



DEBIC PORTA AL SIGEP 2011 UN MONDO DI NOVITA'

Attenta scelta delle materie prime, semplicità di utilizzo, organizzazione e gestione del tempo, attenzione e cura al dettaglio: sono tutte caratteristiche a cui i professionisti pasticceri e gelatieri guardano con estremo interesse per poter creare ogni giorno i propri capolavori.

Debic, che ha compreso queste esigenze, mette quindi a loro disposizione **6 basi per Dessert** ideali per raggiungere i massimi risultati nelle realizzazioni. Sei prodotti di facile utilizzo, con cui poter realizzare in pochi minuti creazioni di altissima qualità.

Con i suoi elevati standard qualitativi **la Linea Dessert Debic garantisce un risultato eccezionale**, per dolci e ricette dal sapore assolutamente artigianale, che esaltano la creatività e l'abilità del pasticciere, oltre ad offrire deliziose soluzioni ideali per tutte le stagioni: Le basi Debic possono infatti essere impiegate in un gran numero di realizzazioni, sempre squisite e di sicuro successo.

La gamma completa, che vede al suo interno Parfait, Panna Cotta Italiana, Crème Brûlée Bourbon, Crème Caramel, Crème Anglaise Bourbon e il nuovissimo Tiramisù, debutterà in occasione di **Sigep 2011**, durante il quale, Debic si presenterà con ben due stand specializzati, focalizzati rispettivamente su pasticceria e gelateria.

E sarà proprio lo stand della pasticceria il vero protagonista, fulcro delle attività di Debic, **con l'avvento della nuova linea Dessert**, già amata nel canale ristorazione e ora intenzionata a sorprendere piacevolmente anche il canale pasticceria. Anche qui Debic saprà offrire praticità di utilizzo ed estrema versatilità: il gusto dei prodotti di sempre, con la garanzia di una resa davvero unica. Nello stand saranno quindi realizzate **preparazioni ad hoc per ogni diverso momento della giornata: monoporzioni, nuove proposte, idee creative e soluzioni che stupiscono e di cui stupirsi.**

Debic vi aspetta numerosi per scoprire un mondo di innovazione e qualità.

www.debic.it

* * *



Quando i talenti si incontrano.

Debic è il marchio con cui Friesland Campina si interfaccia col mercato. Il suo obiettivo consiste nello sviluppare, produrre e vendere un'ampia gamma di prodotti lattiero-caseari ad elevato valore aggiunto. **Friesland Campina** è un colosso europeo da oltre 9 miliardi di euro di fatturato nel lattiero caseario. I core-business in cui l'Azienda opera sono : latte, bevande a base di latte, yogurt, dessert, panna, alimenti per bambini e neonati, formaggi, burro e ingredientistica. 20.000 persone impiegate in 100 comparti di produzione e vendita presenti in 24 paesi.

Silvia Signoretti – Ufficio Stampa
045968304
silvia@justintimesrl.it

Jit
TEMPO DI COMUNICARE