



DEBIC, MATERIA PARA CREAR

Soluciones desarrolladas exclusivamente
para manos profesionales

Debic. Hecha para manos profesionales.

SOMOS DEBIC

Trabajamos exclusivamente para chefs, pasteleros y panaderos, heladeros, industriales y semi-industriales. Compartimos la misma pasión por la gastronomía. Ofrecemos una base sólida de derivados lácteos en los que puedas confiar ciegamente. Nuestro compromiso es ofrecerte soluciones, técnicas, recetas e inspiración para hacer tu día a día un poco más fácil y para que sigas creciendo y puedas hacer realidad tus sueños y objetivos.

¿Qué hace que nuestra empresa de productos lácteos sea tan especial desde hace ya casi un siglo?

FrieslandCampina, al ser una cooperativa, controla la totalidad de la cadena de producción lechera, **del pasto al vaso**, garantizando la calidad de sus productos y el manejo sostenible de los recursos naturales.

ÍNDICE

4-5

Universo Debic

6-13

Natas de alto rendimiento y alternativas técnicas

14-17

Bases para postres y otros momentos dulces

18-20

Mantequillas técnicamente perfectas

21

Queso Crema Profesional

22

Alérgenos



DESCUBRE EL UNIVERSO DEBIC

NATAS DE ALTO RENDIMIENTO Y ALTERNATIVAS TÉCNICAS

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 Culinaria 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

Liga y espesa más
rápidamente

Facilita tu proceso
de trabajo

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



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

MÁS CON
MENOS

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

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

Nata Plus

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 Nata Plus. Una nata excepcional, con un 35 o un 38% de materia grasa y 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*.

Ideal para heladería
aportando mayor cremosidad, estructura y rendimiento.

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

Un sabor cremoso, generoso y equilibrado

Disponible en formatos de **1 l y 10 l**



Los productos preparados con la Nata Plus **se pueden congelar sin perder sus propiedades**

Un **rendimiento excepcional** del 170%

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

Disponible en formato de **2 l**



Natas de alto rendimiento

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% PARA MONTAR Y COCINAR

La nata más versátil

Una nata muy versátil que destaca por su firmeza en las elaboraciones pasteleras y por su rendimiento, sabor y textura tanto en cocina como en montado.

- En cocina, el sabor y la textura que se merecen tus salsas y cremas.
- En repostería, la mejor firmeza, estabilidad y rendimiento para tus postres.
- Permite congelar y descongelar las elaboraciones sin alteraciones.

Formatos de 1 l y 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, porque no se obtura el filtro.
- 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 técnicas



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.
- Ideal para heladería aportando una textura cremosa y un sabor más neutro que la nata.

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

Bases para postres para montar



TIRAMISÙ

La base de mascarpone italiana

Ideal para montar un auténtico tiramisù. 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

CHEESECAKE

Menos preparación, más cheesecake

Base para Cheesecake con delicioso sabor casero.

- Una base muy versátil para que puedas dar tu toque personal.
- Total control de costes.
- Ahorrarás tiempo.
- Una preparación práctica y rápida: lista en 3 pasos (fondo, base y topping) y siempre con el mismo resultado.
- Ideal para take away, catering y restauración por su facilidad de uso y estabilidad.

Formato de 1 l



Bases para postres

para calentar



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



... 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 2 u. 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.
- Buena consistencia, ¡sin tener que añadir plátano o aguacate!
- Bajo contenido en grasa (2,5%).

Formato 2 u. 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*



MANTEQUILLA CROISSANT

La más usada para croissants y hojaldres

Desarrollada específicamente para la elaboración de masas hojadradas 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



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,...).
- Ideal para heladería gracias a su fácil incorporación por su bajo punto de fusión. Se mezcla más rápido y mejor con el resto de ingredientes permitiendo una mayor emulsión.
- Punto de fusión constante: 30°C - 32°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 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



"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

Queso Crema

EL QUESO CREMA PROFESIONAL QUE CUMPLE TODAS TUS EXPECTATIVAS

El Queso Crema de Debic con su sabor fresco combinado con su textura suave y cremosa, es versátil y funcional para todas tus elaboraciones.

Formatos: 1,5 kg



Sabías que...

el Queso Crema de Debic es muy estable al trabajarlo en caliente, garantizándote un excelente resultado para una de las elaboraciones más habituales: la mousse de queso.



Gran versatilidad

Sabor fresco y cremoso

Calidad constante



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, Huevos	
Nata Plus Firmeza y Rendimiento 35%	Botella 1 l, BIB 10 l	✔	✘	Leche	
Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38%	Botella 2 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% para Montar y Cocinar	Botella 1 l, 2 l	✔	✘	Leche	
Nata Azucarada 35%	Botella 2 l	✔	✘	Leche	
Natop	Botella 2 l, BIB 10 l	✔	✘	Leche	Halal
Végétop	Botella 1 l, BIB 10 l	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	Halal
Végétop Azucarado	Botella 2 l	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	Halal
Bases para postres y otros momentos dulces					
Tiramisù	Botella 1 l	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo, Maíz	Halal
Panna Cotta	Botella 1 l		✘	Leche, Semillas de sésamo, Maíz	Halal
Parfait	Botella 1 l	✔	✘	Leche, Huevos	Halal
Crème Brûlée	Botella 1 l	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	
Crema Inglesa Bourbon	Botella 1 l	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	
Mousse Chocolate	Botella 1 l	✔	✘	Leche, Semillas de sésamo, Maíz	Halal
Cheesecake	Botella 1 l	✔	✘	Leche, Semillas de sésamo, Maíz	
Soft Ice	BIB 5 l x 2	✔	✘	Leche	
Milk Shake	BIB 5 l x 2	✔	✘	Leche, Semillas de sésamo	
Mantequillas técnicamente perfectas					
Mantequilla Croissant	Placa 2 kg	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	Halal, Kosher
Mantequilla Cake	Barra 2 kg	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	Halal, Kosher
Mantequilla Tradicional	Bloque 1 kg	✔	✘	Leche, Huevos	
Mantequilla Tradicional	Bloque 10 kg	✔	✘	Leche, Huevos, Semillas de sésamo	Halal, Kosher
Queso Crema					
Queso Crema	Cubo 1,5 kg	✔	✘	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

🥜 Cacahuets y productos a base de cacahuets

🥛 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

🌫 Anhidrido 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

Porque cada creación empieza en tus manos





Para más inspiración,
encuétranos en nuestro sitio web **debic.com**
y síguenos en las redes sociales:



debic_es



debic.espana



debicespana

INSCRÍBETE EN NUESTRA NEWSLETTER

Más información:

T. +34 93 272 12 79 · info.barcelona@frieslandcampina.com