

LAS NATAS

Natas para el profesional

I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

NATAS DEBIC

NATA CULINARIA



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata culinaria original 20.3 % materia grasa	Botella 2 litros	6	8.35 €/u 4.17 €/litro	R

Nata especial para cocinar, agitar antes de usar y conservar entre 2º y 6ºc

No se corta durante la cocción, incluso añadiendo cítricos y alcohol

Ní en el supuesto de que las elaboraciones hayan sido congeladas o recalentadas

Liga las preparaciones en mitad de tiempo

una vez ligadas pueden mantenerse al baño maría durante más de un servicio sin que se corte

Homogeneiza y espesa las salsas en su punto justo, sin grumos

No amarillea, tiene un ligero toque de nata suave y fresco

No contiene conservantes ni colorantes, por lo que los platos y salsas preparados con Culinaria mantienen su sabor original

No desvirtúa sabores

Todas las aplicaciones pueden congelarse, descongelarse y recalentarse

Puede servirse en el plato final a cualquier temperatura

Sus elaboraciones pueden envasarse al vacío

Permite semi-montar y se mantiene estable en salsas frías

Las salsas jamás se agarran a la base del recipiente de cocción

La nata nunca se sale del citado recipiente

Elaboración de salsas, cremas, sopas, platos de pasta, mousses con sifón, etc ..

NATAS LIQUIDAS PARA MONTAR

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata líquida 35% <i>materia grasa</i>	Botella 1 litro	6	5.20 €/u 5.20 €/litro	R

La nata **Debic 35% materia grasa** le dará un resultado perfecto en cualquier tipo de montadora. Presenta un elevado rendimiento y gran estabilidad. Una vez montada puede conservarse en el frigorífico durante 24 horas, conservando todas sus propiedades. Esta nata puede usarse tanto en aplicaciones calientes como frías.



Modo de empleo:

Temperatura ideal de montado +4°C (en aplicaciones frías). Se puede montar con varillas o en cualquier tipo de maquina montadora. Tiene un elevado rendimiento y una gran estabilidad. En cocina, se trata de un producto muy estable al calor, alcohol y ácidos y por ello puede ser utilizado en la elaboración de sopas y salsas.

Conservación:

Conservar entre 2°C y 6°C, una vez abierto, mantener el producto refrigerado y consumir en los próximos días. Caducidad 4 meses.

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata líquida azucarada 35% <i>materia grasa</i>	Botella 2 litros	6	10.75 €/u 5.37 €/litro	R

La nata **Debic azucarada 10% de azúcar y 35% materia grasa** le dará un resultado perfecto en cualquier tipo de montadora. Utilización directa en maquinas montadoras automáticas. Presenta un elevado rendimiento y gran estabilidad. Una vez montada puede conservarse en el frigorífico durante 24 horas, conservando todas sus propiedades. Esta nata puede usarse tanto en aplicaciones calientes como frías.



Modo de empleo:

Temperatura ideal de montado +4°C (en aplicaciones frías). Se puede montar con varillas o en cualquier tipo de maquina montadora. Tiene un elevado rendimiento y una gran estabilidad. En cocina, se trata de un producto muy estable al calor, alcohol y ácidos y por ello puede ser utilizado en la elaboración de sopas y salsas.

Conservación:

Conservar entre 2°C y 6°C, una vez abierto, mantener el producto refrigerado y consumir en los próximos días. Caducidad 4 meses.

NUEVA NATA !! ESPECIAL PARA MONTAR !!



EL SABOR DE LA NATA FRESCA CON LA MAXIMA ESTABILIDAD

- Estabilidad y firmeza hasta 48 horas aguanta el transporte una vez montada
 - Fácil control del montado
- Permite congelar y descongelar las elaboraciones sin alteraciones
- Un rendimiento excepcional (1 litro = 2.6 litros de producto montado)



SISTEMA PATENTADO POR DEBIC QUE OTORGA MAXIMA FIRMEZA Y RENDIMIENTO

NATA MONTADA EN SPRAY

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata spray azucarada	Envase 700 ml	6	7.45 €/u	R

De la nata en spray azucarada Debic se obtienen 3 litros de nata montada. 100% practicidad, siempre listo para usar. Aplicador a modo de sifón con un resultado perfecto en la presentación de sus elaboraciones que permite una dosificación precisa y fácilmente controlable. Su diseño ergonómico hace que el spray sea más fácil de usar y además permite una limpieza rápida y completa. De este modo, incluso una vez abierto, se puede utilizar el producto con la máxima seguridad hasta la fecha de caducidad.



Modo de empleo:

Antes de usar enfriar el producto enfriar unas horas el producto en el frigorífico sin congelar, para el primer uso romper primero el cierre de seguridad tirando verticalmente del tapón, agitar el envase dos o tres veces antes de servir.

Conservación:

Antes de abrirse, los sprays se pueden conservar en temperatura ambiente (max 25°C), una vez abierto, mantener el producto refrigerado. Caducidad 6 meses.

NATA MULTIFUNCIONAL MIXTA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Natop	Botella 2 litros	6	7.75 €/u 3.87 €/litro	R

Debic Natop preparado a base de nata ligera 15% materia grasa y grasas vegetales. Una vez montada permanece estable durante más de 24 horas garantizando un inmejorable aspecto a todas sus decoraciones para sus pasteles, repostería y helados. Tiene un óptimo color blanco y permite la congelación una vez montada. Ofrece la oportunidad de personalizar fácilmente sus elaboraciones añadiendo otros sabores tanto en elaboraciones dulces como saladas.



Características:

Excelente bouquet. Permite la congelación una vez montada y el producto conserva todas sus propiedades tras su descongelación. Alta estabilidad y firmeza.

Modo de empleo:

En aplicaciones de montado. Para elaboración de salsas y sopas. En pastelería y repostería, para la elaboración de bavareses, mousses, helados, etc., y para la elaboración de pasteles, postres y tartas. Agitar antes de usar.

Conservación:

Conservar en refrigerado máximo +7°C, una vez abierto el envase conservar en refrigerado y consumir en 4 días, temperatura de uso óptima entre +2°C y +7°C, evitar cambios bruscos de temperatura y caducidad de 5 meses.

NATAS MULTIFUNCIONALES VEGETALES

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Vegetop	Botella 1 litro	6	3.30 €/u	R

Vegetop preparado a base de grasas vegetales (suero de mantequilla dulce y aceites vegetales) ideal para aplicaciones de montado y aplicaciones de cocina, reduce rápidamente. **En cocina**, **Vegetop** garantiza una gran estabilidad al añadirle ácidos y/o alcoholes, no desvirtúa los sabores y le aporta un óptimo color a sus elaboraciones. **Para montar**, **Vegetop** garantiza un mayor rendimiento, una excelente firmeza y estabilidad y un color blanco muy natural. **Vegetop** puede montarse durante el tiempo que necesite, consiguiendo la textura deseada sin pasarse de montado. Agitar antes de usar.



Modo de empleo:

Para pastelería y repostería elaboración de mousses, bavaoises, tartas tradicionales, etc..., para cocina elaboración de salsas, sopas, quiches, etc...

Conservación:

Conservar en refrigerado máximo +7°C, una vez abierto el envase conservar en refrigerado y consumir en 4 días, temperatura de uso óptima entre +2°C y +7°C, evitar cambios bruscos de temperatura y caducidad de 4 meses.

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Vegetop azucarado	Botella 2 litros	6	7.25 €/u 3.62 €/litro	R

Vegetop azucarado 10% de azúcar una alternativa a la nata con sabor único desarrollado con la tecnología más avanzada. Utilización directa en las máquinas montadoras automáticas, para preparar postres y repostería. Alto rendimiento una vez montado (170%). Se puede montar con varillas o en cualquier tipo de máquina montadora. Color blanco natural. Por su textura es ideal para rellenos, mousses y bavaoises. Por su grasa vegetal aguanta mejor las aplicaciones en caliente.



Modo de empleo:

Agitar antes de usar. Excelentes resultados en máquinas montadoras, carillas o sifón. Para obtener mejores resultados al montar, aplique velocidad media, así conseguirá más volumen y mayor estabilidad. Temperatura ideal de montado +4°C.

Conservación:

Conservar siempre en frío (entre 2 y 6°C). Las fluctuaciones de temperatura pueden afectar los resultados del producto. Una vez abierto, consérvese en frío y utilícese a los pocos días. Caducidad 4 meses.

NATA PARA COCINAR

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata para cocinar 18% materia grasa	Brick 1 litro	12	2.65 €/u	A



Producto lácteo especial para la reducción de salsas y pudín

Por su tecnología UHT, aporta larga caducidad y no necesita conservación en frío

Admite cualquier ingrediente sin cortarse

Permite recalentarlo una vez reducido y enfriado

No se corta en altas temperaturas

Sabor lácteo noble y agradable

Poco contenido en grasa (18%), hace que las salsas no repitan pasadas unas horas

Rentable ya que no se desperdicia ni el la elaboración (no se corta), permite recuperar la salsa sobrante recalentándola

Ideal para ingredientes como el queso, ya que al tener un sabor neutro con menos cantidad de queso obtenemos gran sabor

Precio contenido, se puede utilizar en menú diario sin incrementar el menú

NATA PARA MONTAR y COCINAR

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata para montar y cocinar	Brick 1 litro	12	2.95 €/u	R



Producto lácteo muy versátil ya que con un solo producto pueden realizar todas las aplicaciones que necesitan y obteniendo resultados muy satisfactorios.

Necesita frío de mantenimiento (tiene ingredientes delicados de alta calidad)

Gestión de fechas largas en el envase

Admite cualquier ingrediente sin cortarse al cocinar

Permite un rango de temperatura de hasta 90 grados (suficiente temperatura para ligar y espesar cualquier salsa)

Monta rápido y con buena consistencia

Una vez montado permite remontado

No pierde consistencia con las horas

Admite cualquier máquina para montarlo

Sabor muy lácteo y agradable

Coste contenido, permite poder hacer postres económicos y salsas rentables

NATA AZUCARADA PARA MONTAR

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata azucarada para montar	Brick 1 litro	12	2.65 €/u	A



Producto vegetal azucarado para montar, listo para batir y utilizar

No necesita frio antes de su apertura

Gestión de fechas largas en el envase

Enfriar antes de batir, la temperatura óptima del producto previa al batido debe ser de 8 a 12 °C

Monta con cualquier maquina

Gran rendimiento, de un litro de producto puedes sacar casi 4 litros montados ¡!!!!

Sabor lácteo ligeramente avainillado

Color blanco, dando sensación de frescura

Una vez montado tiene mucha duración

Económico ¡!! Producto de coste bajo, no se corta, no se tira nada ¡!!!

Tiene gran volumen y dura una vez montado

NATA SPRAY CREMOSA MONTADA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Nata cremosa montada	Envase 500 ml	12	3.25 €/u	A

Spray lácteo, montado instantáneo para su aplicación en helados y postres

No necesita frio en la conversación, mantener en lugar fresco y seco

Producto ya azucarado, todo la cremosidad y el sabor de la nata

Gran rendimiento y siempre listo para usar agilizando su trabajo

Buena consistencia, dura lo suficiente montada para las necesidades de nuestros clientes

Precio muy competitivo

