Debic®

CREAM PLUS
MASCARPONE DEBIC:

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

Debic. Per le mani dei professionisti.

Duo Cioco-banana
Creato da
Frank Haasnoot

Scansiona per la ricetta completa

Battuta piemontese al coltello
Con crema al mascapone,
acciughe e sedano croccante

Creato da Luca Montersino

Scansiona per la ricetta completa

Yuzu
Creato da
Frank Haasnoot

Scansiona per la ricetta completa

PER LA PASTICCERIA...

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

...E PER LA RISTORAZIONE

Mousse al mascarpone
Con fichi caramellati,
miele e aceto balsamico
con gelè al passito

Creato da Luca Montersino

Scansiona per la ricetta completa

Daisy
Creato da
Frank Haasnoot

Scansiona per la ricetta completa

Risotto allo zafferano
Con crema al mascarpone
e funghi porcini

Creato da Luca Montersino

Scansiona per la ricetta completa

RICETTE E TECNICHE

Vuoi scoprire ricette e tecniche?
Scansiona il codice QR.

debic.it

PERCHÈ USARLA IN LABORATORIO O IN CUCINA?

PER LA RISTORAZIONE E LA PASTICCERIA

ALTA QUALITÀ COSTANTE

TENUTA CHE DURA NEL TEMPO

PERFETTA PER DECORARE CREAZIONI DOLCI E SALATE

PREMISCELATA, FACILE DA USARE

TEXTURE PERFETTA

NON COAGULA

PERFETTA PER ARRICCHIRE CREAZIONI DOLCI E SALATE

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

Debic®

Per le mani dei professionisti.