



KESSKO®

1905

TOPPINGS
MADE BY KESSKO



LANGWEILIG WAR GESTERN...

JETZT KOMMT DER **WOW** EFFEKT!

Unsere Topping Cremes und Stück-Dekore machen aus jedem Gebäck, Dessert oder Eis ein echtes Highlight. Sie bringen Farbe, Textur und Geschmack ins Spiel – und geben allen Kreationen genau das gewisse Etwas, das Kunden begeistert.

Unsere Toppings. Eure Kreationen. Ein Genuss. Let's do it.

Wenn LIEBE CREMIG WIRD...

Ob lässiges Food-Design im Café oder stylische Dessert-Ideen für Social Media – mit unseren Topping Cremes lassen sich spielend leicht Akzente setzen. Zum Dippen, Toppen oder kunstvoll Verstreichen: Sie eröffnen unzählige Möglichkeiten, um Produkte frisch, bunt und trendbewusst zu präsentieren.

K
1905



TOP it
YOUR
WAY.

TOPPING CRÈMES

TOP It: Kreative Dekoration von Backwaren aller Art.

DIP It: Zum Tunken von z.B. Churros, Croissants etc.

Gebrauchsfertig, direkt aus der Flasche – ohne zu erwärmen.



K
1905



Art. Nr. F15802001 | 1 kg Flasche

TOPPING NUSS-NOUGAT CREME



Art. Nr. F15803001 | 1 kg Flasche

TOPPING SCHOKO-NOUGAT CREME



Art. Nr. F15801001 | 1 kg Flasche

TOPPING PISTAZIEN CREME



Art. Nr. F15804001 | 1 kg Flasche

TOPPING ERDBEER-JOGHURT CREME



Art. Nr. F15805001 | 1 kg Flasche

TOPPING MATCHA CREME



Art. Nr. F15806001 | 1 kg Flasche

TOPPING MACADAMIA CREME

Don't WORRY,
just STREU it...

**STÜCKIGE DEKORE –
KLASSISCH, ECHT, UNVERZICHTBAR!**

Wenn es um Konditorei-Tradition geht, sind unsere Stück-Dekore die erste Wahl. Krokant, Schokolade & Co. sorgen für den typischen Look und den vertrauten Geschmack beliebter Klassiker – vom Frankfurter Kranz bis zur Schwarzwälder Kirschtorte. Verlässlich in Qualität, authentisch im Genuss.

Ob modern inszeniert oder klassisch interpretiert: Mit unseren Topping Cremes und Dekoren setzt jeder Akzente, die man sieht – und schmeckt.



📍 **Bonn**

1905



KESSKOKANT HASELNUSS

Art. Nr. F04029001 | 6,25 kg Eimer

Art. Nr. F04029002 | 30 kg Sack

streufähig, feiner Nussgeschmack, gefrierstabil

ANWENDUNG:

Frankfurter Kranz und Eis Krokantbecher, Bruchschokolade



HASELNUSSKROKANT-GRIESS

Art. Nr. F04079001 | 2 kg Eimer

Art. Nr. F04079002 | 30 kg Sack

feiner Nussgeschmack, karamellig

ANWENDUNG:

Pralinen, Bruchschokolade und in Cremes für einen crunchy Effekt



MANDEL-HARTKROKANT

Art. Nr. F04008001 | 2,5 kg Eimer

streufähig, hellbraun, feiner Mandelgeschmack

ANWENDUNG:

Pralinen und Schokoladenprodukte

50%
Kakao



SCHOKOLADENSPLITTER

Art. Nr. F04016001 | 3 kg Karton
Art. Nr. F04016002 | 15 kg Karton

fein, zartbitter, kleine Stückchen,
ca. 2-6 mm

ANWENDUNG:
zum Veredeln in Rührmassen etc.

33%
Kakao



HASELNUSS- MILCHSCHOKOLADEN-SPLITS

Art. Nr. F04024001 | 2,5 kg Karton

feiner Schoko-Nuss-Geschmack, backfest

ANWENDUNG:
zum Veredeln in Rührmassen etc.,
zum Ausgarnieren von Gebäcken und
Desserts aller Art

50%
Kakao



SCHOKOLADENSPLITTER, DRAGIERT

Art. Nr. F04032001 | 3 kg Karton
Art. Nr. F04032002 | 15 kg Karton

glänzende, kleine Stückchen, fein,
Zartbitter-Geschmack

ANWENDUNG:
zum Ausgarnieren von Gebäcken und
Desserts aller Art

50%
Kakao



SCHOKOLADENSPLITTER, DRAGIERT, EXTRA FEIN

Art. Nr. F04232001 | 2,5 kg Eimer

fein, zartbitter, dunkelbraune kleine Stückchen,
glänzend < 3mm

ANWENDUNG:
zum Ausgarnieren von Gebäcken und
Desserts aller Art

STREU DEKORE

K
1905

40%
Kakao



SCHOKOLADENRÖLLCHEN

Art. Nr. F08441001 | 2,5 kg Karton

dunkelbraune, gekräuselte
Schokoladenstückchen

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und
Desserts aller Art

40%
Kakao



SCHOKOLADENRASPELN

Art. Nr. F08427001 | 2,5 kg Karton

dunkelbraune, feine, kleine geraspelte
Blättchen

ANWENDUNG:

zum Veredeln von Schwarzwälder
Kirschtorte etc.

32%
Kakao



SCHOKOLADENSTREUSEL

Art. Nr. F08938001 | 2,5 kg Karton

dunkelbraune kleine Stäbchen, 2-6 mm x 1,3 mm

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und Desserts
aller Art

22,5%
Kakao



CORTINA FLAKES

Art. Nr. F04035001 | 6,25 kg Karton

weiße Schokolade, fein geraspelt

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Spaghetti Eis, Gebäck
und Desserts

STREU DEKORE

K
1905

29%
Kakao

WEIZENCRISPS, SCHOKOLIERT, WEISS

Art. Nr. F04092001 | 3 kg Karton

weiße kleine glänzende Kügelchen,
4-5 mm

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und
Desserts aller Art, Bruchschokolade

30,5%
Kakao

WEIZENCRISPS, SCHOKOLIERT, VOLLMILCH

Art. Nr. F04093001 | 3 kg Karton

hellbraune kleine glänzende Kügelchen,
4-5 mm

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und
Desserts aller Art, Bruchschokolade

58%
Kakao

WEIZENCRISPS, SCHOKOLIERT, DUNKEL

Art. Nr. F04095001 | 3 kg Karton

dunkelbraune kleine glänzende Kügelchen,
4-5 mm

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und Desserts
aller Art, Bruchschokolade

39%
Kakao

WEIZENCRISPS, SCHOKOLIERT, GEMISCHT

Art. Nr. F04106001 | 3 kg Karton

weiße, hellbraune und dunkelbraune kleine
glänzende Kügelchen 4-5 mm

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und Desserts
aller Art, Bruchschokolade

SONSTIGE DEKORE

K
1905

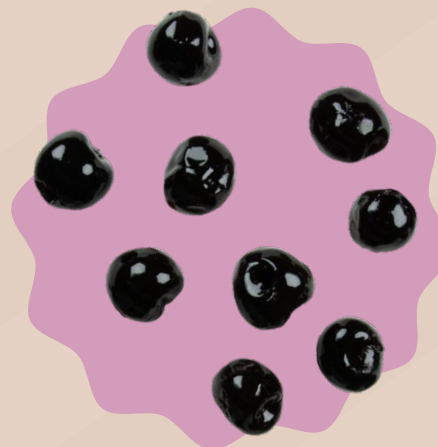


WALNUSSKERNE, HALBIERT

Art. Nr. F08284001 | 1,8 kg Dose

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Gebäcken und Desserts aller Art



AMARENAKIRSCHEN

F08815001 | 5,6 kg Dose

dunkelrote bis bräunliche ganze Kirschen, in Sirup eingelegt

ANWENDUNG:

zum Veredeln von Amarena Eisbecher, Desserts



WALNUSSKERNE-BRUCH

F08515001 | 10 kg Karton

ANWENDUNG:

zum Veredeln in Rührmassen etc.,
zum Ausgarnieren von Gebäcken
und Desserts aller Art

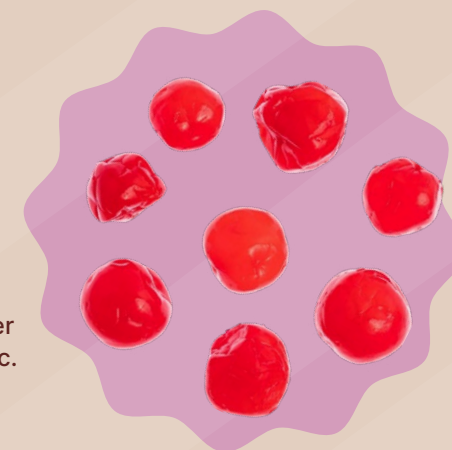
BELEGKIRSCHEN ROT

F08197001 | 1 kg Dose

ganze Kirschen

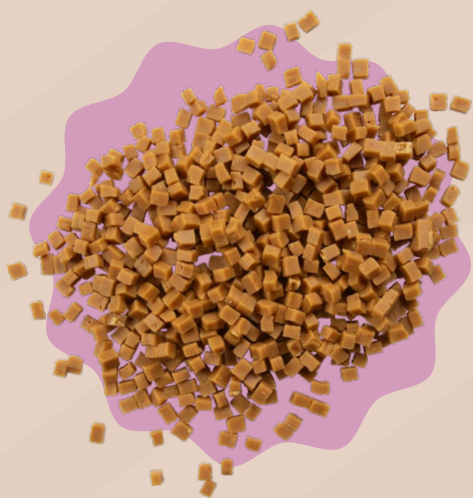
ANWENDUNG:

zum Veredeln von Schwarzwälder
Kirschtorte, Frankfurter Kranz etc.



SONSTIGE DEKORE

K
1905



RAHMKARAMELL-STÜCKCHEN

Art. Nr. F08305001 | 2,5 kg Karton

köstliche weiche kleine Karamellwürfel

ANWENDUNG:

zum Veredeln in Rührmassen etc. und zum Ausgarnieren von Gebäcken, Bruchschokolade und Desserts aller Art



AMARETTINI-PLÄTZCHEN

F08400001 | 2 kg Karton

süß, schmeckt nach Bittermandel, hellbraun, klein, rund, ca. 2 cm Ø

ANWENDUNG:

Kaffeebeigabe, Eisdekoration, zum Ausgarnieren von Gebäcken und Desserts aller Art

MOKKABOHNEN, DRAGIERT

Art. Nr. F08202001 | 1 kg Karton

mokka- und schokoladig-intensiver Geschmack, dunkelbraun, glänzend

ANWENDUNG:

zum Ausgarnieren von Mokka Eisbecher, Cremetorten (Mokkatorte)





RAUS
AUS'M
KESSEL,
REIN ^{IN} DIE
Zukunft!

K
1905



DU WILLST MEHR?
Mehr Topping, mehr Inspirationen, mehr Flavour?
DANN FOLG' UNS!

KESSKO GmbH & Co. KG _ 53187 Bonn _ Germany _
Telefon +49 228 40000-0 _ www.kessko.de

K[®]
1905

