

INFORMATIONS PRODUITS ET ALLERGÈNES



	Beurre Extra-Fin Croissant Tourage	Beurre Extra-Fin Croissant Gold Tourage	Beurre Extra-Fin TOP Gold Tourage	Beurre Extra-Fin Cake Incorporation	Beurre Extra-Fin Cake Gold Incorporation	Beurre Fin 1 kg Incorporation	Beurre Fin 10 kg Incorporation	Beurre Doux 25 kg Incorporation
Référence	900074	900091	900092	900073	900089	665674	910400	0158519
Contenu unité	2 kg	2 kg	2 kg	2,5 kg	2,5 kg	1 kg	10 kg	25 kg
Type d'emballage	Carton	Carton	Carton	Carton	Carton	Carton	Carton	Carton
Unité par colis	5	5	5	4	4	10	1	1
Colis par palette	77	77	77	84	84	72	110	50
EAN Unité	5410488903321	5410488025351	5410488222712	5410488903352	5410488025375	8715300242310	8718100104000	8715300258199
Durée de conservation	112 jours	112 jours	112 jours	112 jours	112 jours	100 jours	120 jours	120 jours
Température de conservation	4-6°C	4-6°C	4-6°C	4-6°C	4-6°C	4-6°C	4-6°C	4-6°C
Logistique								
Dimensions colis en mm	390x290x110	390x290x110	390x290x110	320x235x165	320x235x165	410x170x164	384x282x107	390x290 x255
Poids brut colis en kg	10,385 kg	10,385 kg	10,385 kg	10,275 kg	10,275 kg	10,3 kg	10,393 kg	25,7 kg
Poids brut palette en kg	823 kg	823 kg	823 kg	886 kg	885 kg	765 kg	1162 kg	1313 kg
Dimensions palette en mm (LxlxH)	120x80x138	120x80x138	120x80x138	120x80x130	120x80x130	120x80x113	120x100x132,7	100x120x140
Valeurs nutritionnelles Moyennes par 100 g								
KJ	3060	3060	3060	3060	3060	3060	3060	3068
kcal	744	744	744	744	744	744	744	746
Protéines	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g	1 g
Glucides	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
dont sucres	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
Lipides	82 g	82 g	82 g	82 g	82 g	82 g	82 g	82 g
dont acides gras saturés	58 g	58 g	58 g	58 g	58 g	58 g	58 g	58 g
Sodium	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	5 mg
Sel	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg
Allergènes	🧀	🧀	🧀	🧀	🧀	🧀	🧀	🧀
Certifications	🌱🌿	🌱🌿	🌱🌿	🌱🌿	🌱🌿	🌱🌿	🌱🌿	🌱🌿

Les allergènes présents dans nos produits sont ici :

🧀 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

🌿 Halal
🌱 Casher

En proposant des solutions à forte valeur ajoutée, les produits de la marque **Debic** aspirent à créer une préférence solide et durable chez ses clients et à assurer **un service de haute qualité**.



FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné,
94046 Créteil CEDEX

☎ 01 49 80 72 80
📠 01 49 80 72 89
✉ info.creteil@frieslandcampina.com

Les beurres Debic

Une large gamme de beurres qui répond à tous les besoins et toutes les exigences des boulangers et des pâtisseries.

- Des points de fusion maîtrisés pour les beurres techniques
- Une régularité tout au long de l'année
- Un beurre intense en goût



Beurres extra-fins de tourage : Croissant, Croissant Gold, Top

Beurres 82% MG en plaque, aux points de fusion maîtrisés, pour le tourage et la réalisation de pâtes feuilletées et de pâtes feuilletées levées

POINT DE FUSION CROISSANT 34-36°C
POINT DE FUSION TOP 38-40°C



Plaques de 2 kg, colis de 5

- Un beurre **intense en goût** fabriqué exclusivement à partir de crème fraîche
- Des **caractéristiques techniques adaptées aux besoins du tourier** grâce aux points de fusion maîtrisés :
 - Garanti sans déshuilage au laminage
 - Excellente plasticité
 - Qualité et régularité toute l'année
- Un format en plaque de 2 kg idéal et **prêt à l'emploi pour le travail de tourage au laminoir**
- Deux couleurs possibles : un beurre sans ou avec carotène **pour une belle couleur dorée** (la référence TOP n'existe qu'avec carotène)
- TOP :
 - Un beurre adapté aux opérateurs qui travaillent dans des environnements chauds sans climatisation
 - Un point de fusion plus élevé (**38-40°C**)
 - Un beurre plus dur, plus maniable mais qui reste sensible à l'échauffement



Conservation
Conservé au frais entre 4 et 6°C.

Mode d'emploi
Pour mieux travailler le beurre, le retirer à l'avance de la chambre froide. La bonne température, pour un beurre souple et maniable, est comprise entre 15 et 18°C pour le CROISSANT et entre 15 et 20°C pour le TOP.

Ingrédients
Croissant : Beurre (min. 82% de MG)
Croissant Gold : Beurre (min 82% de MG) ; colorant : bêta-carotène
Top Gold : Beurre (min 82% de MG) ; colorant : bêta-carotène

Beurres extra-fins d'incorporation : Cake, Cake Gold

Beurres 82% MG en bloc avec un point de fusion maîtrisé, pour toutes les applications de mélange

POINT DE FUSION 30-32°C



Blocs de 2,5 kg, colis de 4

- Un beurre **intense en goût** fabriqué exclusivement à partir de crème fraîche
- Des **caractéristiques techniques adaptées aux besoins des boulangers et des pâtisseries** grâce à un point de fusion maîtrisé :
 - Permet une incorporation parfaite
 - Propriétés de fouettage idéales
 - Qualité et régularité toute l'année
- Un format en bloc de 2,5 kg **facile à stocker et à portionner**
- Deux couleurs possibles : un beurre sans ou avec carotène pour **une belle couleur dorée**



Conservation
Conservé au frais entre 4 et 6°C.

Mode d'emploi
Pour mieux travailler le beurre, le retirer à l'avance de la chambre froide. La bonne température, pour un beurre souple et maniable, est comprise entre 18 et 22°C.

Ingrédients
Cake : Beurre (min. 82% de MG)
Cake Gold : Beurre (min 82% de MG) ; colorant : bêta-carotène

Beurres fins polyvalents

Beurres fins 82% MG pour toutes les applications de tourage et d'incorporation



Bloc de 1 kg, colis de 10
Bloc de 10 kg

- Une **texture ferme, peu friable et malléable** pour un confort de travail idéal
- S'utilise autant en incorporation qu'en tourage : un **seul beurre pour toutes les réalisations**
- Un point de fusion légèrement variable selon les saisons
- Des **formats adaptés** à tous les besoins :
 - Format 1 kg : facilement portionnable et facile à stocker dans les frigos
 - Format 10 kg : solution économique pour les plus grosses fabrications

Et aussi...
BEURRE CAMPINA 25 kg
Existe en 25 kg sous la marque Campina.



Conservation
Conservé au frais entre 4 et 6°C.

Mode d'emploi
Pour mieux travailler le beurre, le retirer à l'avance de la chambre froide. La bonne température, pour un beurre souple et maniable, est comprise entre 18 et 22°C pour toutes applications de mélange et entre 12 et 15°C pour toutes applications de feuilletage.

Ingrédients
Beurre (min. 82% de MG)

Le saviez-vous ?

Les beurres techniques Debic sont des beurres extra-fins. Cette appellation résulte d'un cahier des charges très spécifique : le beurre extra-fin est obtenu exclusivement à partir de crème fraîche pasteurisée, **non congelée ni surgelée**. La mise en fabrication doit intervenir 72 heures au plus tard après la collecte du lait et le barattage 48 heures au plus tard après l'écémage.