



Quando i talenti si incontrano.

FrieslandCampina Italy S.r.l.
via Paracelso, 18 - Centro Colleoni - Palazzo Andromeda - Ingresso 2
20864 Agrate Brianza (MB)
Tel: 039 6072500 - Fax 039 6072509
e-mail: info.milano@frieslandcampina.com - www.debic.com

L'Atelier Debic apre a Sigep 2012: i talenti si incontrano qui

Un **luogo d'incontro, aggiornamento, confronto per gli artisti della pasticceria** e della gelateria: questo è l'Atelier Debic, il concept space con il quale Debic, partner di riferimento nel lattiero-caseario per i professionisti del food service, si presenta a Sigep 2012.

Ad accogliere i visitatori negli spazi dello **stand 117**, padiglione B5 sarà un allestimento aperto e polivalente, una vetrina sul mondo Debic con **al centro un vero, grande laboratorio di pasticceria a vista**. Qui gli operatori potranno assistere ai **Debic Show, con le performance del maestro pasticciere Giuseppe Gagliardi**, assaggiare le creazioni preparate con i prodotti Debic e scoprire così "tutte le sfumature del latte", ovvero la gamma di panne, burri, basi da dessert di alta qualità, innovativi e funzionali. Gli ingredienti ideali per esprimere al massimo la propria creatività.

Tra le tante eccellenze Debic, a Sigep saranno in mostra due punte di diamante del catalogo: le panne **Prima Blanca e Stand & Overrun**, prodotti dall'elevato valore aggiunto e dalla resa incredibile, in grado di fare la differenza in laboratorio.

Prima Blanca è una panna da montare al 38% di grassi ottenuta da latte piemontese, caratterizzata dal colore bianco e dal gusto fresco e naturale. Prima Blanca, disponibile sia in versione da 1l che da 2l, garantisce un'eccellente fermezza e grandi consistenza e compattezza, anche dopo 24 ore.

Stand & Overrun, al 35% di grassi, possiede eccezionali doti di sviluppo in volume.

La sua compattezza unita alla resa, maggiore rispetto alle tradizionali panne al 35%, la rendono unica, specie se utilizzata per realizzare mousse, bavaresi e gelati.

Presso l'Atelier sarà anche possibile registrarsi per entrare nel **Club Debic**: la cerchia dei veri artisti della pasticceria, ai quali Debic riserva una serie di sorprese tutte da scoprire, a cominciare da un kit di accoglienza e dalla **possibilità di accedere all'area vip nei Sigep Pastry Events, dei quali l'azienda è sponsor.**

Alla chiusura della manifestazione inizierà il **viaggio dell'Atelier Debic attraverso l'Italia**, con eventi, partecipazione a mostre e dimostrazioni. Le tappe del tour saranno comunicate sul sito **www.debic.com**

Per ulteriori informazioni e immagini potete contattare Roberto Maggio allo 02 76111167 o scrivendo a maggio@caleidos-nexus.it

caleidos, teenagency