



### Manchmal braucht die Seele etwas Dunkles, Tiefes, Intensives.

Kräftiges Kakaoprofil, dunkel und vollmundig.




### Fruchtig. Knallig. Frisch. Die Himbeer-Explosion für Desserts.

Fruchtig-frisch, süß mit spürbarer Säure.

**NEU  
NEW**

## Topping Saucen

Diese Saucen sind für Desserts gemacht, die mehr als nur gut aussehen wollen. Die neu entwickelten Topping Saucen wurden mit einem klaren Ziel entwickelt: maximaler Geschmack bei perfekter Verarbeitung. Jede Sorte liefert ein intensives, klar definiertes Aroma.

 Egal ob Waffeln, Crêpes, Desserts oder Speiseeis: Die Topping Saucen von Neumärker bringen Intensität auf den Teller und sorgen dafür, dass der Geschmack auch nach dem letzten Bissen im Gedächtnis bleibt. Die cremig-dickflüssige Konsistenz ermöglicht sauberes Arbeiten, auch auf warmen Waffeln oder kaltem Eis. So lassen sich Desserts nicht nur dekorieren, sondern gezielt geschmacklich akzentuieren. • Neu entwickelte Rezeptur mit Fokus auf intensiver Aromatik • Cremig & dickflüssig für maximale Kontrolle beim Anrichten • Geschmack mit Punch: präsent, klar und sofort erkennbar • Entwickelt für die Anforderungen professioneller Dessert- und Eisproduktion • Gebinde: 6 x 1 kg Flaschen

 **These sauces are made for desserts that demand more than just good looks. The newly developed topping sauces were created with a clear objective: maximum flavour combined with perfect handling. Each variety delivers an intense, clearly defined aroma.**

Whether for waffles, crêpes, desserts or ice cream: Neumärker topping sauces add intensity to the plate and ensure the flavour lingers long after the last bite. Their creamy, thick-flowing consistency allows clean, precise application – even on warm waffles or cold ice cream. Desserts are not only decorated, but deliberately enhanced in flavour. • Newly developed recipe with a focus on intense flavour • Creamy & thick-flowing for maximum control during plating • Flavour with punch: present, clear and instantly recognisable • Developed to meet the demands of professional dessert and ice cream production • Packaging unit: 6 x 1 kg bottles










**Dark Chocolate: Sometimes the soul needs something dark, deep, and intense. A bold cocoa profile, dark, rich, and full-bodied.**

**Salted Caramel: Caramel with a kick. Sweet. Salty. Sensational. Aromatic caramel flavours with a fine saline finish.**

**White Hazelnut: So delicate. So sweet. So creamy. It melts away and takes you with it. Creamy and nutty, mild and pleasantly sweet.**

**Pistachio: Intense. Exquisite. Creamy. So extraordinary that your dessert pauses in awe. Intense pistachio flavour with a rounded, nutty note.**

**Raspberry: Fruity. Bold. Cheeky. The raspberry explosion for desserts. Fresh and fruity with a vibrant, noticeable acidity.**

				
 Topping Sauce Dark Chocolate	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20140	71,40* ▲
 Topping Sauce Salted Caramel	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20141	71,40* ▲
 Topping Sauce White Hazelnut	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20142	71,40* ▲
 Topping Sauce Pistazie / Pistachio	6 x 0,9 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20143	119,94* ▲
 Topping Sauce Himbeere / Raspberry	6 x 1 kg	260 x 170 x 270 mm	05-20144	71,40* ▲