

NATAS LÍQUIDAS PARA MONTAR



Nata rendimiento y firmeza 35% M.G.
3002 [6 x 1l]
3006 [3 x 5l]

Nata líquida 32% M.G.
3004 [6 x 2l]

Nata líquida 35% M.G.
3003 [6 x 2l]

Nata líquida azucarada 35% M.G.
3001 [6 x 2l]

MIXES



Natop (mix de nata)
3301 [6 x 2l]
3303 [1 x 10l]
3309 [1 x 1000l]

Végétop (nata vegetal)
3304 [6 x 1l]
3308 [1 x 10l]

Végétop azucarado (nata vegetal azucarada)
3310 [6 x 2l]

MANTEQUILLAS

ESPECIALIZADAS (sin caroteno)



Mantequilla Creme Standard
3508 [4 x 2,5kg]

Mantequilla Cake Standard
3503 [4 x 2,5kg]

Mantequilla Croissant Standard
3504 [5 x 2kg]

CLARIFICADA



Saltear & Asar (mantequilla líquida clarificada)
3526 [12 x 1l]

ESPECIALIZADAS (con caroteno)



Mantequilla Cake con caroteno
3506 [4 x 2,5kg]

Mantequilla Croissant con caroteno
3507 [5 x 2kg]

Mantequilla Top con caroteno
3502 [5 x 2kg]

RELLENOS CLÁSICOS



Crema Pastelera
4101 [6 x 1,75kg]

Queso Quark
4001 [1 x 5kg]

Arroz con leche
3701 [4 x 2,5kg]

RELLENOS MODERNOS

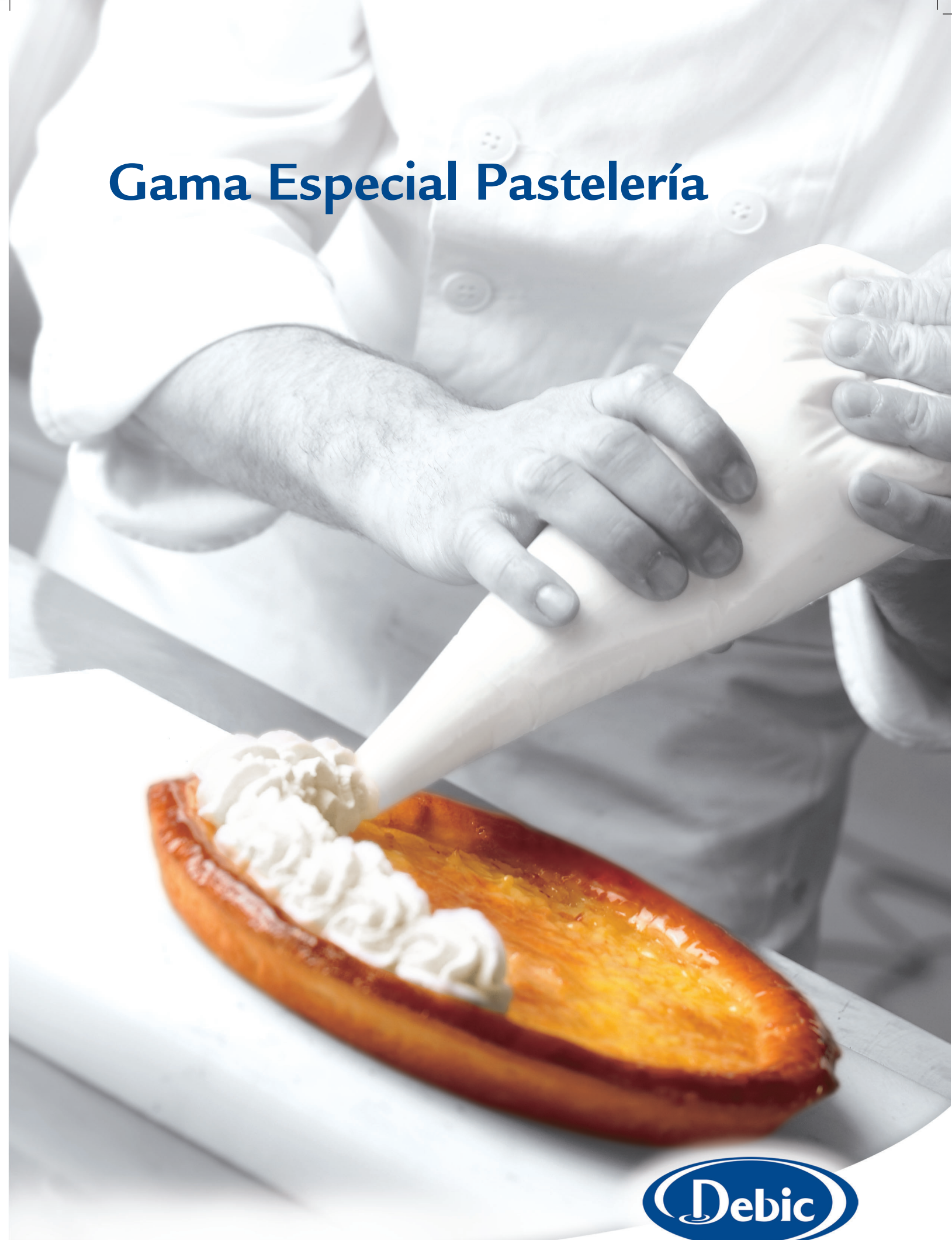


Mousse de Chocolate
3712 [6 x 1l]

Parfait
3710 [6 x 1l]

Panna Cotta
3713 [6 x 1l]

Gama Especial Pastelería



Para más información:
El Castillo Debic Food Service, S.L.
 C/ Constitución 3, 2ª planta, 08960 Sant Just Desvern - Barcelona.
 Teléfono: 93.470.53.50 - Fax: 93.470.53.56 - E-mail: elcastillodebic@elcastillodebic.com
 www.elcastillodebic.com

Cuando los talentos se asocian.



Cuando los talentos se asocian.

En la pastelería, la creatividad y el savoir-faire ocupan un lugar destacado dentro del palmarés de las cualidades buscadas. Debic desde hace más de 30 años, está respondiendo a estas exigencias con productos de gran calidad, especialmente desarrollados para el profesional.

NATAS

NATA RENDIMIENTO Y FIRMEZA 35% M.G. 1L Y 5L

Excelente sabor a nata, firmeza perfecta, rendimiento superior al de una nata estándar y no desuera. Color más blanco, ideal para pastelería.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



[*]

NATAS LÍQUIDAS 32 Y 35% M.G. 2L

Natas tradicionales multifuncionales con un sabor a nata fresca y natural y excelente bouquet. Ideal para mousses y bavaoises.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



[*]

NATA LÍQUIDA AZUCARADA 35% M.G. 2L

10% de azúcar, excelente estabilidad y sabor fresco. Utilización directa en máquinas montadoras automáticas sin riesgo de obturación del filtro.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



MIXES

NATOP 2L Y 10L

Sabor ligero, cremoso y agradable. Mayor rendimiento. Excelente firmeza y gran estabilidad. Permite la congelación de las aplicaciones.
Caducidad: 112 días en refrigeración.



VÉGÉTOP 1L Y 10L

Alternativa vegetal con un sabor cremoso y agradable bouquet. Mayor volumen y firmeza. Ideal para rellenos y unas decoraciones perfectamente blancas.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



[*]

VÉGÉTOP AZUCARADO 2L

12% de azúcar. Utilización directa en máquinas montadoras automáticas sin obturación de filtro. Por su grasa vegetal aguanta mejor las aplicaciones en calientes.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



MANTEQUILLAS

Una gama completa de mantequillas de alta calidad, desarrolladas específicamente según el tipo de aplicación y punto de fusión, a la medida del profesional más exigente. Elaboradas exclusivamente a base de nata fresca, con gran calidad, constancia y tecnicidad durante todo el año.

MANTEQUILLA CREME SIN CAROTENO 2,5KG

Punto de fusión: 29°C-31°C
Ideal para: Cremas y rellenos, bizcochos y pastas de té.
Caducidad: 112 días en refrigeración.



MANTEQUILLA CAKE CON Y SIN CAROTENO 2,5KG

Punto de fusión: 30°C-32°C
Ideal para: Bizcochos, pastas de té y galletas.
Caducidad: 112 días en refrigeración.



[*]

MANTEQUILLA CROISSANT CON Y SIN CAROTENO 2KG

Punto de fusión: 34°C-36°C
Ideal para: Galletas, bollería y hojaldre.
Caducidad: 112 días en refrigeración.



[*]

MANTEQUILLA TOP CON CAROTENO 2KG

Punto de fusión: 38°C-40°C
Ideal para: Bollería y hojaldre.
Caducidad: 112 días en refrigeración.



[*]

SALTEAR & ASAR 1L

Combinación única de mantequilla clarificada y aceites vegetales, con un sabor auténtico a mantequilla. Mantiene más tiempo la humedad en sus bizcochos y financiers, resultando tiernos durante un mayor periodo de tiempo.
Caducidad: 6 meses.



RELLENOS

CREMA PASTELERA 1,75KG

Lista para usar. Estructura perfecta y sabor tradicional. Aguanta la cocción y congelación, se le pueden añadir ácidos y alcoholes.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



QUESO QUARK 5KG

Queso fresco magro. Cremosidad y suave sabor con sólo un 2,5% de M.G. Producto fresco y natural sin conservantes ni aditivos.
Caducidad: 3 semanas en refrigeración.



ARROZ CON LECHE 2,5KG

Listo para usar. Elevado porcentaje de granos de arroz (14%), resiste la cocción y la congelación de las elaboraciones. Base muy neutra que permite la personalización. Ideal para bases de tartas.
Caducidad: 6 semanas en refrigeración.



MOUSSE DE CHOCOLATE 1L

Base líquida de chocolate para batir, muy versátil, elaborada con el mejor chocolate belga. Gran firmeza y alto rendimiento.
Caducidad: 3 meses en refrigeración.



PARFAIT 1L

Base líquida, muy versátil, para la preparación de semifríos, mousses y tartas heladas. Conserva su firmeza y puede combinarse con cualquier ingrediente por su resistencia a la adición de ácidos.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.



PANNA COTTA 1L

Una base moderna con un sabor fresco, muy cremoso y una textura suave. Por su fácil y rápida manipulación es ideal para rellenos en tartas y elaboraciones de repostería.
Caducidad: 4 meses en refrigeración.

