

.....

Cream Plus Mascarpone

Da settembre 2021

.....



Cream Plus Mascarpone - plus



versatile

facile da lavorare

facile da usare

vero latte

qualità costante

gusto fresco

dolce&salato

pre-miscelato

panna &...



HORECA – CHEFS

Sempre alla ricerca di soluzioni veloci e pratiche

Vogliono garantito un risultato costante

No spazio per sprechi o errori

Attenzione allo stockaggio delle materie prime

BAKERY – PASTICCERI

Ideale per pasticceri non specializzati (es. forno&pasticceria) e non

Pasticcerie con personale meno skillato

Pasticcerie che producono per catering ecc...

Cream Plus Mascarpone - prodotto



40% mascarpone

gusto ricco e vellutato

ottima tenuta

lega i sapori

da montare e in cucina



qualità costante

pre-miscelato

nessun rischio di errore

zero sprechi

ottima spatolabilità

Cream Plus Mascarpone - pack



Colore distintivo

Novità

Focus su mascarpone

Da montare e per cucina

Preparazioni dolci&salate





Cream Plus Mascarpone - comunicazione



EXTRA SEMPLICE – SUPER GUSTOSA

versatile - facile – veloce - tantissime applicazioni e benefici - per tutti



Horeca - Luca Montersino



Bakery - Frank Haasnoot

Cream Plus Mascarpone - piano comunicazione



Campagna
Stampa



sampling



QR code

Cream Plus Mascarpone
Extra Easy, Extra Rich



Landing page

brochure



Social
Posts



ricette



Video di
suggerimenti



Video di
prodotto



email



Debic. Made for professional hands.

Pericoloso se non usato da persone che sanno usare prodotti simili. Contattare il produttore per maggiori informazioni. © 2018 Debic

Scopri di più

Cream Plus Mascarpone – Campagna di comunicazione



HORECA/BAKERY	SETTEMBRE		OTTOBRE		
CAMPAGNA CREAM PLUS MASCARPONE					
<p>TEMA TIMING</p> <p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fb - landing page - video - ricettario/brochure - adv - demo/masterclass 	<p>CREAM PLUS MASCARPONE - BROCHURE 6 Settembre – 26 settembre</p> 				
<p>TEMA TIMING</p> <p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fb - landing page - video - ricettario/brochure - adv - demo/masterclass 	<p><i>Dal 27 SETTEMBRE</i></p> 		<p>CREAM PLUS MASCARPONE - MASTECLASS 27 settembre - 18 ottobre</p>		
		X			
		X			
		X			
		X			
		X			
			X		
			X		
			X		
			X		
			X		

Offline Comunicazione

Messaggio

Novità Cream Plus Mascarpone

Extra Semplice, Super gustosa

USP's

- Pre-mixed, facile e veloce da usare
- Qualità costante con una consistenza perfetta
- Sia per preparazioni dolci & salate

Versa, utilizza e crea!

QR Code

QR code per indirizzare alla landing page del prodotto

Redazionali

- Riviste di settore horeca e bakery

**EXTRA SEMPLICE
SUPER GUSTOSA!**

Cream Plus Mascarpone Debic

Ogni Chef sa quanto è importante conquistare i suoi clienti. Ecco perché lo Chef Luca Montecino usa Cream Plus Mascarpone Debic. Gli basta versare, montare e creare i suoi meravigliosi piatti.

Nuova Cream Plus Mascarpone Debic:

- Pre-miscelata, facile da usare
- Alta qualità costante, texture perfetta
- Non coagula
- Perfetta per impressionare creativi dolci e salate

Debic. Per le mani dei professionisti.

**EXTRA SEMPLICE
SUPER GUSTOSA!**

Cream Plus Mascarpone Debic

Ogni pasticciere conosce l'importanza dei dettagli. Ecco perché Frank Hasenrot usa Cream Plus Mascarpone Debic. Lo semplicemente versa, monta e crea splendide preparazioni.

Nuova Cream Plus Mascarpone Debic:

- Pre-miscelata, facile da usare
- Alta qualità costante
- Rimane alta dura nel tempo
- Perfetta per decorare creativi dolci e salate

Debic. Per le mani dei professionisti.

Offline Comunicazione - Horeca a



**EXTRA SEMPLICE
SUPER GUSTOSA!**

Raccomandata da:
Luca Montersino

Cream Plus Mascarpone Debic

Ogni Chef sa quanto è importante conquistare i suoi clienti. Ecco perché lo Chef Italiano Luca Montersino usa Cream Plus Mascarpone Debic. Gli basta versare, montare e creare i suoi meravigliosi piatti.

Nuova Cream Plus Mascarpone Debic:

- Premiscelata, facile da usare
- Alta qualità costante, texture perfetta
- Non coagula
- Perfetta per impressionare creazioni dolci e salate

Debic. Per le mani dei professionisti.

**EXTRA SEMPLICE
SUPER GUSTOSA!**

Raccomandata da:
Luca Montersino

Cream Plus Mascarpone Debic

Ogni Chef sa quanto è importante conquistare i suoi clienti. Ecco perché lo Chef Italiano Luca Montersino usa Cream Plus Mascarpone Debic. Gli basta versare, montare e creare i suoi meravigliosi piatti.

Nuova Cream Plus Mascarpone Debic:

- Premiscelata, facile da usare
- Alta qualità costante, texture perfetta
- Non coagula
- Perfetta per impressionare creazioni dolci e salate

Debic. Per le mani dei professionisti.

Offline Comunicazione - Bakery



Cream Plus Mascarpone Debic

Ogni pasticcere conosce l'importanza dei dettagli.
Ecco perché Frank Haasnoot usa Cream Plus Mascarpone Debic.
Lui semplicemente versa, monta e crea splendide preparazioni.

Nuova Cream Plus Mascarpone Debic:

- Preromzata, facile da lavorare
- Alta qualità costante
- Tenuta che dura nel tempo
- Perfetta per decorare creazioni dolci e salate

Debic. Per le mani dei professionisti.



Scopri di più su
Debic.it



Cream Plus Mascarpone Debic

Ogni pasticcere conosce l'importanza dei dettagli.
Ecco perché Frank Haasnoot usa Cream Plus Mascarpone Debic.
Lui semplicemente versa, monta e crea splendide preparazioni.

Nuova Cream Plus Mascarpone Debic:

- Preromzata, facile da lavorare
- Alta qualità costante
- Tenuta che dura nel tempo
- Perfetta per decorare creazioni dolci e salate

Debic. Per le mani dei professionisti.



Scopri di più su
Debic.it

Offline/On-line Brochure - Horeca



Debic

CREAM PLUS MASCARPONE DEBIC:

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

NUOVA!

Debic

CREAM PLUS MASCARPONE

NUOVA, NUOVA, NUOVA, NUOVA

Basta un'impugnatura
Cottori di impugnatura
Fase trasvolante
Sottile e sottile

Debic

NUOVA CREAM PLUS MASCARPONE DEBIC.

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

"Questo è un prodotto che aumenta le creatività e ti permette di esprimerti al meglio, senza limiti".

Luis Montorio

Mixare panna e mascarpone in cucina ha grandi applicazioni ed usi. La panna aromatizzata e bilanciata, grassa del mascarpone e un ammorbidito il gusto. Infrangibili, croccanti i loro ingredienti può essere una soluzione e non essere semplice ed è per questo che abbiamo sviluppato Cream Plus Mascarpone Debic.

Quando abbiamo chiesto allo Chef Luis Montorio come gli piace il prodotto, ha dato la risposta che volevamo sentire: "Questo è un prodotto che stimola la creatività e ti permette di esprimerti al meglio, senza limiti". Perché riteniamo che la cremosità garantisca consistenza e gusto perfetti.



RICETTE E TECNICHE

Vuoi scoprire molte e tecniche?

Scansiona il QR code qui



Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic

Debic



EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

RENДИLO DOLCE...

Tiramisù espresso
Con una leggera sfumatura
di mascarpone e caffè

Chiedi da Luis Montorio
Culinary Advisor Debic Pasto Base

Da pensi al "mascarpone", probabilmente pensi al "tiramisù", e hai ragione. Sapevi che tirare panna e mascarpone per una maggiore elasticità e una consistenza farinosa è uno dei segreti della cucina professionale?

Per renderti la vita più facile e per evitare che il mio cuogù, abbiamo introdotto Cream Plus Mascarpone Debic. Impastabile e facile da usare, questo prodotto ti aiuterà a esprimere la tua creatività in bellissime preparazioni, come questo moderno dessert dello Chef Luis Montorio e la rivisitazione di André Van Dongen di un classico: Fagole e panna.

Fragole e panna
Con crema di mascarpone,
pasta Sacher, panna fissa e miele

Chiedi da Luis Montorio
Culinary Advisor Debic Pasto Base

Mascarpone
Con fave caramellate,
miele e ogni balsamico
con gel di panna

Chiedi da Luis Montorio

Vite
Creme
Miele
Fave

Bavarese panna e cioccolato
con crema di mascarpone,
miele e cacao amaro

Chiedi da Luis Montorio

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

...RENДИLO SAPORITO

Perché meno noto è il fatto che Cream Plus Mascarpone Debic, sia l'ingrediente segreto per antiche piatti italiani. Non solo! Inoltre, direttamente dalla famiglia, ti mostra Luis Montorio condire la sua tartare di manzo con le rosbuffi, e quella, fatta con Cream Plus Mascarpone e sottile. Ma anche per preparazioni calde.

Pensate ai classici come la salsa e i ripieni per i ravioli. Per creare ravioli incredibili, puoi anche ricorrere a una salsa facile da fare al posto del burro. Questa semplice tecnica dà un risultato fantastico.

Ricetta alla soffrona
Con crema di mascarpone
e fagioli verdi

Chiedi da Luis Montorio
Culinary Advisor Debic Pasta

Ripieno
Con crema di mascarpone,
per il cuogù di manzo

Chiedi da Luis Montorio
Culinary Advisor Debic Pasta

Offline/On-line Brochure - Bakery



Debic

CREAM PLUS MASCARPONE DEBIC:

NUOVA!

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

NEUV, NOVYAN, NOVOD, NEU

CREAM PLUS MASCARPONE

- Ricca in mascarpone
- Crema di mascarpone
- Pasta di mascarpone
- Südkäse und Mascarpone

NUOVA CREAM PLUS MASCARPONE DEBIC

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

"Aggiunge freschezza, la consistenza è fantastica, e il gusto è più ricco".

Frank Heunert

Ogni grande pasticcione sa cosa significa aggiungere alla pasta di Mascarpone. Come ha detto il Pâtissier Frank Heunert: "Aggiunge freschezza, la consistenza è fantastica e il gusto è più ricco". Ma meno lo dice, come può essere una pasticcina. Il gusto perfettamente bilanciato, si sa non si sa esattamente cosa si sta facendo, si può facilmente tornare dolci.

Ecco perché abbiamo realizzato Cream Plus Mascarpone Debi, un prodotto che combina due ingredienti di pasticceria essenziali in un risultato perfetto, senza nessun compromesso. Il risultato è sempre perfetto, rende anche al gelato. Frank Heunert ha parlato di questo suo Cream Plus Mascarpone Debi: meravigliosamente cremoso e facile perché è pronto all'uso ed è sano. Come si può non usarlo?

RICETTE E TECNICHE

Non si può essere pasticci? Scansiona il codice QR

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

BELLISSIME DECORAZIONI...

Facile da usare... Una volta montata, Cream Plus Mascarpone Debi ha una consistenza soffice e una lunga tenuta, aggiungendo non solo il gusto fresco del mascarpone ma anche un effetto wow garantito.

Dairy
Crema di Frank Heunert

Più della pasticcina, l'aroma e un pizzico di dolce rendono questo composto un condimento. Non solo, come per magia in cucina la sua morbidezza ti porta al Cream Plus Mascarpone.

DEI CIOCCOLATI
Crema di Frank Heunert

Amabile, cremosa e tenera con un'aromazione prelibata. L'ingrediente di Cream Plus Mascarpone Debi più pregiato rispetto alle consistenze di altre qualità, non solo completa.

EXTRA SEMPLICE SUPER GUSTOSA!

...RIPIENI DELICATI

Combinare diverse consistenze all'interno della tua croccante è importante tanto quanto decorarla. Cream Plus Mascarpone ti permette di realizzare la tua mousse, cream, ganache e creare le mille sfoglie, senza nessuna compromissione. Inoltre, il perfettamente stabile al congelamento, ha una qualità costante e il 40% di mascarpone, ti permette di passare più tempo a fare ciò che ami: creare dolci belli e gustosi.

Tiramisù Classico
Crema di Debi Heunert
Cottura: 10 minuti
Cottura: 10 minuti

Un'originale combinazione di una morbida dolcezza, i due ingredienti di Cream Plus Mascarpone ti fanno una vera e propria dimostrazione di gusto, dolcezza, freschezza e consistenza.

Yuzu
Crema di Frank Heunert

È capace di dare consistenza e la morbidezza e il suo sapore agrodolce di yuzu, prelibato ed energico. La morbidezza con un sapore prelibato, rende questo Cream Plus Mascarpone un ingrediente indispensabile per i tuoi dolci.

Entrame alla nocciola
Crema di Frank Heunert
Cottura: 10 minuti
Cottura: 10 minuti

Questo dolce cremoso ha le sue fragole ripiene con la sua dolcezza perfetta per i dessert. In questo Cream Plus Mascarpone Debi, armonizzano alla perfezione e ti consentono di creare il modo più creativo.

Dorè cioccolato
Crema di Debi Heunert
Cottura: 10 minuti
Cottura: 10 minuti

Questo dolce fatto di cioccolato è una nuova prova del gusto di Cream Plus Mascarpone Debi e ti offre, morbidezza e stabilità al congelamento.

Offline & Online

Ricette Brand Ambassadors



Luca Montersino

Frank Haasnoot

Online Comunicazione

Sito – pagina dedicate alla novità di prodotto

- Contenuti
- Articoli ispirazionali
- Brand Ambassador Cream Plus Mascarpone
- Ricette/Tecniche/Video

Social – teaser per il nuovo prodotto

- Contenuti per IG e FB
- Brevi video Horeca e Bakery

QR Code

- QR code sul pack
- QR code sulla campagna stampa
- QR codes nelle brochure

Email – novità prodotto



Extra easy, extra rich!

Adding a touch of indulgence is important to wow my guests. That is why I use Debic Cream Plus Mascarpone. This product is designed to save me the hassle of mixing so that I can focus on creating stunning sweet and savory creations.

TRY A SAMPLE

For me, these are the pluses:



Premixed, easy to process
Constant high quality
100% stable, perfect texture

CHECK >

CHECK >

CHECK >



Debic. Made for professional hands.

Persuaded enough and want to order this amazing new product already? Contact your sales rep. Or click below!

ORDER NOW

Cream Plus Mascarpone – Masterclass Horeca/Bakery



Dal 27 SETTEMBRE



Watch Now:
Masterclass

with Bruno Van Van



Cream Plus Mascarpone – scheda tecnica



codice articolo 1165422
 EAN bottiglia 5410488823582
 EAN confezione 5410488823599

1165422 Descrizione del prodotto **Cream Plus Mascarpone**
 UHT 6X1L



Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

Descrizione Articolo

Marchio	Descrizione	Commenti
Debic		
Descrizione Articolo (come fornito)	Debic Cream Plus Mascarpone 36,5% UHT 6X1L	
Descrizione Articolo (breve)	DEBIC CREAM.PLUS MASC. 36,5% UHT	
Descrizione giuridica	Mix di panna e mascarpone UHT	

Codice Doganale

Codice articolo	Descrizione	Commenti
19019099		

Informazioni Codice a Barre

EAN articolo	Tipologia	Codice	Formato Etichetta
EAN13	EAN13	5410488823582	Non Applicabile
EAN Confezione	EAN13	5410488823599	C12813
EAN Pallet	EAN14		FFP001

Ingredienti

Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:

PANNA 35% di grassi (59,2%); mascarpone (PANNA 40% di grassi; regolatore di acidità: acido citrico (40%); amido modificato; stabilizzanti: gomma di guar, carragenina.

Informazioni su Conservazione, Distribuzione, Utilizzo

Metodo di conservazione e Distribuzione

	Num.	Min	Max	UdM.	Commenti
Temperatura a confezione chiusa		2	7	°C	
Temperatura a confezione aperta	4	2	7	°C	

Durata del prodotto

	Num.	Periodo	Commenti
Durata del prodotto a confezione chiusa	183	Giorni	
Durata del prodotto una volta aperto	4	Giorni	
Vita utile del prodotto (commerciale)	60	Giorni	

Ulteriori condizioni di conservazione

Conservare in frigorifero. Dopo l'apertura, conservare il prodotto al fresco (max.+7°C) e utilizzare entro 4 giorni. Temperatura ottimale d'utilizzo tra i 2°C e i 6°C Evitare sbalzi termici.