PÄÄLLISET

Ole luova! Koristeet ja päälliset korostavat luomuksiasi ja tekevät niistä entistä houkuttelevampia.

Esimerkki:  
Vadelmasorbettia  
Tuoreita vadelmia  
Rapeaa vohvelia



### 3 TARJOA JÄÄTELÖÄ, JOKA SOPII JOKAISEEN BUDJETTIIN



..... TÄSSÄ OVAT LISTAN SUOSITUIMMAT JÄÄTELÖLUOMUKSET: .....

*Voit tarjota ne myös palloversioina!*



### 4 ÄLÄ UNOHDA PERHEEN PIENIMPIÄ – JÄÄTELÖ SOPII KAIKENIKÄISILLE

Tarjota lapsille pientä ekstrapaa: panosta värikkäisiin ja hauskoihin jälkiruokiin.

Kun lapsi on tyytyväinen, koko perhe haluaa tulla uudestaan!

1 tai 2 jäätelöpalloa + 1 päällinen/koriste – ja herkku on valmis.

#### **Pinocchio**

Vanilja- ja/tai mansikka-jäätelöä, minivaahdokarkkeja ja kermavaahtoa



#### **Vinkki:**

*jäätelö sopii mainiosti  
lasten menun jälkiruoksi!*

# 5 YLLÄTÄ ASIAKKAASI – TEE VAIKUTUS TUOMALLA JÄÄTELÖ ESILLE MONIPUOLISESTI

Jäätelö sopii listallesi aina – kaikkiin tilanteisiin, mihin vuorokaudenaikaan tahansa. Tee siitä annos, josta sinut tunnistetaan!



Makeat ja suolaiset



Klassikoiden uuden tulkinnat



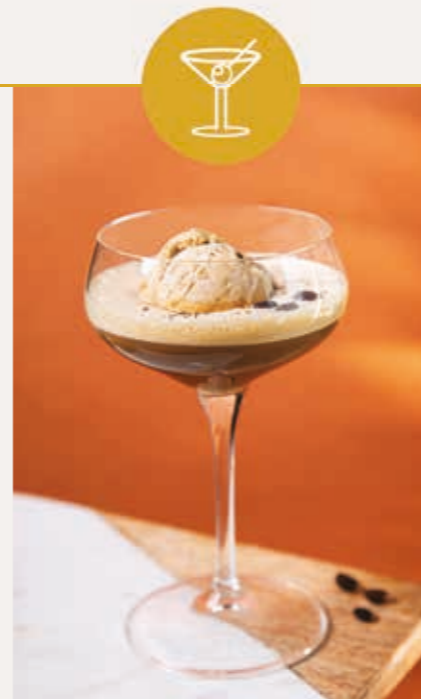
Perinteisesti kulhossa



Kahvin kera



Raikkaana juomana



Cocktailina ja aperitiivina

# 6 NOSTA JÄÄTELÖVALIKOIMA NÄKYVIIN RAVINTOLASSASI



1

## CARTE D'OR -MAKUKORTIT

Valmiit makukortit viestivät valikoimasta ja tekevät valinnasta helppoa.

2

## CARTE D'OR -JULISTE 50x70

Juliste houkuttelee asiakkaita jäätelölle ja viestii Carte d'Or -valikoimasta.



# MAUKKAAT PIRTELÖT MUKAVIIN HETKIIN

Kukapa ei rakastaisi pirtelöitä? Jäätelöistä valmistat hetkessä täyteläisiä ja houkuttelevia annoksia, jotka tuovat listalle helppoa lisämyyntiä ja asiakkaille hymyn huulille.



## CARAMEL CRISP

Rapea ja täyteläinen karamellipirtelö, jossa on koukuttava suutuntuma.

200 g Caramel Crisp -jäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Kermavaahtoa ja strösseliä

## CHOCO COOKIE

Suklaan ja keksin vastustamaton yhdistelmä – todellinen hitti!

200 g Choco Cookie -jäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Kermavaahtoa ja keksimuruja



## SUKLAA

Klassinen suklaapirtelö, joka maistuu kaikille suklaan ystäville.

200 g suklaajäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Suklaakastiketta



## MANSIKKA-VADELMA

Kesäinen suosikki, jossa makea mansikka kohtaa kermaisen pehmeuden.

200 g mansikkajäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Soseutettua vadelmaa



## KAHVI

Täyteläinen herkku kahvin ystäville – makea, pehmeä ja sopivan pirteä.

200 g kahvijäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Kermavaahtoa ja kinuskikastiketta



## PASSION FUSION

Tuore, raikas ja hedelmäinen pirtelö, joka tuo kesän lasiin ympäri vuoden.

200 g vaniljajäätelöä, passionhedelmäsorbetia ja ananaskastiketta  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)



## VERY BERRY

Kesäfiilistä joka siemauksella!

200 g vadelmasorbetia, mansikkajäätelöä ja vaniljajäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Koristele vadelmilla ja mansikoilla



## VANILJA

Ajaton vanilja – täydellinen pohja monille eri makuyhdistelmille.

200 g vaniljajäätelöä  
200 ml Ingman Softis -ainesta (tai maitoa)  
Strösseliä koristeeksi

## UPEAT ANNOKSET ERITYISIIN HETKIIN



### POPCORN

Caramel Popcorn -jäätelöä  
Kermajäätelöä maitosuklaalla  
Karamellisoitua popcornia  
Suklaakastiketta



Sorbetti tuo juuri oikean määrän raikkautta ja makeutta.

Ei lisättyä sokeria!

### LE COLONEL

Sitruunasorbettia  
4 cl vodkaa



Sorbetti ja limonadi muodostavat vaahtoa sekoituessaan!

### KESÄINEN JÄÄLIMU

Vadelmasorbettia  
Limonadia (200 ml)  
Tuoretta minttua  
Vadelmia



### LA PROVENÇALE

Mangosorbettia  
Mustaherukkasorbettia  
Nougatjäätelöä  
Kermavaahtoa  
Vadelmacoulisia  
Mantelilastuja



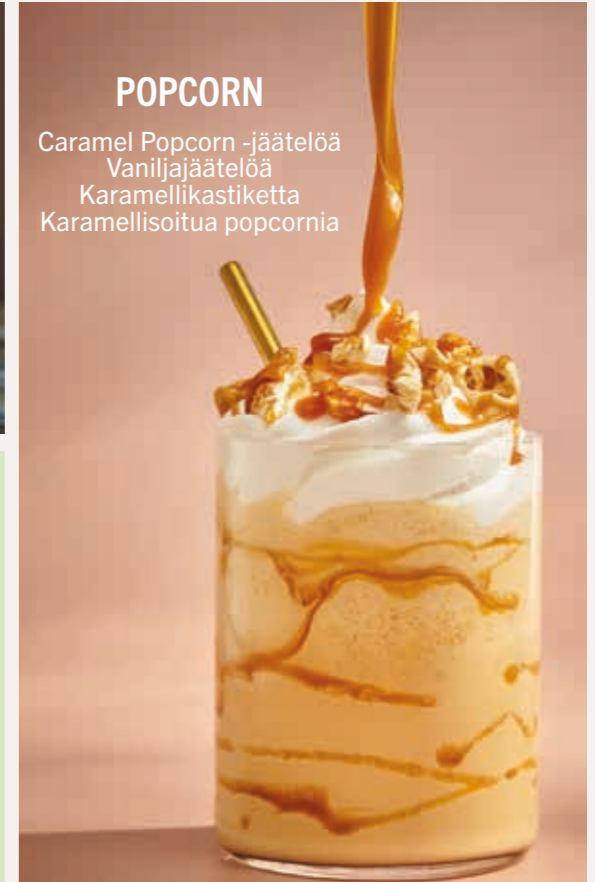
### SUKLAAUNELMA

Tummasuklaajäätelöä  
Suklaakermaa  
Paahdettuja hasselpähkinöitä



### LA PISTACHE – KAUDEN MAKUNA DUBAI-SUKLAA

Pistaasijäätelöä (3 palloa)  
Suklaakastiketta  
Pistaasipähkinämurskaa  
"Angel hair"  
(ohutta karamellilankaa)  
Suklaapalasia



### POPCORN

Caramel Popcorn -jäätelöä  
Vaniljajäätelöä  
Karamellikastiketta  
Karamellisoitua popcornia

## AFFOGATO

Tämä italialainen trendijuoma yhdistää espresson voimakkuuden ja jäätelön pehmeiden – täydellinen kuumen ja kylmän tasapaino. Puoliksi kahvi, puoliksi jälkiruoka. Affogato on oiva ratkaisu pieneen budjettiin ja kahviherkuksi.



### AFFOGATO MOCHA

- Tummasuklaajäätelöä
- Espressoa
- Maitovaahtoa
- Suklaakastiketta



### LE GOURMAND AUX ÉPICES

- Kermajäätelöä keksinpalasilla
- Espressoa
- Kermavaahtoa
- Keksinpalasia



### AFFOGATO DALGONA

- Vaniljajäätelöä
- Espressoa
- Kahvivaahtoa
- Maitovaahtoa



### NUTTY

- Nougatjäätelöä
- Espressoa
- Giandujaa (suklaa- ja hasselpähkinätahnaa)
- Paahdettuja hasselpähkinöitä
- Kermavaahtoa



## SUURET KLASSIKOT

Nämä kuppiannokset ovat ravintoloiden suosituimpia annoksia. Voit tarjota ne joko 2 tai 3 pallon versioina ja ekstralisukkeilla ja kastikkeilla teet annoksista vieläkin nautinnollisemmat.

### *Café Suklaa*

Suklaajäätelöä  
Vaniljajäätelöä  
Suklaakastiketta  
Kermavaahtoa



### *Dame Blanche - vaniljajäätelöä suklaakastikkeella*

Vaniljajäätelöä  
Suklaakastiketta  
Kermavaahtoa  
Mantelilastuja



### *Kahvi & Vanilja*

Kahvijäätelöä  
Vaniljajäätelöä  
Suklaakastiketta  
Kermavaahtoa



*Auguste Escoffier kehitti sen vuonna 1864 kunnianosoituksena Offenbachin operetille "La Belle Hélène". Tämä jälkiruoka on osa ranskalaista gastronomista kulttuuriperintöä.*

### *Poire Belle Hélène - päärynää ja suklaajäätelöä*

Päärynäpalasia  
Tumma- ja vaaleasuklaajäätelöä  
Kermavaahtoa  
Suklaakastiketta



# TWISTER Kulho

UUTUUS 5,5 L

Tämä upean värikäs ja raikas jälkiruoka koostuu vihreä- ja vaaleanpunaraidallisesta jäätelöpallosta, joka tarjoillaan punareunaisessa lasissa.

Jäätelön ympärillä on ananaksen ja mansikan paloja.



## TWISTER KULHO -JÄLKIRUOKA

ANNOKSET: 1 annos

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

VAIKEUSASTE: Helppo ●○○○

### AINEKSET

- 4 palloa Carte d'Or Twister -jäätelöä
- Mansikkacoulisia
- Tuoreita mansikoita
- Tuoreita ananaksen paloja

### VALMISTUS

Kaada 30 g mansikkacoulisia lasiin ja annostele Twister-jäätelö. Koristele pienillä hedelmäpaloilla ja tarjoile.



*Peach Melba on myös Auguste Escoffin vuonna 1894 kehittänyt. Se oli kunnianosoitus australialaiselle oopperalaulajalle Nellie Melballe. Tämä jälkiruoka on klassikko, jossa yhdistyy charmi, hienostuneisuus ja hedelmien raikkaus.*



### Persikkamelba

Vaniljajäätelöä  
Vadelmasorbettia  
Vadelmakastiketta  
Tuoreita persikoita  
Kermavaahtoa



### Mansikkamelba

Vaniljajäätelöä  
Mansikkajäätelöä  
Mansikkakastiketta  
Tuoreita mansikoita  
Kermavaahtoa

*Vinkki: Vaihtelun vuoksi voit korvata yhden vaniljapalloista mansikkapallolla.*



### la craquante - pistaasia & vadelmaa

Vadelmasorbettia valkosuklaajäätelöllä  
Pistaasijäätelöä  
Kastiketta punaisista hedelmistä  
Tuoreita vadelmia  
Pistaasipähkinöitä

# CARAMEL POPCORN

# shake

UUTUUS 5,5 L

Mahtavan makea popcorn-pirtelö tarjoillaan korkeassa pirtelölasissa ja sen päällä on karamellisoituja popcornneja sekä sydämenmuotoinen vohveli.

Herkullinen ja houkutteleva jälkiruoka, joka sopii heille, jotka rakastavat makeita nautintoja.



## CARAMEL POPCORN SHAKE -JÄLKIRUOKA

ANNOKSET: 1 annos

VALMISTUSAIKA: 10 minuuttia

VAIKEUSASTE: Helppo ●○○



### AINEKSET

#### Karamellisoitu popcorn

- 150 g popcornia
- 100 g voita
- 220 g fariinisokeria
- 170 g vaalea siirappia
- Karkeaa suolaa

#### Suolakaramellikastiketta

- 120 g glukoosisiirappia
- 200 g sokeria
- 200 g kermaa
- Reilu nokare voita
- 4 g suolaa

#### Tarjoiluun

- 4 palloa Carte d'Or Caramel Popcorn-jäätelöä
- 20 g kermaa
- Vohvelinpaloja

### VALMISTUS

#### Karamellisoitu popcorn

Sulata voi kattilassa. Kun seos on täysin sulanut, lisää sokeri ja vaalea siirappi ja kiehauta. Lisää popcorn ja suola, ja sekoita perusteellisesti niin, että popcornit peittyvät tasaisesti. Levitä seos leivinpaperilla vuoratulle pellille ja kuivaa uunissa 180 asteessa, 0 % kosteudessa 15–18 minuuttia. Sekoita välillä, jotta karamelli leviää tasaisesti.

#### Suolakaramellikastike

Valmista karamelli kattilassa sokerista ja glukoosista. Kun karamelli on kullanuskeaa, lisää kerma hitaasti ja sekoita hyvin – varo roiskeita. Kun kaikki kerma on lisätty, anna seoksen lämmetä 80 asteeseen, ja lisää sitten voi ja suola. Kaada pursotinpulloon.

#### Jälkiruoan kokoaminen

Laita 50 g suolakinuskia lasiin. Annostele popcorn-jäätelö varovasti päälle. Kaada kerma ohuena kerroksena. Koristele vohvelipaloilla, karamellisoidulla popcornilla ja karamellikastikeraidoilla.

## KOKIN VINKKI

Halutessasi voit maustaa kerman vanilja-aromilla tai vaniljasokerilla pehmeämmän maun saamiseksi.

# UUTUudet 2026



Choco Cookie



Caramel Crisp



Twister



Caramel Popcorn Inspiration



Hattara



Pistaasi



Mansikka



Suklaa & Hasselpähkinä



Stracciatella

CARTE D'OR

Jäätelöt - 2,4, 5 ja 5,5 l

UUTUUS 2026



Twister

UUTUUS 2026



Caramel Popcorn Inspiration



Vadelma & Valkosuklaa



Solero Exotic

UUTUUS 2026



Hattara

UUTUUS 2026



Pistaasi



Minttu-Suklaa



Baileys

UUTUUS 2026



Mansikka

UUTUUS 2026



Suklaa & Hasselpähkinä



Vesimeloni



Kahvi

Uuokakoko  
2,4 l



Kookos



Banaani-Suklaa



Tivoli



Tiramisu

UUTUUS 2026



Dulce de Leche



Stracciatella



Vanilja

## Vegaaniset jäätelöt ja sorbetit 2,4l

Kaikki vegaaniset jäätelöt ja sorbetit ovat V-Label-sertifioituja.

Kaikki sorbetit sisältävät hedelmäpaloja ja vähintään 45 % hedelmää.



Vanilja Vegan



Vadelmasorbetti



Mangosorbetti



Mustaherukka-sorbetti



Passionhedelmä-sorbetti



Omenasorbetti



Mansikkasorbetti



Sitruunasorbetti

## Laktoosittomat jäätelöt - 5l



Vanilja



Mango-meloni



Päärynä



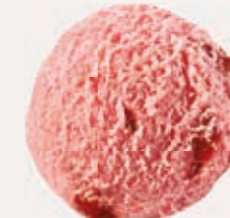
## Jäätelöt - 5l



Vanhanajan Vanilja



Vanhanajan Suklaa



Vanhanajan Mansikka



Choco Cookie



Sateenkaari



Caramel Crisp



Mudcake



Sitruunainen Lakritsi



Rommi-Rusina



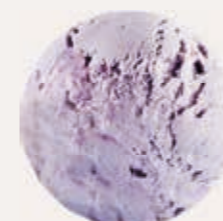
Salmiakki



Pekaani-Kinuski



Choice Toffee (soija)



Mustikka



Nougatkrokantti



THE  
**MAGNUM**<sup>®</sup>  
ICE CREAM  COMPANY

Myyntipalvelu: Hermannin Rantatie 9, 00580 Helsinki  
puh. 0201 424 510  
[myynti.palvelu@magnumicecream.com](mailto:myynti.palvelu@magnumicecream.com)