100 YEARS DEBIC

Debic, materia para crear

Soluciones desarrolladas exclusivamente para manos profesionales

Debic. Hecha para manos profesionales.

SOMOS DEBIC

Trabajamos exclusivamente para chefs y pasteleros profesionales. Compartimos la misma pasión por la gastronomía. Ofrecemos una base sólida de derivados lácteos en los que puedan confiar ciegamente. Nuestro compromiso es hacer su día a día un poco más fácil, más productivo. También ponemos mucha energía en inspirarlos para superarse. Para que sigan creciendo y puedan hacer realidad sus sueños y objetivos.

¿Qué hace que nuestra empresa de productos lácteos sea tan especial desde hace ya casi un siglo?
El hecho de que gestionemos toda la cadena: desde el campo hasta tu nevera.

ÍNDICE

4-5
Universo Debic

6-13
Natas de alto rendimiento y alternativas vegetales

14-17
Bases para postres y otros momentos dulces

18-21
Mantequillas técnicamente perfectas

22
Alérgenos

Debic, Miembro de la

Coupe du Monde de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE

Descubre el universo Debic

Natas de alto rendimiento y alternativas vegetales

La nata es uno de esos productos auténticos, naturales e indispensables para la cocina y la repostería profesional. Las natas Debic, en cualquiera de sus presentaciones, te garantizan altos estándares de calidad, de rendimiento y funcionalidad. Día tras día, responden a las exigencias de profesionales como Natalia, Juan, Nuria o Chema.

Encontrar el equilibrio entre pasión y negocio es nuestro principal reto

ellos ya confían en nosotros

"Me encantan los productos que puedes personalizar a tu gusto, te ayudan a ser más creativo cada día"

Natalia Robles, Restaurante La Palmera
Madrid

"Lo que más me satisface es acabar el día y ver que los clientes salen contentos de mi restaurante"

Juan Vilamayor, Restaurante La Huerta
Málaga

"Mi objetivo es hacer dinero. Y la pastelería es mi manera de conseguirlo"

Nuria Rodríguez, Pastelería Saint Honoré
Asturias

"Para mí lo importante es poder seguir ofreciendo autenticidad haciendo las cosas a mi manera"

Chema Vila, Pastelería Vila
Barcelona

¿Por qué Debic?
Entendemos tu negocio.
Y lo hemos demostrado revolucionando el mundo de las natas en varias ocasiones

Culinaria Original 20%

La número 1 para cocinar en España

Por su excelente rendimiento y funcionalidad es la nata de referencia entre los chefs. No falla en los momentos clave.

En 1983 Debic lanzó la primera nata para cocinar y fue toda una revolución en los restaurantes. Hasta entonces, para las salsas, los chefs usaban una nata tradicional que a menudo se salía de la cacerola, con lo que ello implicaba. Se cortaba fácilmente y el producto, una vez descongelado, quedaba fatal.

Afortunadamente las cosas han cambiado. Hoy en día, chefs de España y de toda Europa confían en la Culinaire Original de Debic. ¡Un ingrediente indispensable en cualquier cocina!

"No me puedo permitir asumir más riesgos en mi negocio, por eso uso la Culinaria Debic"

Roberto Díaz, Restaurante La Terreta
Valencia

Sabías que...
para obtener 1 litro de nata Culinaria Original utilizamos 5 litros de leche

Riesgo = 0, no se corta

Podrás **congelar** tus preparaciones, **descongelar** y calentarlas **sin alteración alguna**

Liga y espesa más rápidamente

Facilita tu proceso de trabajo

Admite la adición de ingredientes grasos, ácidos y/o alcoholizados

Resiste altas temperaturas, no se adhiere ni se sale del recipiente

Disponible en formatos de **1 l** y **2 l**

Firmeza & Rendimiento

La nata es uno de los ingredientes principales en la pastelería. Un ingrediente que se tiene que montar. Por su naturaleza, cuanto más rendimiento, menos firme es la nata. El reto está en encontrar el punto de equilibrio entre rendimiento y firmeza.

Debic logra reunir estas dos características en un mismo producto y te ofrece su mejor nata, la Stand & Overrun. Una nata excepcional, con un rendimiento muy superior al de la competencia, además de muy estable, incluso después de 24 h.

Por fin, una nata realmente adaptada a las necesidades del obrador.

Sabías que...
firmeza en inglés es *stand* y rendimiento se dice *overrun*.

La garantía de **una presentación impecable** gracias a su firmeza: sin hundimiento ni desuere

Un **rendimiento excepcional** del 160%

Un sabor cremoso, generoso y equilibrado

Los productos preparados con la Stand & Overrun **se pueden congelar sin perder sus propiedades**

Admite perfectamente **la adición de ingredientes** ácidos o alcoholizados

Disponible en formatos de **1 l** y **5 l**

PRIMA BLANCA

La reina de la firmeza

Nata homogeneizada 38% MG. Diseñada y desarrollada especialmente para aplicaciones de pastelería, heladería y repostería, donde la firmeza de la nata montada es un parámetro crítico en la elaboración final.

Tus elaboraciones se mantienen intactas (color y estructura) durante más tiempo.

- Sabor pleno, fresco y natural.
- Bonito color blanco, que no se altera fácilmente.
- Excelente firmeza y estabilidad, incluso después de 48 h.
- Rendimiento superior (+15%) al de una nata clásica para montar.
- Producto estable a la congelación y descongelación. Sin desuere.

Formato de 2 l

NATA 35%

Las más versátiles

Natas multifuncionales para montar y cocinar, igual de prácticas en la cocina como en el obrador.

- Para cocinar, reducir y ligar, para batir y montar.
- Fiables y de calidad constante.
- De una calidad gustativa incuestionable.
- En cocina garantizan un aspecto impecable a tus salsas.
- En repostería se montan en todo tipo de máquinas, ofrecen un excelente rendimiento y una buena estabilidad.
- El proceso UHT de Debic les confiere una larga caducidad preservando el sabor fresco y agradable de la nata.
- Consigue una sensación más ligera con la nata 35%.

Formato de 2 l

NATA AZUCARADA

Ideal para montadoras automáticas

La nata clásica con un 10% de azúcar ya incorporado, ideal para decorar todo tipo de postres, fríos y calientes.

- Excelente estabilidad, también en aplicaciones calientes.
- Especialmente apta para máquinas montadoras automáticas.
- Un producto de calidad constante y uniformidad a lo largo de todo el año.
- Color blanco natural.
- Delicioso sabor y excelente bouquet.

Formato de 2 l

Alternativas vegetales

NATOP

80/20

Una alternativa que combina el sabor natural de la nata con la funcionalidad de las grasas vegetales.

- Un sabor inigualable, cremoso, fresco y natural.
- Con un rendimiento y una firmeza superiores a los de una nata.
- Calidad y seguridad garantizadas a lo largo de todo el año.
- Una excelente estabilidad, superior a 48 h, en montadoras de varillas o con inyección de aire.
- Una imagen impecable y homogénea de tus preparaciones también después de descongelar.

Formatos de 2 l y BIB 10 l

VÉGÉTOP

La mejor alternativa a la nata

Con un sabor natural, desarrollado con la tecnología más avanzada. Para cocinar y montar.

- Un producto multifuncional, para cocinar, reducir y ligar, batir y montar.
- Un rendimiento y una estabilidad notablemente superiores al de las natas clásicas.
- Una calidad gustativa innegable, próxima a la nata.
- En cocina, Végétop no se altera, ni se corta con la adición de ingredientes alcoholizados y ácidos.
- Montado, Végétop garantiza un alto rendimiento en cualquier máquina.
- Se puede congelar y descongelar sin alteraciones.

Formatos de 1 l y BIB 10 l

VÉGÉTOP AZUCARADO

La alternativa vegetal azucarada

Para todo tipo de aplicaciones montadas.

- Un rendimiento superior al de cualquier nata azucarada.
- Textura firme y agradable.
- Excelente estabilidad, incluso después de 24 h.
- Calidad constante y resultado final garantizado también después de descongelar.
- Apto para cualquier montadora profesional.
- No se pasa a la hora de montarlo.

Formato de 2 l

Natas en spray

¡Debic, aguanta más!

Una tecnología exclusiva de Debic para servir una nata recién montada en un abrir y cerrar de ojos, con un resultado 100% profesional.

Formato 700 ml

Sabías que...

en 1972 Debic creó la primera nata montada del mundo en un envase de aerosol. El invento fue todo un acierto y marcó el inicio de una historia de éxito, sentando las pautas para otras invenciones aún más innovadoras.

Máxima higiene, boquilla desenroscable para una limpieza más fácil

Dosificador y boquilla **exclusivos para profesionales**

Sistema bi-gas, para un **vaciado óptimo** y menos mermas de producto

Rendimiento: 700 ml = 2.800 ml de nata montada **(+300%)**

Una vez abierto, **conserva sus cualidades** hasta la fecha de caducidad

Textura y firmeza imbatibles en cualquier superficie, fría o caliente

También **disponible en congelado**

Bases para postres

Cuando la comodidad profesional se une a la calidad de una elaboración casera.

Las bases de postres de Debic están pensadas para ofrecerte más flexibilidad, reduciendo tiempo y costes de elaboración y facilitándote los procesos.

Estos beneficios funcionales van de la mano con el sabor único de recetas clásicas, hechas a partir de cero con los mejores ingredientes, rozando la calidad de lo casero.

Nos preocupa una sola cosa, que tus clientes vuelvan, vuelvan y vuelvan

TIRAMISÙ

La base de mascarpone italiana

Ideal para montar un auténtico tiramisú. Sirve también para otros postres con base de mascarpone.

- Con un 55% de mascarpone para un rendimiento óptimo.
- Excelente estructura y textura, fácil de cortar.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Preparación rápida y fácil: lista en 4 pasos.
- Calidad y resistencia en el congelado y descongelado.
- 1 botella contiene aproximadamente unas 20 raciones de 100 ml.

Formato de 1 l

MOUSSE DE CHOCOLATE

Auténtico chocolate belga

Una base de chocolate con leche para realizar una exquisita mousse y personalizar cualquier creación gourmet en un abrir y cerrar de ojos.

- Hecha con auténtico chocolate belga (18%).
- De fácil preparación: lista en solo 4 pasos.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Resistente a la congelación y descongelación.
- 1 botella contiene aproximadamente unas 20 raciones de 100 ml.

Formato de 1 l

PARFAIT

Creatividad sin límites

Una base única en el mercado, para montar y elaborar todo tipo de postres helados sin mantecadora.

- Práctico, fácil y rápido: listo en solo 4 pasos. Sin necesidad de mantecadora.
- Se puede servir frío, semifrío o como una mousse. Mantiene el frío y no se derrite.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Para preparar todo tipo de postres durante todo el año.
- Una vez elaborado se conserva congelado 2 semanas.
- 1 botella contiene aproximadamente unas 20 raciones de 100 ml.

Formato de 1 l

Bases para postres

PANNA COTTA

La autenticidad italiana

El clásico postre italiano a base de nata fresca.

- Con un verdadero sabor a nata, fresco y como hecho en casa.
- Una preparación práctica y rápida: lista en 3 pasos.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- Se puede montar en capas sucesivas de diferentes colores.
- 1 botella contiene aproximadamente unas 10 raciones de 100 ml.

Formato de 1 l

CRÈME BRÛLÉE BOURBON

El gran clásico francés

Para los chefs que buscáis sabor y autenticidad. Una auténtica crème brûlée que sirve también de base para otras cremas.

- Sabor fresco de nata y huevos, con auténticas vainas de vainilla natural Bourbon.
- Rápida y fácil de preparar, sin horno.
- Una base muy versátil que admite infinidad de versiones.
- No necesita horno. Se calienta en fuego o microondas.
- 1 botella contiene aproximadamente unas 10 raciones de 100 ml.

Formato de 1 l

CREMA INGLESA BOURBON

El toque exclusivo

Una salsa para postres con auténticas vainas de vainilla claramente visibles para un toque premium a tus elaboraciones.

- Sabor equilibrado con verdadera vainilla natural Bourbon.
- Lista para usar para un acabado espejo y un revestimiento perfecto.
- Lo más cercano a una elaboración casera.
- Para acompañar preparaciones tanto calientes como frías. Magnífico rendimiento con sifón para espumas.

Formato de 1 l

CREMA INGLESA Y SALSA DE VAINILLA

Las salsas profesionales

Dos alternativas listas para usar y dar el toque final a tus elaboraciones. Con el sabor y color refinados de la vainilla.

- Fluidez idónea con una excelente capacidad de revestimiento.
- Para una textura más espesa, prueba la Salsa de Vainilla.
- Para servir con elaboraciones frías y calientes.
- Se pueden calentar en microondas, combisteamer o en una cacerola.
- Magnífico rendimiento con sifón para espumas.

Formato de 2 l

Referencia internacional de máxima calidad desde hace más de 35 años

MOUSSE DE CHOCOLATE CONGELADA

Siempre disponible

Una mousse de chocolate lista para servir presentada en una práctica manga pastelera con boquilla incorporada.

- Servicio impecable gracias a su boquilla estrellada.
- Producto congelado de larga caducidad, siempre disponible.
- Una solución práctica y flexible para un servicio más ágil.
- Un resultado seguro con una manipulación mínima.
- Con un coste por ración muy atractivo.
- Para un resultado óptimo, descongelar 24 h antes.
- 1 manga permite realizar unas 12 raciones de 100 ml.

Formato de 1,25 l

… y otros momentos dulces

Debic es reconocida a nivel europeo por su experiencia y por la calidad de sus productos. Desde hace más de 25 años, somos referencia en la elaboración de helados soft y batidos profesionales.

SOFT ICE

La receta exclusiva

Base líquida lista para usar en máquinas de helado soft o en batidoras/licuadoras para smoothies.

- Textura suave y homogénea, hecha con nata de verdad.
- Buen rendimiento y excelente estabilidad, se derrite más lentamente.
- Desarrollado exclusivamente para profesionales con máquinas de helado soft o batidoras/licuadoras para smoothies.
- Sin riesgo. Enfriar, llenar la máquina ¡y servir!
- Receta cremosa y ligera con un 5% de materia grasa y un ligero toque de vainilla.
- Bonito color blanco.

Formato de 5 l

MILKSHAKE

Batidos perfectos

Batido de leche optimizado para máquinas batidoras y licuadoras.

- Sabor natural lácteo, con un sutil aroma de vainilla.
- Una bebida alternativa, energética y baja en grasas.
- Admite la incorporación de frutas y bayas congeladas.
- Consistencia rica, ¡sin tener que añadir plátano o aguacate!
- Bajo contenido en grasa (2,5%).

Formato de 5 l

Mantequillas técnicamente perfectas

Debic te ofrece una gama completa de mantequillas de alta calidad, cada una de ellas adaptada para aplicaciones específicas. 100% naturales, contienen solamente mantequilla de verdad. Con la garantía de un producto de características constantes durante todo el año.

Son mucho más cómodas y prácticas a la hora de trabajar.

Un saber hacer reconocido por pequeñas y grandes figuras de la pastelería

Debic, Miembro de la Coupe du Monde de la Pâtisserie SIRHA SPIRIT FINALE 2019 LYON, FRANCE

"Un buen croissant de mantequilla... tiene que tener personalidad, un sabor característico que sea solo suyo. Tiene que saber a mantequilla".

G. Prat, Pastelería Can Carriel
Barcelona

MANTEQUILLA CROISSANT

La más usada para croissants y hojaldres

Desarrollada específicamente para la elaboración de masas hojaldradas con o sin fermentación.

- Un producto natural que contiene solamente mantequilla de verdad.
- Técnicamente perfecta y mucho más cómoda a la hora de trabajar.
- Para un mayor rendimiento.
- Alta tolerancia, excelente plasticidad y firmeza.
- Un producto que apenas transpira.
- De calidad constante durante todo el año, incluso en verano mantiene sus cualidades.
- Para unos croissants y hojaldres crujientes y dorados por fuera, con una textura aérea y ligera por dentro.
- Punto de fusión constante: 34°C - 36°C.

Formato de 2 kg*

*Placas con marcas para su división

MANTEQUILLA TOP GOLD

La más cómoda para ambientes calientes

Esta mantequilla es ideal para todas las masas hojaldradas, fermentadas o no, especialmente adaptada a los ambientes de trabajo con elevada temperatura.

- Un producto natural, que contiene solamente mantequilla de verdad, con un toque de caroteno que le da un color dorado apetitoso.
- Técnicamente perfecta y mucho más cómoda a la hora de trabajar.
- Alta tolerancia, excelente plasticidad y firmeza.
- Un producto que apenas transpira.
- Con un rendimiento muy superior.
- De calidad constante durante todo el año, incluso en verano mantiene sus cualidades.
- Para unos croissants y hojaldres crujientes y dorados por fuera, con una textura aérea y ligera por dentro.
- Punto de fusión constante: 38°C - 40°C.

Formato de 2 kg*

*Placas con marcas para su división

"Si me limito a los productos locales, se empobrecería la variedad de mi oferta".

D. Álvarez, Atelier Dalua
Alicante

Mantequillas técnicamente perfectas

MANTEQUILLA CAKE

La reina de las masas clásicas con mantequilla

Desarrollada especialmente para una fácil incorporación. Perfecta en masas para elaboraciones esponjosas y con corteza.

- Un producto natural, que contiene solamente mantequilla de verdad.
- Técnicamente perfecta y mucho más cómoda a la hora de trabajar.
- De calidad constante durante todo el año.
- La mantequilla más versátil.
- Permite un buen control del proceso de trabajo.
- Se bate rápidamente con otros ingredientes (nata, huevos, sirope, chocolate, fruta,...).
- Punto de fusión constante: 30°C - 32°C.

Formato de 2,5 kg

MANTEQUILLA CRÈME

Especial para la pastelería y confitería más fina

Pensada para la elaboración de cremas de mantequilla, rellenos ligeros, para masas finas o para trabajar con manga pastelera.

- Se mezcla fácilmente con otros ingredientes para lograr una crema suave y homogénea.
- De rendimiento superior, además de más rápido.
- Técnicamente perfecta y mucho más cómoda a la hora de trabajar.
- Un producto natural que contiene solamente mantequilla de verdad.
- Sin necesidad de atemperarla fuera de la nevera antes de su uso, ahorrando tiempo en la preparación.
- Punto de fusión constante: 29°C - 30°C.

Formato de 2,5 kg

MANTEQUILLA CONCENTRADA BLANCA

Diseñada para la confitería y la heladería

Sin olor, de sabor discreto, es el lienzo perfecto para una gama infinita de combinaciones de aromas y sabores.

- Mantequilla concentrada (99,8% MG).
- Con un punto de fusión bajo para un proceso de elaboración más eficiente y una sensación en boca aterciopelada.
- De conservación larga y con un menor riesgo de contaminación bacteriana que la nata o una mantequilla estándar.
- Sin olor, de color blanco y de sabor neutro. Permite que los demás ingredientes se expresen plenamente en los productos acabados.
- Más rendimiento y mejor estabilidad, se derrite más lentamente.
- De calidad constante durante todo el año.
- Permite ahorrar espacio de almacenamiento (10 kg de Mantequilla Concentrada Blanca = 30 l. de nata 35%).
- Punto de fusión constante: 28°C.

Formato de 2,5 kg

MANTEQUILLA TRADICIONAL

La más tradicional

Una mantequilla de calidad con una gran versatilidad, tanto en cocina como en pastelería.

- Elaborada a base de nata fresca.
- Con el sabor natural y auténtico de la mantequilla en todas sus preparaciones.
- Hecha con la leche de vacas que pastorean al aire libre.
- En cocina: salsas, mantequillas montadas, mantequilla de finas hierbas, quiches,...
- En repostería: pasta brisa, pasta sablée, hojaldres,...
- Una mantequilla con la que resulta muy fácil trabajar.
- Sin sal.

Formatos de 1, 10 y 25 kg

SALTEAR & ASAR

El ambar líquido de la gastronomía

Una solución líquida multifuncional a base de mantequilla clarificada y aceites vegetales.

- Contiene un 21% de mantequilla clarificada.
- Aporta un auténtico sabor a mantequilla y se dora fácilmente.
- Resiste las altas temperaturas sin quemarse ni salpicar.
- El mejor complemento para tus elaboraciones de pastelería y bollería.
- Práctico para untar planchas, moldes,...
- Larga vida útil, sin llegar a ponerse rancia.
- Dosificación fácil y económica.

Formato de 1 l

Alérgenos

Información sobre productos y alérgenos

Producto	Formato	Apto para vegetarianos	Sin Gluten	Alérgenos	Certificaciones
Natas de alto rendimiento y alternativas vegetales					
Culinaria Original	Botella 1 l, 2 l	✓	✗	Leche, Maíz	
Stand & Overrun	Botella 1 l, 5 l	✓	✗	Leche	
Prima Blanca	Botella 2 l	✓	✗	Leche	
Nata en Spray	Bote 700 ml	✓	✗	Leche	
Nata congelada en spray	Bote 700 ml	✓	✗	Leche	
Nata 35%	Botella 2 l	✓	✗	Leche	
Nata Azucarada 35%	Botella 2 l	✓	✗	Leche	
Natop	Botella 2 l, BIB 10 l	✓	✗	Leche	RSPO
Végétop	Botella 1 l, BIB 10 l	✓	✗	Leche, Maíz	RSPO
Végétop Azucarado	Botella 2 l	✓	✗	Leche, Maíz	RSPO
Bases para postres y otros momentos dulces					
Tiramisù	Botella 1 l	✓	✗	Leche, Huevos, Maíz	RSPO
Panna Cotta	Botella 1 l		✗	Leche, Maíz, Vacuno	
Parfait	Botella 1 l	✓	✗	Leche, Huevos	RSPO
Crème Brûlée	Botella 1 l	✓	✗	Leche, Huevos, Maíz	
Crema Inglesa Bourbon	Botella 1 l	✓	✗	Leche, Huevos, Maíz	
Crema Inglesa	Botella 2 l	✓	✗	Leche, Huevos, Maíz	
Salsa De Vainilla	Botella 2 l	✓	✗	Leche, Huevos, Maíz	
Mousse Chocolate	Botella 1 l	✓	✗	Leche, Maíz, Soja	RSPO
Mousse Chocolate Congelada	Manga 1,25 l			Leche, Soja, Cerdo	RSPO
Soft Ice	Botella 5 l	✓	✗	Leche	
Milk Shake	Botella 5 l	✓	✗	Leche, Maíz	
Mantequillas técnicamente perfectas					
Mantequilla Concentrada Blanca	Barra 2,5 kg	✓	✗	Leche, Huevos	Halal
Mantequilla Top Gold	Placa 2 kg	✓	✗	Leche, Huevos	Halal, Kosher
Mantequilla Croissant	Placa 2 kg	✓	✗	Leche, Huevos	Halal, Kosher
Mantequilla Cake	Barra 2 kg	✓	✗	Leche, Huevos	Halal, Kosher
Mantequilla Crème	Barra 2 kg	✓	✗	Leche, Huevos	Halal, Kosher
Mantequilla Tradicional	Bloque 1 kg	✓	✗	Leche, Huevos	
Mantequilla Tradicional	Bloque 10 y 25 kg	✓	✗	Leche, Huevos	Halal, Kosher
Saltear & Asar	Botella 1 l	✓	✗	Leche	

Los alérgenos presentes o las certificaciones relacionadas con los productos se muestran a continuación en negrita

- Apto para vegetarianos
- Sin gluten
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Nueces y productos a base de nueces
- Apio y productos a base de apio
- Mostaza y productos a base de mostaza
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos (SO2)
- Altramuz y productos a base de altramuz
- Moluscos y productos a base de marisco
- Semillas de sésamo
- Maíz
- Vacuno
- Cerdo
- RSPO (contiene aceite de palma)
- Halal
- Kosher

¿Necesitas más información?

Ponte en contacto con tu distribuidor Debic o contáctanos:
T. +34 93 467 12 44
www.debic.com

Síguenos en:

Debic. Hecha para manos profesionales.