



PRODOTTI PER LA RISTORAZIONE



● Panne, dessert, burri e cream cheese

● La nostra storia, la tua storia: condividiamo la stessa passione.

La nostra storia comincia nel 1920 e da allora **il nostro amore e la nostra passione per la cucina e la pasticceria** ci hanno fatto sviluppare, negli anni, progetti e soluzioni per farti lavorare in modo sempre più veloce ed efficiente senza rinunciare alla qualità: **il nostro latte viene monitorato e controllato** dalla produzione al prodotto finito, goccia dopo goccia, **lungo tutta la filiera**.

Siamo sempre informati su tutto quello che succede nel nostro mondo: siamo in ogni laboratorio e in ogni cucina, al fianco di ogni chef e di ogni pasticcere. Al tuo fianco.

Le nostre soluzioni si uniscono alle tue mani esperte, alla tua fantasia e professionalità: affidati ai nostri prodotti e libera la tua creatività.



Indice

Le nostre panne 4

- Panne da cucina
- Panne multiuso
- Panne da montare
- Panne da montare zuccherate
- Panne spray

Le nostre panne speciali 5

- Panna 35% Senza Lattosio
- Cream Plus Mascarpone

I nostri dessert 14

- Dessert da montare
- Dessert da scaldare

I nostri burri 18

- Burri da cucina

I nostri formaggi 20

- Cream Cheese

● Le nostre panne

ORIGINE ANIMALE

ORIGINE VEGETALE O MISTA



Da cucina

Culinaire Original
Culinaire Finesse

Multiuso

Panna 32%
Végétop non Zuccherata
Duo
Natop



Da montare

Prima Blanca
Tenutapiù
Stand & Overrun



Da montare zuccherate

Panna Zuccherata
Végétop Zuccherata



Spray

Panna Spray Zuccherata
Panna Spray non Zuccherata
Panna Spray Friez



ORIGINE ANIMALE

ORIGINE VEGETALE O MISTA

Speciali

Panna 35% Senza Lattosio
Cream Plus Mascarpone



L'**altissima qualità**, garantita dallo stretto regime di controllo lungo tutta la filiera produttiva, e l'**estrema praticità**, rinnovata con i nuovi packaging "creati per le mani dei professionisti", rendono le nostre panne **perfette per la lavorazione** in ogni loro forma.

Prodotte per centrifuga da latte vaccino crudo, vegetali o di origine mista, ti stupiranno nel gusto e nelle prestazioni.



● Panne da cucina

● Culinaire Original

PUNTI DI FORZA

- Miglior resa, viscosità e cremosità
- Maggior velocità di rappresa
- Non coagula e non si separa, consistenza omogenea anche con sostanze acide e alcoliche.

APPLICAZIONI

Primi e secondi piatti, salse, creme, spume

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 20% di grassi
- Non omogeneizzata
- Non coagula: ■■■■■■
- Velocità di rappresa: ■■■■■■



NON COAGULA, NON SI SEPARA
Consistenza SEMPRE OMOGENEA
ALTA RESA
Tempo di RAPPRESA VELOCE
Resiste a RISCALDAMENTI SUCCESSIVI

Formato: 1L

● Culinaire Finess



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Tempo di rappresa veloce
- Ottima cremosità garantita anche con un basso contenuto di grassi
- Gusto delicato

APPLICAZIONI

Primi e secondi piatti, salse e creme

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 15% di grassi
- Non omogeneizzata
- Non coagula: ■■■■■■
- Velocità di rappresa: ■■■■■■



Panne Multiuso

Panna 32%



Formato: 2L

PUNTI DI FORZA

- Panna tradizionale multiuso
- Consistenza ariosa, se montata
- Risultati costanti per tutte le preparazioni di cucina

APPLICAZIONI

Salse, condimenti, minestre, dessert

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 32% di grassi
- Non omogeneizzata
- Fermezza: ■■■□□
- Non coagula: ■■■□□
- Volume: 120%



Végétop non Zuccherata



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Alte prestazioni in fase di montatura
- Eccellente tenuta, anche dopo 24 ore
- Colore bianco e gusto molto simile alla panna animale grazie al latticello

APPLICAZIONI

Farciture e dessert. Ottima anche in cucina

CARATTERISTICHE

- Origine vegetale
- 33% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■□
- Non coagula: ■■■■□



Duo



Formato: 2L

PUNTI DI FORZA

- Alta tenuta
- Ottima resa
- Elevato livello di servizio: funzionalità dei grassi vegetali unita al gusto della panna animale

APPLICAZIONI

Farciture. Ottima anche in cucina

CARATTERISTICHE

- Vegetale 50% - Animale 50%
- 34% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■□
- Non coagula: ■■■□□



Natop



Formato: 2L

PUNTI DI FORZA

- Alta tenuta
- Ottima resa
- Elevato livello di servizio: funzionalità dei grassi vegetali unita al gusto della panna animale

APPLICAZIONI

Decorazioni e farciture. Ottima anche in cucina

CARATTERISTICHE

- Vegetale 80% - Animale 20%
- 34% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■□
- Non coagula: ■■■□□



Panne da montare

Prima Blanca

PUNTI DI FORZA

- Origine 100% italiana
- Gusto pieno e fresco
- Grande consistenza e compattezza, senza sineresi

APPLICAZIONI

Conferisce maggior struttura a decori, rifiniture, semifreddi gusto frutta, pasticceria mignon

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 38% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■□
- Tenuta dopo 24h: ■■■■□
- Volume: 130%



Origine 100% ITALIANA

ALTA QUALITÀ costante nel tempo

Gusto PIENO e FRESCO - Colore bianco naturale

Grande CONSISTENZA e COMPATTEZZA SENZA SINERESI

Formato: 1L - 2L

Tenutapiù



Formato: 1L - 5L

PUNTI DI FORZA

- Senza additivi
- Origine italiana
- Massima tenuta: oltre le 48 ore

APPLICAZIONI

Conferisce maggior struttura a farciture, rifiniture e pasticceria mignon

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 38% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■
- Tenuta dopo 24h: ■■■■
- Volume: 100%



Stand & Overrun



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Altissima resa: overrun medio del 160%
- Eccellente tenuta: zero rischio di collassi o sineresi
- Gusto neutro: dà spazio al gusto scelto

APPLICAZIONI

Mousse, bavaresi, creme leggere estive, farciture soffici

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 35% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■□
- Tenuta dopo 24h: ■■■■□
- Volume: 160%



Panne spray e da montare zuccherate

Panna Spray

PUNTI DI FORZA

- Consistenza e aspetto come da montapanna
- Ottima tenuta anche su bevande calde
- Erogatore innovativo, design ergonomico e pulizia rapida

APPLICAZIONI

Accompagnamento di dolci e completamento di gelati, macedonie, bevande calde

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- ZUCCHERATA: 37% grassi, 10% zuccheri
- NON ZUCCHERATA: 35% grassi
- FREEZ: 33% grassi, 8% zuccheri



VERA PANNA ANIMALE

Ottima tenuta ANCHE SU BEVANDE CALDE

Fiocco COME DA MONTAPANNA

PULIZIA RAPIDA - EROGATORE INNOVATIVO

Formato: 700 ml

Panna Zuccherata



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Alto livello di servizio: con il 10% di zucchero
- Stabile anche su bevande calde
- Alta resa e ottima consistenza se montata

APPLICAZIONI

Tutte le applicazioni dolci, accompagnamento di dolci al piatto o bevande calde. Ideale per montapanna

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 35% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■□□
- Tenuta dopo 24h: ■■□□
- Volume: 160%



Végétop Zuccherata



Formato: 2L

PUNTI DI FORZA

- Alto livello di servizio: con il 12% di zucchero
- Ottima resa ed eccellente tenuta anche dopo 24 ore
- Colore bianco e gusto molto simile alla panna animale grazie al latticello

APPLICAZIONI

Farciture e dessert

CARATTERISTICHE

- Origine vegetale
- 33% di grassi
- Omogeneizzata
- Fermezza: ■■■■□
- Tenuta dopo 24h: ■■■■□
- Volume: 200%



Panne speciali

Panna 35% Senza Lattosio

PUNTI DI FORZA

- Senza lattosio
- Priva di additivi
- Gusto pieno e fresco

APPLICAZIONI

Perfetta per la preparazione di chantilly, torte, semifreddi e guarnizioni.

CARATTERISTICHE

- 35% di grassi
- Senza lattosio
- Gusto naturale
- Fermezza: ■■■□□
- Tenuta dopo 24h: ■■■□□
- Volume: 140%

SENZA LATTOSIO
FACILE DA USARE
PRIVA DI ADDITIVI
GUSTO PIENO E FRESCO

Formato: 1L



Frutto di un'accurata ricerca, **Panna 35% Senza Lattosio** si contraddistingue per l'**elevata qualità** e per la sua **consistenza cremosa** e dall'**ottima tenuta**. Dal gusto pieno, fresco e naturale, **Panna 35% Senza Lattosio**, è la soluzione ideale per chi ricerca un prodotto privo di lattosio ma senza rinunciare al **sapore naturale del latte**.

Panna 35% Senza Lattosio, senza compromessi.

Cream Plus Mascarpone

PUNTI DI FORZA

- Pre miscelata e facile da usare
- Texture perfetta
- Non coagula

APPLICAZIONI

Adatta per preparazioni dolci e salate, spume e salse. Impreziosisce finger, antipasti, piatti principali e dessert

CARATTERISTICHE

- Equilibrio perfetto tra panna al 35% di grassi e mascarpone
- 60% panna e 40% mascarpone
- Tenuta dopo 24h: ■■■■
- Volume: 115%

PRE MISCELATA
FACILE DA USARE
TEXTURE PERFETTA con un gusto RICCO DI MASCARPONE
QUALITÀ COSTANTE NON COAGULA

Formato: 1L



La panna è un ingrediente essenziale nelle nostre cucine e pasticcerie.

La combinazione di panna e mascarpone offre infiniti vantaggi. Allora scegli **Cream Plus Mascarpone** un mix pronto all'uso di **panna e mascarpone**, che puoi utilizzare in **tante preparazioni diverse** sia dolci che salate.

Cream Plus Mascarpone: partner perfetto in cucina e pasticceria.

I nostri dessert

ORIGINE MISTA



ORIGINE ANIMALE



Da montare

Parfait
Tiramisù
Mousse au Chocolat
Cheesecake



Da scaldare

Panna cotta
Crème brûlée



Preziosi alleati nei laboratori di pasticceria, possono essere utilizzati come punto di partenza per **farcire, guarnire e personalizzare** in modo pratico e originale le tue creazioni.

Versatili, genuini e certificati: alleati perfetti per un dessert come fatto in casa.



Dessert da montare

Parfait

PUNTI DI FORZA

- Versatile e personalizzabile in molteplici varianti
- Sostiene anche ingredienti acidi o alcolici
- Non necessita di macchina da gelato

APPLICAZIONI

Parfait, mousse e semifreddi

CARATTERISTICHE

- Origine mista
- Porzioni con 1L: 20 per 100 ml
- Da montare



Formato: 1L

PRONTO IN 4 FASI

Resiste al GELO SGELO

VERSATILE E PERSONALIZZABILE

NON NECESSITA DI MACCHINA DA GELATO

Tiramisù



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Con il 55% di mascarpone
- Versatile, adatto a molteplici varianti
- Grande potere sostenitivo

APPLICAZIONI

Tiramisù, tutti i dolci a base di mascarpone e impasti da cuocere in forno (es. dolci da prima colazione)

CARATTERISTICHE

- Origine mista
- Porzioni con 1L: 20 per 100 ml
- Da montare



Mousse au Chocolat



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Con vero cioccolato al latte belga
- Personalizzabile in molteplici varianti, anche base frutta
- Sostiene l'aggiunta di cioccolato o cacao extra

APPLICAZIONI

Mousse au Chocolat e una grande varietà di dolci al cioccolato

CARATTERISTICHE

- Origine mista
- Porzioni con 1L: 20 per 100 ml
- Da montare



Cheesecake

PUNTI DI FORZA

- Semplice da montare, porzionare, raffreddare e servire
- Elevato overrun: fino a 20 porzioni da una bottiglia
- Cheesecake dalla consistenza leggera e ariosa, perfetta per essere tagliata a fette

APPLICAZIONI

Cheesecake

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- Porzioni con 1L: 20 per 100 ml
- Da montare

NUOVA!



Formato: 1L

RISPARMIO DI TEMPO E FACILITÀ DI PREPARAZIONE

QUALITÀ COSTANTE: SEMPRE LO STESSO RISULTATO

FINALIZZA CON LA TUA CREATIVITÀ

Dessert da scaldare

Panna Cotta



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Gusto fresco e struttura cremosa
- Versatile, adatta a molteplici abbinamenti
- Da utilizzare e servire anche montata in planetaria

APPLICAZIONI

Panna Cotta. Se montata ideale anche per farciture

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- Porzioni con 1L: 10 per 100 ml
- Da scaldare o da montare



Crème Brûlée



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Con vaniglia naturale bourbon
- Versatile, adatta a molteplici creazioni
- Vaniglia ben visibile

APPLICAZIONI

Crème Brûlée, Crema Catalana e specchiature di dolci al piatto

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- Porzioni con 1L: 10 per 100 ml
- Da scaldare



I nostri burri

ORIGINE ANIMALE



ORIGINE MISTA



Da cucina

Burro Tradizionale
Roast & Fry

Burri **pratici e versatili a base di panna fresca di centrifuga ottenuta da latte vaccino crudo. Ideali per tutte le applicazioni di cucina e** disponibili in pratici formati pensati per la ristorazione.

Praticità e soddisfazione al servizio della tua creatività.

Burri da cucina

Burro Tradizionale



Formato: 1 kg

PUNTI DI FORZA

- Garantisce un delizioso gusto di burro e un profumo intenso
- Morbido e altamente plastico

APPLICAZIONI

Preparazioni di cucina e impasti di vario genere

CARATTERISTICHE

- Origine animale
- 82% di grassi
- Punto di fusione: legato alla stagionalità
- Tradizionale

Roast & Fry



Formato: 1L

PUNTI DI FORZA

- Con il 20% di burro chiarificato
- Dona un gusto naturale e una colorazione ambrata
- Resiste alle alte temperature senza bruciare né schizzare

APPLICAZIONI

Soffriggere, arrostitire, rosolare carne, pollame, pesce, verdure. Completare salse, ungere stampi e cotture sottovuoto

CARATTERISTICHE

- Vegetale 80% - Animale 20%
- 99,8% di grassi
- Liquido



I nostri formaggi

Formaggio spalmabile Cream Cheese

ORIGINE ANIMALE



La qualità e l'esperienza di Debic nel mondo della panna e del burro è stata utilizzata per creare un **formaggio spalmabile** di alta qualità che completa l'assortimento per i nostri operatori.

Versatilità: adatto sia per **applicazioni calde** che **fredde** in una comoda confezione.

Cream Cheese ha tutto quello che ti aspetti da un formaggio spalmabile.

Cream Cheese

Formato: 1.5 kg

PUNTI DI FORZA

- Gusto ricco e cremoso
- Consistenza liscia
- Facilmente spatolabile

APPLICAZIONI

Perfetto per cheese cake, mousse e bavaresi, cupcake, pasticceria salata, e per ripieni e farciture

CARATTERISTICHE

- Qualità costante anche in cottura
- Stabilità perfetta e qualità costante
- Sapore inconfondibile e leggermente acidulo



QUALITÀ COSTANTE
.....
SORPRENDENTEMENTE VERSATILE
.....
SEMPRE AFFIDABILE



Assortimento prodotti per la ristorazione

cod. art.	prodotto	f.to	confezione	unità/collo	colli/strato	strati/pallet	colli/pallet	allergeni e certificazioni
-----------	----------	------	------------	-------------	--------------	---------------	--------------	----------------------------

Panne da Cucina

0747268	Culinaire Original	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747237	Culinaire Finess	1 L	bottiglia	6	21	6	126	

Panne Tradizionali (multiuso e da montare)

0747238	Panna 32%	2 L	bottiglia	6	16	4	64	
0747247	Panna Zuccherata	1 L	bottiglia	6	21	6	126	

Panne Spray

1144648	Panna Spray Zuccherata	700ml	bombola allum.	6	25	5	125	
0710536	Panna Spray Non Zuccherata	700ml	bombola allum.	6	25	5	125	
0843371	Panna Spray Freez Zuccherata	700ml	bombola allum.	6	25	5	125	

Panne Speciali (da montare)

0747244	Stand & Overrun	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747246	Prima Blanca	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747256	Prima Blanca	2 L	bottiglia	6	16	4	64	
0843764	Tenutapiù	1 L	tetra brick	12	12	6	72	
0843765	Tenutapiù	5 L	BiB	1	28	5	140	

Panne Speciali (da montare e multiuso)

1248279	Panna 35% Senza Lattosio	1 L	tetra brik	12	12	6	72	
1165422	Cream Plus Mascarpone	1 L	bottiglia	6	21	6	126	

Creme Miste

0747273	Natop	2 L	bottiglia	6	16	4	64	
0747262	Duo	2 L	bottiglia	6	16	4	64	

Creme Vegetali

0747259	Végétop Zuccherata	2 L	bottiglia	6	16	4	64	
0747253	Végétop Non Zuccherata	1 L	bottiglia	6	21	6	126	

Dessert

0747274	Parfait	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747270	Tiramisù	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747241	Mousse au Chocolat	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
1250928	Cheesecake	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747234	Panna Cotta	1 L	bottiglia	6	21	6	126	
0747231	Crème Brûlée	1 L	bottiglia	6	21	6	126	

Burri da Cucina

0665674	Burro Tradizionale	1 kg	blocco	10	12	6	72	
0158799	Roast & Fry	1 L	bottiglia	6	21	6	126	

I nostri formaggi

1217462	Cream Cheese	1,5 kg	vaschetta	2	12	9	108	
---------	--------------	--------	-----------	---	----	---	-----	--

Tutti i prodotti Debic sono UHT e, ad esclusione della Panna Spray Freez, devono essere conservati in frigorifero fino a un massimo di +7°C.

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Germogli di soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati
- Noci e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Mostarda e prodotti derivati
- Sesamo e prodotti derivati
- Biossido di zolfo e solfiti (SO₂)
- Molluschi e prodotti derivati
- Lattosio
- Mais
- Manzo
- Maiale e prodotti derivati
- Halal
- Kosher
- RSPO
- Senza glutine
- Senza lattosio

La panna pastorizzata e il latte pastorizzato utilizzati sono ottenuti da latte vaccino crudo.

Tutte le panne sono ottenute per centrifuga.

I burri sono prodotti da panna fresca di centrifuga ottenuta da latte vaccino crudo.



Debic. Per le mani dei professionisti.



.....

PASTRY EVENTS

.....



Debic.it

Vuoi saperne di più?

FrieslandCampina Italy S.r.l.
Via Paracelso 24, 20864 Agrate Brianza (MB) - Italia
T +39 039 6072500 - F +39 039 6072509
E info.milano@frieslandcampina.com

Debic è un marchio di

FrieslandCampina
nourishing by nature®

Debic.it

