

A Partner a tejtermékek piacán, csak profiknak

Debic, a világ egyike vezető referencia márkája a professzionális tejtermékeknek. Osztozva a felhasználó törekvésén, meg kíván felelni a legjobb íz és minőségi követelményeknek. Segítünk a tehetsége, szaktudása magabiztos megjelenítésében és kínálunk ügyfeleinknek nem mást, mint a legjobbat. A különböző, speciálisan kifejlesztett tejszínek, krémes töltelékek, desszertek és vajak széles választéka, egyedülállóan sokoldalú professzionális felhasználásra készültek.

FŐZŐTEJSZÍN

DEBIC CULINAIRE ORIGINAL

- A professzionális piacon kapható, egyik legjobb univerzális főzőtejszín
- Páratlan főzési lehetőségek: nincs kocsonyásodás, nincs kiválás, gyorsan sűrűsödik
- Kitűnően viseli a fagyasztást és kiolvasztást
- Hideg és meleg konyhai felhasználásra is alkalmas
- Csomagolás: 6x1L

DEBIC CULINAIRE VEGETAL

- A legkrémesebb növényi főzőtejszín a piacon
- Mindenre felhasználható, akár egy állati főzőtejszín
- Nincsen növényi zsír utóíz
- Páratlan főzési lehetőségek: nincs kocsonyásodás, nincs kiválás, gyorsan sűrűsödik
- Kitűnően viseli a fagyasztást és kiolvasztást
- Csomagolás: 6x1L

HABTEJSZÍN

DEBIC NATOP

- A tejszín friss ízének és a növényi olajok természetes tulajdonságainak kombinációja
- Valódi tejszín íz, (20% állati zsírt tartalmaz)
- Ideális választás töltelékek készítéséhez valamint torták és sütemények díszítéséhez
- Kiváló stabilitás és kemény állag még 24 óra után is
- Csomagolás: 6x2L

DEBIC VEGETOP

- Növényi zsíros habalap, mely könnyen használható és bármilyen alkalmazáshoz megfelelő
- Kiváló íz, nagyon közel a valódi tejszínhez
- Főzéshez, sűrítéshez, habaráshoz és felveréshez is alkalmazható
- Főzés esetén garantálja a stabil szerkezetet és a tökéletes szint ételleihez
- Felverés esetén garantálja a magasabb volumet, bármilyen gépet is használjon. Stabil, könnyed szerkezetű, állagát 24 órán túl is megőrzi és gyönyörű fehér színe van.
- A Vegetop hosszú ideig történő felverése esetén sem válik szét!
- Csomagolás: 6x1L



7221424



7221480



7226922



7221500



Remekmű születik.

FŐZŐ- ÉS HABTEJSZÍN

DEBIC STAND & OVERRUN

- Könnyed, 35%-os tejszínhab, melyet kifejezetten díszítéshez és töltési célokra fejlesztettek ki, valamint kiváló bavaois, habok vagy fagyaltok készítéséhez
- Gazdaságosabb a klasszikus 35%-os tejszínnel összehasonlítva
- Kitűnő állag, az összeesés vagy zsiradék kiválás veszélye nélkül
- Gazdag, krémes íz és egyenletes ízérzet
- Csomagolás: 6x1L

TEJSZÍNHAB SPRAY

DEBIC CUKROZOTT ÉS CUKORMENTES HABTEJSZÍN

- Kimondottan professzionális felhasználásra fejlesztett technológia
- Alkalmazható bármilyen hideg és meleg ételek, valamint italok díszítéséhez
- Egyedileg tervezett nyomófej és nagyon könnyű kezelhetőség a tökéletes tejszínhab tálalásához
- 100% kényelem: egyszerű, pontos adagolás és mindig használatra kész
- Hosszú szavatossági idő és mindig az egyedülálló friss tejszín ízét nyújtja
- 1 palackból 3,4 liter tejszínhab nyerhető ki
- Csomagolás: 6x700ml

DEBIC SLAG PJENA

- Kimondottan professzionális felhasználásra fejlesztett technológia
- Egyedileg tervezett nyomófej és nagyon könnyű kezelhetőség a tökéletes tejszínhab tálalásához
- 100% kényelem: egyszerű, pontos adagolás és mindig használatra kész
- Hosszú szavatossági idő és mindig az egyedülálló friss tejszín ízét nyújtja
- Kiváló ár-érték arány
- Csomagolás: 6x750g

VAJ

DEBIC ROAST & FRY

- Tisztított vajból és növényi olajokból álló folyékony keverék
- 20% tisztított vajat tartalmaz
- Természetes vaj ízt és aranybarna szín kölcsönöz az ételeknek
- Magas hőmérsékletnek is ellenáll
- Csomagolás: 12x1L



7221203



7170600



7170021



7175003



7571001

További információért kérjük vegye fel velünk a kapcsolatot:

FrieslandCampina Hungária ZRt.
4031 Debrecen, Köntösgát sor 5-7.
Info vonal: 06 40 350 350
www.debic.com



Remekmű születik.