



# Produkter i verdensklasse



Beyond everyday boundaries.

[debic.dk](http://debic.dk)

# Fløde

“Vi har fløde til enhver opgave  
i den ypperste kvalitet  
– fløde der kan gøre en forskel.”



# Fløde



## Stand & Overrun Piskefløde

Kvalitetspiskefløde til at stole på. Fløden med højere volumen og bedre stand, som holder sin stabilitet uden udvanding efter 48 timer. Frysestabil efter piskning.

- Rigtig piskefløde
- Cremet konsistens
- God volumen
- Perfekt stand
- Frysestabil

Pakning: 3x5 ltr / 6x1 ltr



## Fløde 35%, meget lig Stand & Overrun, uhomogeniseret

Debic 35% fløde er en piskefløde med en god volumen og den helt rigtige smag.

- Klassisk fløde
- Velegnet til piskning og madlavning
- Naturlig flødesmag
- Frysestabil
- God stand

Pakning: 3x5 ltr / 6x2 ltr



## Fløde 40%

Debic 40% fløde er en rigtig go tung fløde med en voldsom stabilitet qua den højere fedt procent.

- Klassisk fløde
- Velegnet til piskning og madlavning
- Naturlig flødesmag

Pakning: 3x5 ltr / 6x2 ltr



## Ægte flødeskum uden og med sukker

Lavet på rigtig piskefløde. Ægte fløde, der bliver til flødeskum ved et enkelt tryk.

Egnet til kaffe, chokolade, kager og drinks.

- Ægte fløde
- Rigtig flødesmag
- Let at rengøre
- Lang holdbarhed
- Udskiftelig dyse

Pakning: 6x700 ml



## Culinaire Original Madlavningsfløde

Optimal til det varme køkken. Markedets bedste madlavningsfløde til ensartede saucer, supper, stuvninger og gratiner. Er fantastisk til flødekartofler.

- Skiller ikke
- Koger ikke over
- Brænder ikke på
- Kan ikke piskes

Pakning: 3x5 ltr / 6x1 ltr



## Sour Cream

Sour Cream er en creme fraiche, der har samme egenskaber som en 38%, men indeholder mindre fedt. Velegnet til madlavning, mousser, piskning, dressinger m.m.

- Velegnet til piskning
- Ensartethed
- God stand
- Naturlig creme fraiche smag

Pakning: 12x1 ltr



# Cream Cheese

“Flødeost er en blød, umodnet ost, der er fremstillet af mælk og fløde. Den er fyldig og cremet med en blød, smørbar konsistens.”



## Cream Cheese

Ensartet kvalitet, overraskende alsidig og meget pålidelig. Med cremet smag og fyldig, smørbar konsistens, tør vi godt love, at Debic Cream Cheese opfylder alle dine krav.

- Klassisk neutral flødeost
- Perfekt konsistens og afbalanceret smag
- Ideel til konditoriet
- Kan bages og fryses
- Ensartet kvalitet

Pakning: 2x1,5 ltr



# Fløde alternativer

“Ideel til brug i køkkenet eller bageriet,  
hvis man ønsker den bedste kvalitet  
med alternativer til fløde.”





## Fløde alternativer



### Culinaire Végétop Madlavning

Alternativ til madlavningsfløde. Samme egenskaber som Culinaire, men kombinerer smagen og fornemmelsen af ægte fløde med funktionaliteten i vegetabiliske olier.

- Samme egenskaber som Culinaire
- God til kolde dressinger
- Syrestabil
- Prisbevidst alternativ

Pakning: 6x1 ltr



### Végétop Piskning & madlavning

Alternativ til piskefløde. Dette produkt piskes der mere volumen i end almindelig fløde, men bevarer en super god stabilitet. Végétop kan stå selv til fromager eller kan bruges som flødestabilisator.

- God, cremet flødesmag
- God til kolde dressinger
- Syrestabil
- Prisbevidst alternativ

Pakning: 6x1 ltr / 1x10 ltr (BIB)



### Cream Végétop 30-12%

Alternativ til piskefløde, men med tilsat sukker. Dette produkt piskes der mere volumen i end almindelig fløde, men bevarer stadig en super god stabilitet. Végétoppen kan stå selv til fromager eller kan bruges som flødestabilisator.

- God, cremet flødesmag
- God til kolde dressinger
- Syrestabil
- Prisbevidst alternativ

Pakning: 6x2 ltr



### Duo 50/50 Piskning & madlavning

Prisvenligt alternativ til piskefløde. Dette produkt er lavet med op 50% animalsk og 50% vegetabilisk fedtstof, så med dette produkt får du fordelene fra begge typer fedtstoffer, dejlig smag og god volumen.

- God, cremet flødesmag
- God til mousser
- Syrestabil
- Fremhæver farve og smag
- Prisbevidst alternativ

Pakning: 6x2 ltr



# Smør

“Debic producerer smør af højeste kvalitet til alle de applikationer, du ønsker.”



# 100% Smør



## Is-smør

Is-smør er designet til fremstilling af hjemmelavet is i mellemstor og stor skala.

- Med den bløde konsistens og det lave smeltepunkt (28° C) er det let at arbejde med
- Konsistensen, den hvide farve og det lave smeltepunkt er konsistent i alle sæsoner. Det gør din proces mere forudsigelig og sikrer ensartet kvalitet
- Fedtindhold 98% (mælkefedt)

**Pakning: 4x2,5 ltr**

## Millefeuille lamineret deje

100% usaltet rullesmør udviklet til laminering og anvendelse i varme miljøer.

- Fast og let at laminere/rulle hele året
- Fantastisk plasticitet
- Kan bruges til alle former for laminering/rulning uden risiko for at smelte
- "Golden Colour Guarantee" - garanterer en gylden farve i alle dine kreationer
- Specielt udviklet til buttedejer
- Optimal arbejdstemperatur: 15°C-20°C
- Smeltepunkt: 38°C-40°C

**Pakning: 5x2 kg**

## Constant Kager og brød

100% usaltet smør – med konstant kvalitet hele året.

- Blød og let at blande/røre
- God til at piske
- Udviklet specielt til brød og kager
- Særlig god til småkager og Brioche boller
- Høj arbejds komfort grundet den bløde og homogene struktur
- Optimal arbejdstemperatur: 18°C-20°C
- Smeltepunkt: 30°C-32°C

**Pakning: 4x2,5 kg**

## Croissant Croissanter og wienerbrød

100% usaltet rullesmør udviklet til croissanter og wienerbrød.

- Fast og let at laminere/rulle hele året
- Fantastisk plasticitet
- Kan bruges til alle former for laminering/rulning uden risiko for at smelte
- Debic Bagerismør Croissant er specialudviklet til croissanter og Wienerbrød
- Optimal arbejdstemperatur: 15°C-18°C
- Smeltepunkt: 34°C-36°C

**Pakning: 5x2 kg**

## Crème Creme og lagkager

100% usaltet kvalitetssmør udviklet til luftige fyldninger, cremer og lagkager.

- Blød og let at blande/røre
- Perfekt til at piske
- Kan let mikses med andre ingredienser så som syre, frugt og alkohol
- Høj arbejds komfort grundet den bløde og homogene struktur. Udviklet til luftige fyldninger, cremer og lagkager
- Optimal arbejdstemperatur: 18°C-20°C
- Smeltepunkt: 26°C-28°C

**Pakning: 4x2,5 kg**

## Traditional All round smør

100% traditionel, usaltet kvalitetssmør til en lang række formål.

- 82% mælkefedt
- Blød at arbejde med
- Ensartet uanset årstid
- Fantastisk smørsmag

**Pakning: 10x1 kg / 1x10 kg / 1x25 kg**





## Roast & Fry



**Roast & Fry**  
**Stegning, bagning og saucer**  
Klaret smør og vegetabilsk olie,  
helt uden vand og derfor perfekt  
til stegning.



- 100% fedt
- Ikke tilsat salt
- Perfekt smørsmag
- Ingen stegesprøjt
- Giver smuk gylden skorpe
- Ekstrem drøj
- Svarer til 2-3 kg smør...  
eller 5-10 kg stegemargarine

**Pakning: 6x1 ltr**



# Desserter

“Som udgangspunkt skal vores desserter enten varmes eller piskes. Følg den simple instruks på flasken, og 1,2,3 har du fantastiske desserter, der smager vidunderligt og af meget mere...”



# Dessertes



Debic how-to  
Crème Brûlée

## Crème Brûlée

Den sikre og hurtige vej til en af de mest klassiske og elskede dessertes. Med ægte fløde, æg og bourbon vanilje. Den færdige dessert holder 3-4 dage på køl.

- Cremet, fyldig klassisk smag
- Kan tilsættes både frugt og spiritus
- Kan bruges i kager og petitfour
- Nu endnu nemmere at forberede: skal blot opvarmes, ikke koges

Pakning: 6x1 ltr



Debic how-to  
Panna Cotta

## Panna Cotta

Panna Cotta er en klassiker i italiensk gastronomi. Serveres i glas med coulis eller som fyld i lækre italiensk inspirerende kager og tærter. Kan også piskes. Det færdige resultat holder 3-4 dage på køl og er frysestabil.

- Baseret på traditionel italiensk opskrift
- Let, sød, cremet smag
- Smagsættes i et utal af kombinationer

Pakning: 6x1 ltr



Debic how-to  
Tiramisu

## Tiramisu

Italiens foretrukne dessert lavet på frisk mascarpone og cremet fløde. Debic Tiramisu er en enkel og elegant dessert med ægte, autentisk italiensk smag.

- 55% Mascarpone
- Cremet smag og tekstur
- Endeløse variationer i smag og præsentation
- Frysestabil

Pakning: 6x1 ltr



Debic how-to  
Parfait

## Parfait

Lavet på piskefløde, æg, sukker og bourbon vanilje. Falder ikke sammen, står mindst 30 minutter uden at løbe, holder 3 mdr. på frys efter piskning. Lav portionspris. 1 liter piskes til 2,5 liter parfait.

- Tidsbesparende
- Krystalliserer ikke
- Kan tilsættes både frugt og spiritus
- Uden brug af ismaskine

Pakning: 6x1 ltr





#### Crème Anglaise

Crème Anglaise Bourbon med ægte vanilje. Crème Anglaise er klar til brug direkte fra flasken og passer perfekt til is, kager og frugt.

- Lavet med ægte vanilje
- Mange serveringsmuligheder
- Klar direkte fra flasken

Pakning: 6x1 ltr



#### Crème Suisse Mousseline

Cremer til dine desserter og kager. En blanding af vaniljecreme og piskefløde, der piskes til en alsidig creme af høj kvalitet. Syrefast og frysestabil. Lavt fedtindhold, lang holdbarhed. Meget lav portionspris. 1,75 kg pose, der giver 5 liter fromage = 40 portioner.

- Syrefast
- Frysestabil
- Lav fedtprocent
- 1 pose giver 5 liter fromage
- Meget lav portionspris

Pakning: 6x1,75 ltr



#### Mousse au chocolat Flydende

Lækker chokolademousse lavet med ægte belgisk chokolade! Delikat, cremet og med en mild smag. Debics desserter – så godt som hjemmelavet.

- Lavet med ægte belgisk chokolade
- Mange kreative serveringsmuligheder
- Tåler op til 15% alkohol eller syre, ekstra fløde og kakaopulver

Pakning: 6x1 ltr



Debic how-to  
Mousse au  
chocolat

#### Mousse au chocolat i sprøjtepose

Det bliver ikke lettere! Færdig chokolademousse i sprøjtepose med indbygget stjerneformet tyl. Kommer på frost og skal tø op på køl minimum 12 timer før anvendelse.

- Lavet med ægte belgisk chokolade
- Mange kreative serveringsmuligheder
- Lang holdbarhed - 8 måneder på frost

Pakning: 1x900 gr



Debic how-to  
Mousse au  
chocolat

# Dessert Shapes

“Hurtigt, nemt og virkelig lækkert...”



## Mascarpone Cream Bar



Læs mere om  
Debic Shapes

### Mascarpone Cream Bar

Debic Mascarpone Cream Bar er en luftig mascarponemousse oven på en tynd lagkagebund af mandelkiks.

- Kræver ingen anretning
- Klar til servering
- 12 stk. á 55 gram pr. æske
- Str. 93 mm x 32 mm x 32 mm

Pakning: 12x55 gram





## Panna Cotta Ring



Læs mere om  
Debic Shapes

### Panna Cotta Ring

Debic Panna Cotta Ring er en perfekt tredimensionel ring af frisk panna cotta med ægte vanilje.

- Kræver ingen dyr silikoneform
- Klar til servering
- 8 stk. á 57 gram pr. æske
- Str. Ø82 mm x 19 mm

Pakning: 8x57 gram



## Chocolate Mousse Quenelle



Læs mere om  
Debic Shapes

### Chocolate Mousse Quenelle

Debic Chocolate Mousse Quenelle er en luftig chokolademousse med et tyndt lag af mørk chokolade.

- Kræver ingen dyre forme
- Selv en uerfaren køkkenchef kan arbejde med Debic Shapes
- 12 stk. á 45 gram pr. æske
- Str. 92 x 46 x 37 mm

Pakning: 12x45 gram





# Kolde fristelser

“Alt, hvad du har behov for,  
når emnet er is..”





# Kolde fristelser



## Soft Ice Mix 5%

Soft Ice Mix 5% er baseret på rigtig fløde, og er det produkt, andre stræber efter. Smagen, kvaliteten og egenskaberne giver den vindende kombination. Frisk og cremet.

- God volumen
- God stand
- Passer til alle maskiner
- Frisk smag

Pakning: 3x5 ltr

## Soft Ice Mix 7%

Soft Ice Mix 7%, er et vegetabilsk baseret soft ice mix, der gør produktet nemt at arbejde med.

- Vegetabilsk baseret
- God volumen
- God stand
- Passer til alle maskiner
- Frisk smag

Pakning: 3x5 ltr

## Scoop Ice Cream Mix

Scoop Ice Cream Mix er en let anvendelig og ensartet måde at lave hjemmelavet is på. Tilsæt blot smag og kør den på ismaskinen.

- Let anvendelig
- Hjemmelavet is
- Smagsættes i et utal af varianter
- Konstant kvalitet
- Ingen pasteurisering
- God stand

Pakning: 1x10 ltr (BIB)

## Milkshake 2,5%

Til perfekte shakes og smoothies. Milkshake-miksen er optimeret til milkshake-maskiner.

- Frisk, cremet smag
- Kan tilsættes frosne bær og frugt
- Kan blandes med juice og culis
- Lækker sammen med kaffe
- Super fyldig konsistens uden at tilsætte banan

Pakning: 3x5 ltr

## Premium Shake 5%

Premium Shake giver en utrolig cremet konsistens, og man behøver ikke at bruge banan eller is. Blend f.eks. med isterninger og espresso, og få en dejlig mokka shake.

- Frisk, cremet smag
- Perfekt i blendere
- Kan tilsættes frosne bær og frugt
- Kan blendes med juice og culis
- Super fyldig konsistens uden at tilsætte banan

Pakning: 6x2 ltr



# Teamet

## Nordic Sales Manager

Søren Post Dam  
 Danmark, Norge, Island, Færøerne, Irland  
 + 45 20 80 38 33  
 soeren.dam@frieslandcampina.com

## Area Manager

Ronnie Nielsen  
 Nordjylland, Bageri/Horeca  
 + 45 31 19 04 45  
 ronnie.nielsen@frieslandcampina.com

## Area Manager

Claus L. Christensen  
 Syddanmark, Horeca  
 + 45 27 13 13 07  
 claus.christensen@frieslandcampina.com

## Key Account Manager

Thomas Geiser Hansen  
 Horeca, B2B & Industri Danmark  
 + 45 26 30 83 41  
 thomas.hansen@frieslandCampina.com

## Area Manager

Michael Seerup Jensen  
 Sjælland & Bornholm, Bageri/Horeca  
 + 45 31 31 30 33  
 michael.jensen@frieslandcampina.com

## Area Manager

Per Miljkovic-Bangert  
 Kbh, Nordsjælland & Bornholm, Bageri/Horeca  
 + 45 31 27 09 36  
 per.bangert@frieslandcampina.com



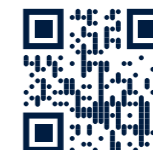
Debic website



Debic Youtube



Debic Instagram



Debic Facebook



Debic how-to Crème Brûlée



Debic how-to Mousse au chocolat



Debic how-to Panna Cotta



Debic how-to Parfait



Debic how-to Tiramisù

Scan QR-koderne med kameraet i din mobiltelefon for mere inspiration





For mere inspiration, kontakt din lokale konsulent  
eller besøg vores hjemmeside på: **[www.debic.dk](http://www.debic.dk)**