



Debic Productengids  
**HORECA**



Als talenten samensmelten.

#### 4 CULINAIRE ROOM

Debic Culinaire is dé referentie kookroom op de Belgische markt. Deze kookroom is voor vele chefs de betrouwbare partner in de keuken. Deze kookroom verenigt uitstekende kookeigenschappen met een overheerlijke roomsmaak.

#### 6 ONGESUIKERDE ROOM

Iedere vakman moet steeds kunnen rekenen op een room in zijn keuken voor alle mogelijke applicaties. De klassiekers uit ons room assortiment.

#### 8 GESUIKERDE ROOM

De zoete finishing touch van desserts en dranken. Het assortiment gesuikerde room van Debic heeft voor iedere horeca-professional een zoete oplossing.

#### 12 DESSERTEN

Debic desserts bieden een gebruiksvriendelijke snelle en gemakkelijke oplossing voor de creatie van overheerlijke desserts. De moderne basis voor een creatieve dessertenkaart. Een waaier aan mogelijkheden!

#### 18 BOTER & DORURE

De horecaboter van Debic zorgt voor een overheerlijke botersmaak in combinatie met een uitstekende bak- en smeerkwaliteit. Debic Dorure is de kant-en-klare oplossing om zorgeloos perfect te doreren.

## DEBIC PRODUCTENGIDS HORECA

# Als talenten samensmelten...

*Als professional weet u hoe u uw klanten kunt verwennen met overheerlijke culinaire creaties. U doet dit iedere dag opnieuw op basis van uw vakmanschap en met ingrediënten en basisproducten van topkwaliteit. Want u bent natuurlijk alleen tevreden met het fijnste resultaat en dus kiest u voor natuurlijke, hygiënische producten die aan de hoogste smaak- en kwaliteitseisen voldoen.*

*Debic, als internationaal referentiemerkt voor zuivelproducten, deelt die ambitie met u zodat u in het volste vertrouwen uw talenten kan ontplooien en uw klanten het beste van uzelf kan bieden. Door onze jarenlange roomervaring hebben we, in samenwerking met vakmensen zoals u, een productenassortiment ontwikkeld dat perfect aan al uw kwaliteitseisen beantwoordt. Het assortiment omvat een variëteit aan roomspecialiteiten en een uitgebreid assortiment desserts, vullingen en boter.*

*Of u nu op zoek bent naar creativiteit, authenticiteit of meer gebruikscomfort, de Debic producten bieden iedere chef de zekerheid van een onovertroffen smaak, een originele textuur en... het gewenste eindresultaat!*

***Debic, professionele zuivel voor de meest veeleisende vakman.***



Als talenten samensmelten.



# Culinaire Room

## De perfecte kookroom voor iedere chef

Het Culinaire Room assortiment biedt voor iedere chef een kookroom. Naargelang de gewenste roomsensatie die u als vakman zoekt, biedt Debic u een kookroom aan waarop u kan vertrouwen.

Door hun laag vetgehalte respecteren de producten uit dit assortiment de overige ingrediënten in een bereiding en zorgen ze voor meer stabiliteit bij sausbereidingen.

Deze room en specialiteiten voldoen aan de hoogste eisen op het vlak van smaak en textuur. Ze dikken snel in, schiften niet, kennen geen vetseparatie, zijn kookbestendig en geschikt voor warme en koude bereidingen.



## DEBIC CULINAIRE ORIGINAL

De nummer 1 kookroom in België. Belgische chefs rekenen al meer dan 15 jaar op onze vertrouwde receptuur. Debic Culinaire Original werd vele malen gekopieerd maar nooit geëvenaard. Aanbevolen voor alle hartige toepassingen (koud & warm), geschikt voor iedere bereidingsvorm, elk type keuken.

- Overheerlijke roomsmaak.
- Schift niet en er treedt geen vetseparatie op, zelfs niet bij toevoeging van azijn of alcohol.
- Geschikt voor regeneratie.
- Diepvriesbestendig.

Beschikbare verpakkingen:

12 x 1 l  
6 x 2 l  
3 x 5 l



## DEBIC CRÈME FRAÎCHE SPECIALITEIT

Klassieke zure room met een moderne toets, ideaal voor warme en koude bereidingen. Debic Crème Fraîche Specialiteit heeft een gladde en romige structuur en schift niet. Het is een prachtig product dat soepen, sauzen en andere gerechten extra smaak en textuur geeft. Verfijnde, licht zurige smaak.

- Schift niet en er treedt geen vetseparatie op, zelfs niet bij toevoeging van azijn of alcohol.
- Geschikt om infusies te maken (smaken worden snel opgenomen).
- Kan in sifon worden gebruikt voor espuma's.

Beschikbare verpakking:  
6 x 1 kg



## DEBIC CULINAIRE VEGETAL

Een oplossing voor de chef die op zoek is naar een alternatief omwille van menukeuze of budgettaire redenen. Geschikt voor alle culinaire roombereidingen (koude en warme toepassingen). Debic Culinaire Vegetal, een plantaardig roomalternatief met de functionele voordelen van Debic Culinaire Original en zonder plantaardige nasmaak.

- Schift niet en er treedt geen vetseparatie op, zelfs niet bij toevoeging van azijn of alcohol.
- Versterkt de smaak van de andere ingrediënten in uw bereiding.
- Geschikt voor regeneratie.
- Is diepvriesbestendig na bereiding.

Beschikbare verpakking:  
6 x 1 l



Als talenten samensmelten.



# Ongesuikerde Room

## De volle smaak van echte room

De klassieker onder de room. Uw garantie voor een echte, authentieke roomsensatie in al uw applicaties.

Smaakvol, zoals alleen de smaak van echte room kan zijn. Sinds jaar en dag de geprefereerde room van de professionele gebruiker.

Dit roomassortiment behoudt zijn frisse, verse smaak in combinatie met een lange houdbaarheid dankzij onze unieke UHT-behandeling.

Geschikt voor warme en koude gerechten.



## DEBIC ROOM 40%

Deze Debic room, met 40% vetgehalte, is een betrouwbare partner voor elke chef. Debic Room 40% is een topproduct met een hoge en constante kwaliteit, geschikt voor sifon, klopper en slagroomapparaat.

- Opgeklopt geeft deze lekkere room een erg stevige stand.
- In de keuken maakt u met deze room heerlijke, rijke sauzen en soepen.
- Taarten bereid met deze slagroom kunnen ingevroren worden.

Beschikbare verpakkingen:

12 x 1 l  
6 x 2 l  
3 x 5 l



## DEBIC ROOM 35%

Deze Debic room, met 35% vetgehalte is een perfecte room om op te kloppen en te binden. Geeft uitstekende resultaten met sifon, klopper en slagroomapparaat.

- Voor heerlijke soepen, sauzen en andere fijne bereidingen.
- Als basis voor luchtige bavaroises en mousses.
- Gesuikerd als garnering van patisserie, wafels en pannenkoeken.

Beschikbare verpakkingen:

20 x 200 ml  
6 x 2 l  
3 x 5 l



## DEBIC VÉGÉTOP ONGESUIKERD

Met Végétop ongesuikerd presenteert Debic u een natuurlijk en evenwichtig roomalternatief op basis van plantaardige vetten. Zonder overheersende room-smaak, waardoor de smaken van de overige ingrediënten optimaal tot hun recht komen. Warm en koud toepasbaar. Diepvriesbestendig.

### Koude toepassingen

- Zeer stabiel in stevigheid en kleur.
- Behoudt zeer lang zijn structuur na het opkloppen.
- Niet overklopbaar tot boter.

### Warme toepassingen

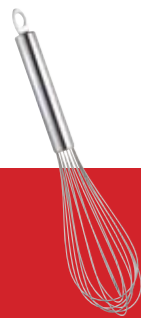
- Schift niet, zelfs niet in combinatie met alcohol of zure ingrediënten.
- Garandeert een stabiele binding.

Beschikbare verpakkingen:

6 x 2 l  
6 x 1 l



Als talenten samensmelten.



# Gesuikerde Room

## De zoete verleider binnen ons roomassortiment

Het Debic assortiment gesuikerde room staat voor kwaliteit, betrouwbaarheid en rendement.  
De mooie witte kleur siert snel en gemakkelijk uw desserts en warme dranken met smaak.  
De stevige structuur zorgt voor een optimaal eindresultaat voor iedere opklopmethode.  
Uw garantie voor een overheerlijke finishing touch!



## DEBIC GESUIKERDE ROOM

Met Debic Gesuikerde Room haalt u nog méér opklopvolume uit de fles.  
Nu nog luchtiger met behoud van volle roomsmak. U krijgt de hoge constante kwaliteitsgarantie die u van Debic mag verwachten.

- Witte kleur, stevige structuur.
- Luchtig met volle roomsmak.
- Als basis voor luchtige bavaroises, mousses of als garnering van patisserie, wafels en pannenkoeken.

Beschikbare verpakkingen:  
12 x 1 l  
6 x 2 l



## DEBIC VOLUME +

Volume+ is een kwalitatief hoogwaardige room met nog 20% meer opklopvolume, die speciaal ontwikkeld is voor slagroommachines. In combinatie met het gratis verkrijgbare Perfo System laat u uw klanten genieten van deze bijzondere smaaksensatie.

- Snel aan te sluiten: 100% lekbestendig en hygiënisch.
- Makkelijke reiniging van de slagroommachine (besparing van arbeidstijd).
- Geen verlies bij het overgieten van room.
- Geschikt voor alle slagroommachines.

Beschikbare verpakking:  
6 x 1,75 l



## DEBIC VÉGÉTOP GESUIKERD

Het heerlijke roomalternatief van een roomspecialist. Dankzij de verhoging van het suikergehalte heeft Debic Végétop Gesuikerd een nog betere, vollere smaak met een romig mondgevoel dat nu nog dichter aanleunt bij de smaak van echte room.

- Perfect witte kleur.
- Het ideale product voor luchtige vullingen, bavaroise en perfect witte decoraties.
- Nog 30 % meer opslagvolume dan Debic Gesuikerde Room
- Diepvriesbestendig.
- Uitstekende resultaten zowel in de klopper-mengelaar als in de slagroommachine.

Beschikbare verpakking:  
6 x 2 l



Als talenten samensmelten.

# Gesuikerde Room



*Slagroom spuiten was nog nooit zo makkelijk!*



## DE INNOVATIEVE SPUITKOP VAN DEBIC

*Slagroom spuiten was nog nooit zo makkelijk!*

Met de vernieuwde hendel doseert u nog nauwkeuriger en eenvoudiger. En dankzij het ergonomische ontwerp is de spuitbus nu nog gebruiksvriendelijker én sneller en grondiger schoon te maken. Zelfs na opening kan u dit product in het volste vertrouwen blijven gebruiken tot aan de houdbaarheidsdatum.

De troeven van de vernieuwde spuitkop:

- veiligheidszegel eenvoudig te openen.
- tweede veiligheidszegel op het spuitstuk om ongecontroleerd spuiten te vermijden.
- hygiënisch en snel schoon te maken (volledig afneembaar topje).

De voordelen van de nieuwe, **verlengde hendel**:

- meer grip: nauwkeuriger en eenvoudiger doseren.
- makkelijk in gebruik.



## DEBIC SPUITBUS GESUIKERDE ROOM

*De makkelijke oplossing voor een overheerlijke afwerking van uw desserts.*

Door de unieke innovatieve technologie van Debic toert u in één handomdraai de perfecte slagroomtoef uit deze 700 ml spuitbus, keer op keer. Een technologie op maat van de professionele gebruiker, die een stevige, mooie roomtoef bij elk gebruik garandeert! Zonder twijfel de meest innovatieve, gebruiksvriendelijke oplossing voorhanden op de markt. Eis perfectie, vertrouw op Debic.

- Echte roomsmak.
- Behoudt structuur en stevigheid, ook op warme toepassingen.
- Tijdsbesparend: geen onderhoud van slagroommachine of sifon.
- Hygiënisch: de spuitbus is luchtdicht (gewaarborgde roomkwaliteit).

Beschikbare verpakking:  
6 x 700 ml



# Desserten

## De moderne basis voor een creatieve dessertkaart

De desserts van Debic zorgen voor een waaier aan mogelijkheden die veel ruimte laat voor eigen creativiteit.

Een unieke combinatie van gebruiksgemak, traditionele recepten en kwalitatieve ingrediënten zorgen ervoor dat u in een handomdraai uw klanten kan verwennen met heerlijke desserts. En bovendien leveren ze u ook nog eens extra marge op. Verras uw klanten steeds opnieuw met de zoete verleiders van Debic.



### DEBIC CRÈME BRÛLÉE

*Een Franse klassieker, verrijkt met vanillepuntjes*

Dit Franse topdessert is probleemloos te portioneren en onderscheidt zich door zijn mooie kleur en structuur. Crème Brûlée leent zich uitstekend voor veelzijdige composities. Bijvoorbeeld als vulling voor pralines of vruchtentartelettes, of voor het maken van heerlijk luchtige espuma's met behulp van een sifon.

- Gebruiksklaar, snel & gemakkelijk.
- Gebaseerd op klassiek recept.
- Zalige smaak verrijkt met vanille.
- Constante kwaliteit en mooie structuur.

Beschikbare verpakking:  
**6 x 1 l**



### DEBIC PARFAIT

*Met Debic Parfait heeft u geen ijs turbine nodig.  
Enkel opkloppen, eventueel smaak toevoegen en invriezen.*

Voor de bereiding van overheerlijke mousses en ijsdesserten. U heeft geen ijs turbine nodig, enkel opkloppen, eventueel smaak toevoegen en invriezen. Leent zich uitstekend voor de meest uiteenlopende smaakcombinaties zoals likeur, koffie en chocolade.

- Gebruiksklaar, snel & gemakkelijk.
- Oneindig veel smaakcombinaties en bereidingsmogelijkheden.
- Behoudt zijn stand.
- Hoogwaardige, constante kwaliteit.

Beschikbare verpakking:  
**6 x 1 l**



### DEBIC PANNA COTTA

*Creëer uw eigen stukje Italië*

Panna Cotta, letterlijk gekookte room is een Italiaanse klassieker die puur geserveerd wordt of kan dienen als basis voor oneindig veel smaakcombinaties en bereidingsmogelijkheden.

Debic Panna Cotta voldoet aan alle eisen van de kritische chef, maar dan met het grootste gebruiksgemak, zodat ook minder ervaren personeel hier uitstekend mee uit de voeten kan.

- Gebruiksklaar, snel & gemakkelijk.
- Gebaseerd op een traditioneel Italiaans recept.
- Romige smaak.
- Oneindig veel smaakcombinaties en bereidingsmogelijkheden.

Beschikbare verpakking:  
**6 x 1 l**



# Desserten



7 op de 10 chef-koks voelen zich goed bij het werken met de gebruiksklare desserts van Debic.\*



## DEBIC CRÈME CAMEL

*Een moderne variant van een klassiek dessert*

Zeer makkelijk te bereiden (pan of oven), met een romige smaak en textuur en met een heerlijk vleugje vanille. Af te werken met een laagje karamelsaus.

- Romige smaak en textuur met een vleugje vanille.
- Eindeloze smaakvariëaties.
- Makkelijk te bereiden (pan of oven).

Beschikbare verpakking:  
6 x 1 l



## DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON

*De onovertroffen dessertsaus met de smaak van natuurlijke vanille*

Een onovertroffen dessertsaus met het rijke aroma van 100% natuurlijke Bourbon vanille. Deze smaakvolle garnituur voor bijvoorbeeld chocoladegebak, Tarte Tatin en ijsdesserts kan in geen enkele professionele keuken ontbreken.

- De 'finishing touch' van uw dessert.
- Mooie, gladde, smeugige structuur.
- Smaak van overheerlijke natuurlijke Bourbon vanille.

Beschikbare verpakking:  
6 x 1 l



## DEBIC CHOCOLADEMOUSSE

*Gebruiksklaar, snel en gemakkelijk*

De kant-en-klare chocolademousses van Debic zijn bereid met de beste ingrediënten, zonder gebruik van kleurstoffen. Door de lichte en luchtige structuur garanderen ze een uitstekend resultaat bij het portioneren: een prachtige quenelle in één lepelomdraai!  
De kant-en-klare chocolademousses van Debic: melk (8%), fondant (14%) of wit (27%).

- Overheerlijke chocoladesmaak.
- Smeugig mondgevoel.
- Artisanale look.

Beschikbare verpakking:  
2,5 l



# Desserten



*Merk jij een verschil tussen Debic desserts en volledig zelfgemaakte?*



## DEBIC CRÈME SUISSE

*Veelzijdige basis voor bavaois, crèmevullingen en mousses*

Crème Suisse is een veelzijdige basis voor mousses, bavaois en heerlijke crèmevullingen. Opgeloopt resulteert het in een overheerlijke vanille bavaois, maar deze basis leent zich voor vele toepassingen, zoals luchtige mousses die u maakt door toevoeging van fruit, likeur, chocolade of noten.

- Polyvalente moussebasis.
- Makkelijk te combineren met andere smaken.
- Romig mondgevoel.

Beschikbare verpakking:  
6 x 1,75 kg



## DEBIC DESSERT- EN ROOMRIJST

*Traditie en kwaliteit verenigd*

Serveerklare rijstdesserten met duidelijk zichtbare rijstkorrels en een romig mondgevoel, al dan niet op smaak gebracht met een vleugje kaneel. Bereid volgens traditioneel recept en geleverd in een handige verpakking.

- Vol romig mondgevoel.
- Beetgare rijstkorrel.
- Kan puur geserveerd worden of met toevoeging van andere ingrediënten.
- Gebaseerd op een traditioneel recept.
- Kan afgebakken worden (voor rijsttaarten).
- Kan ingevroren worden.

Beschikbare verpakking:  
4 x 2,5 kg

# Boter & Dorure

*Debic Bakken & Braden, een vloeibare mix van 20% geklaarde boter en plantaardige olie.  
Debic Bakken & Smeren, een mengeling van 20% echte boter en plantaardig vet.*

*Debic Dorure is de perfecte oplossing om zorgeloos te doreren.*



## DEBIC BAKKEN & BRADEN

Debic Bakken & Braden is een combinatie van geklaarde boter en plantaardige oliën en dit met een overheerlijke botersmaak. U gebruikt het om te bakken, braden, grillen, stoven van vlees, vis, gevogelte, groenten en ook voor het bakken van zoete bereidingen zoals pannenkoeken, muffins, cakes en koekjes.



- Makkelijke te gebruiken: spat of verbrandt bijna niet.
- Laat zich verwerken als geklaarde boter.
- Economischer dan pure boter of olijfolie.
- Is snel op temperatuur; voorsmelten hoeft niet meer.
- Kan gebruikt worden voor lange baktijden.
- Hersluitbare fles van 1 liter met schenkdop en een handige maatstreep voor dosering.
- Zeer lekkere botergeur en -smaak.

Beschikbare verpakking:  
12 x 1 l

## DEBIC BAKKEN & SMEREN

Een mengeling van 20% echte boter en plantaardige vetten, het beste uit 2 werelden! Uit de koeling smeerbaar met een smaakvolle echte-boter-beleving. Ideaal voor het besmeren van uw croques voor een goudbruin resultaat, maar ook als bakboter voor uw vlees of vis. Eenvoudig te mengen met kruiden en tapenades.



- Smeerbaar vanuit de koeling, zonder klonters.
- Smelt niet op kamertemperatuur.
- Makkelijk en efficiënt te verwerken.
- De natuurlijke smaak, geur én kleur van echte boter.
- Aangeboden in een handige plastic kuip.

Beschikbare verpakking:  
6 x 2 kg

## DEBIC DORURE

De kant-en-klare zuivelspecialiteit om zorgeloos te doreren. Debic Dorure geeft een zeer mooie glans en een goudgele kleur aan al uw bereidingen: Viennoiseries, sandwiches, brioches, melkbrood, soezendeeg, appelflappen, galettes, bladerdeeg, ...



- Geeft een gladde glans, zonder barstjes of blaasjes.
- Neutrale geur.
- Gebruiksklaar, bevat geen klonters.
- Constante kwaliteit, conform HACCP, bevat geen ei (geen salmonella-risico).
- Kan met een borstel of met een spuitpistool aangebracht worden.

Beschikbare verpakking:  
6 x 1 l



Als talenten samensmelten.



## CULINAIRE ROOM

Debic Culinaire Original	12 x 1 l 6 x 2 l 3 x 5 l
Debic Crème Fraîche Specialiteit	6 x 1 kg
Debic Culinaire Vegetal	6 x 1 l



## ONGESUIKERDE ROOM

Debic Room 40%	12 x 1 l 6 x 2 l 3 x 5 l
Debic Room 35%	6 x 2 l 3 x 5 l 20 x 200 ml
Debic Végétop Ongesuikerd	6 x 1 l 6 x 2 l



## GESUIKERDE ROOM

Debic Gesuikerde Room	12 x 1 l 6 x 2 l
Debic Volume+	6 x 1,75 l
Debic Végétop Gesuikerd	6 x 2 l
Debic Spuitbus Gesuikerde Room	6 x 700 ml



## DESSERTEN

Debic Crème Brûlée	6 x 1 l
Debic Parfait	6 x 1 l
Debic Panna Cotta	6 x 1 l
Debic Crème Caramel	6 x 1 l
Debic Crème Anglaise Bourbon	6 x 1 l
Debic Chocolademousse	2,5 l
Debic Crème Suisse	6 x 1,75 kg
Debic Dessertrijst	4 x 2,5 kg
Debic Roomrijst	4 x 2,5 kg



## BOTER & DORURE

Debic Bakken & Braden	12 x 1 l
Debic Bakken & Smeren	6 x 2 kg
Debic Dorure	6 x 1 l



Als talenten samensmelten.

Debic Info - p/a Friesland Foods Professional - Grote Baan 34 - B-3560 Lummen  
Tel: 013 31 05 24 - e-mail: info@debic.com - www.debic.be