



Surtido de productos para la restauración

Una amplia gama de productos lácteos para todas las preparaciones. Referencias de calidad, rápidas y muy prácticas para satisfacer las demandas de la clientela más exigente. Todo lo que se necesita para superar día a día los retos del arte culinario.



Juntos, cada día más lejos.

Natas y alternativas vegetales

Una gama formada por las mejores referencias de nata para cocinar, para montar, en spray, multiuso y alternativas vegetales, sometidas a un estricto régimen de control en la línea de producción para garantizar el cumplimiento de las normas higiénicas y de seguridad. La máxima calidad y comodidad para todas las preparaciones, tanto dulces como saladas.

CULINARIA ORIGINAL



Nata para cocinar

Nata para cocinar de gran rendimiento e incomparable funcionalidad. Con un 20 % de materia grasa, liga fácilmente y, gracias a la menor evaporación, garantiza un resultado de máxima calidad.

- Sabor natural y cremoso
- Rinde el doble en comparación con las natas tradicionales
- No se coagula, no se corta, espesa rápidamente y resiste a la congelación y descongelación
- Idónea para todas las preparaciones, ya sean calientes o frías
- Resiste a sustancias ácidas o alcohólicas sin cortarse
- Formato: 1 L/2L/5L



NATA PLUS 35%



Nata para montar

Nata PLUS (Rendimiento & firmeza) es una nata de excelente sabor, firmeza perfecta, rendimiento superior (50% más) al de una nata estándar y no desuera. Ideal para repostería.

- Excelente bouquet similar al de un producto fresco
- Gran estabilidad
- Mayor rendimiento
- Textura homogénea
- Formato: 1 L/5L



NATA 32% Y 35%



Nata multifuncional

Nata tradicional multifuncional de origen animal. Ofrece unos resultados uniformes para todas las aplicaciones de cocina, en particular salsas, aderezos, sopas y postres.

- Liga fácilmente
- Calidad uniforme garantizada todo el año
- Sin azúcar
- Se puede montar y utilizar para preparar postres
- Útil para decorar y dar un toque especial a los platos
- Formato: 2 L



NATA SPRAY



Nata en spray

Nata montada lista para utilizar. Un sabor y una estabilidad incomparables gracias al innovador aplicador, ideado para conseguir unas decoraciones perfectas y una limpieza práctica y completa después de su uso.

- Azucarada ~~y congelada~~ ~~(para una conservación a -18 °C)~~
- Diseño ergonómico, fácil de utilizar
- Dosificación precisa y fácil de controlar
- Rápido de limpiar
- Formato: 700 ml



NATA AZUCARADA



Nata para montar

Nata del 35% con un 10% de azúcar. Se caracteriza por su excelente estabilidad y por su color blanco natural, y resulta ideal para preparar postres fríos y calientes. Delicioso sabor y excelente bouquet.

- Al tener incorporado el azúcar, es ideal para su uso en máquinas montadoras automáticas sin problemas de obturación de filtro
- Gran rendimiento y estabilidad
- No desuera
- Alta calidad y uniformidad
- Formato: 2 L



NATOP



Mix para montar

~~Nata mixta~~ contituida por un 80% de grasa vegetal y un 20% de grasa láctea, sin aditivos y completamente natural.

- Sabor cremoso, fresco y natural
- Sin aditivos
- Máxima estabilidad, superior a las 48 horas
- Ideal para la decoración de tartas, tartas heladas y mousses
- Compacta y consistente
- Formato: 2 L, 10 L BIB



VÉGÉTOP SIN AZÚCAR



Mixes

Crema vegetal con un 33 % de materia grasa. Con un sabor suave y único, ideal para aplicaciones culinarias y para montar, tanto en recetas dulces como saladas. Puede congelar y descongelar sus salsas sin alteraciones.

- Sabor natural
- No se corta, permite añadir ácidos y alcoholes
- Ideal para rellenos, postres y preparaciones culinarias
- Excelente estabilidad una vez montada, incluso después de 24 horas
- Elevado rendimiento
- Formato: 1 L, 10 L BIB



VEGETOP AZUCARADO



Mixes

Alternativa vegetal con un 30% de materia grasa. Sabor cremoso y agradable. Ideal para rellenos. 10% de azúcar. Utilización directa en máquinas montadoras automáticas sin obturación de filtro.

- Sabor ligero y natural
- Excelente firmeza y estabilidad
- Larga estabilidad una vez montada
- Calidad constante y resultado final garantizado
- Formato: 2 L



Postres y rellenos

Versátiles, deliciosos, auténticos y certificados. Los postres Debic permiten ahorrar tiempo y energía y maximizar los resultados, y dejan espacio para cualquier tipo de personalización. Contienen leche, huevos, nata y azúcar, y ofrecen unos resultados sorprendentes tanto si se utilizan solos como en combinación con otros ingredientes. Están listos en solo 6 minutos y conservan el sabor de los postres hechos en casa.

TIRAMISÙ



Base para montar

Base para montar para elaborar el auténtico tiramisù italiano y cualquier postre a base de mascarpone.

- Receta original italiana
- Sabor y textura cremosos
- Con un 55 % de mascarpone
- Ideal para todas las variantes
- Fácil y rápido de preparar
- Resistente a la congelación y descongelación
- Formato: 1 L

PANNA COTTA



Base para calentar o montar

Base moderna para elaborar un postre clásico de la tradición italiana.

- Sabor fresco y textura cremosa
- Resultado como hecho en casa
- Práctica y rápida: lista en solo 3 pasos
- Versátil, ideal para múltiples combinaciones
- Calidad constante y resultado final garantizado
- Formato: 1 L

PARFAIT



Base para montar

Base neutra para elaborar auténticos parfait, mousse y semifríos sin comprometer en ningún momento la calidad.

Fácil de personalizar.

- Como hecho en casa
- No requiere máquina de helados
- Práctico, fácil y rápido: listo en solo 4 pasos
- Personalizable en múltiples variantes
- Se puede servir a -18 °C como semifrío o a +4 °C como una suave mousse
- Resistente a la congelación y descongelación
- Formato: 1 L

CRÈME BRÛLÉE



Base para calentar

Base con vainilla Bourbon natural para elaborar crème brûlée y la auténtica crema catalana.

- Sabor intenso caracterizado por la presencia de la vainilla Bourbon
- Práctica, fácil y rápida: lista en solo 4 pasos
- Versátil e ideal para múltiples creaciones
- Calidad constante y resultado final garantizado
- Permite añadir distintos ingredientes
- Formato: 1 L



MOUSSE DE CHOCOLATE



MOUSSE DE CHOCOLATE CONG.



CREMA INGLESA BOURBON



CREMA INGLESA SALSA DE VAINILLA



Base para montar

Una deliciosa base ideal para elaborar una mousse de chocolate perfecta y una gran variedad de creaciones de chocolate.

- Práctica, fácil y rápida: lista en solo 4 pasos
- Con auténtico chocolate belga con leche
- Versátil y perfecta para múltiples personalizaciones creativas
- Se puede utilizar incluso con alcohol e ingredientes ácidos
- Formato: 1 L

Listo para servir

Delicioso sabor a chocolate y textura homogénea. Máxima estabilidad una vez descongelada. Calidad y funcionalidad.

- Práctica, fácil y rápida: lista en solo 4 pasos
- Con auténtico chocolate belga con leche
- Versátil y perfecta para múltiples personalizaciones creativas con boquilla incorporada
- 12 meses en congelación
- Formato: 1,25 L

Salsa para postres

Es el punto de partida perfecto para decorar sus postres con el sabor fresco de una salsa para postres de la mejor calidad. La vainilla natural, tipo "Bourbon" y las vainas de vainilla visibles añaden un toque casero.

- Salsa dulce decorativa para acompañar postres
- Como espuma templada aplicada con sifón
- Excelente para coberturas, fluidez perfecta.
- Auténtica vainilla natural
- Vainas de vainilla visibles
- Formato: 1 L

Salsa para postres

La crema inglesa clásica y refinada con un ligero toque de caramelo que, junto con la fragancia sutil de vainilla, mejorará todos sus postres. La crema inglesa ligeramente más líquida que la salsa de vainilla

- Salsa reservada para profesionales
- Compatible con aplicaciones calientes
- Textura equilibrada
- Auténtica y cremosa
- Resultado final garantizado
- Formato: 2 L



Quesos, Helados & Batidos

La experiencia de Debic es reconocida a nivel europeo. Hace más de 25 años que FrieslandCampina es el referente en helados soft y batidos para profesionales. Debic cumple con los requisitos más exigentes en términos de calidad y de seguridad alimentaria.

QUESO FRESCO MAGRO



Base para montar

Ese producto es el aliado perfecto para cualquier chef que quiere preparar una deliciosa tarta de queso. Conviene tanto para recetas de tarta de queso a degustar en caliente como en frío.

- Calidad seca excepcional
- Agradable sabor con notas aciduladas
- Contiene menos de 0.5% de materia grasa
- Corte limpio
- Formato: 5 kg



ICEMIX



Base líquida para montar

Base líquida lista para ser usada en las máquinas de helado soft.

Una calidad del sabor con un gusto impecable y sutil de vainilla

- Ideal para máquinas automáticas de helado soft
- Textura suave
- Receta cremosa y ligera con un 5% de grasa y un poco de vainilla
- El color es blanco
- Formato: 5 L



MILKSHAKE



Base líquida para batir

Base líquida lista para usar en batidos con sabor a vainilla.

- Práctica, rápida de usar e higiénica
- Ideal en máquinas automáticas para batidos de leche
- Con un sabor sutil a vainilla
- Permite también la preparación en turmix
- Formato: 5 L



Saltear & Asar

Saltear & asar es la solución líquida multifuncional compuesta por mantequilla clarificada (20 %) y aceites vegetales. Proporciona un sabor natural y aporta un atractivo tono ámbar a todas las creaciones. Ideal para sofreír, asar y dorar carne, aves, pescado y verduras o para dar sabor a platos fríos. También se puede emplear para completar salsas, untar moldes y platos al vacío. O para darle un sabor especial a sus bizcochos.



Saltear y asar

- Se dora rápidamente
- Resulta ideal para sofreír
- Resiste las altas temperaturas
- No se quema y no salpica
- Contiene auténtica mantequilla clarificada
- Excelente para platos al vacío
- Formato: 1 L



SUGERENCIAS

- Para conseguir el mejor rendimiento, utilice el producto a temperatura ambiente
- Emplee el tapón con la línea transparente como dosificador
- Evite exponer el producto directamente a la luz solar
- Conservar entre 2 y 25 °C

Salvo la nata en spray congelada y la mousse de chocolate congelada, todos los productos Debic, se deben conservar en la nevera, a una temperatura máxima de +7 °C.

¿Desea más información?

FrieslandCampina Iberia
C/ Roger de Lluria, 50, 4ª planta
08009 Barcelona
España
T +34 93 241 3434 - F +34 93 200 8792
E info.barcelona@frieslandcampina.com
Debic es una marca de FrieslandCampina Foodservice

Debic.com



Juntos, cada día más lejos.