

Informations produits et allergènes

| | Crème sucrée sous pression | Crème sucrée sous pression surgelée | Crème sucrée vanillée | Crème Sucrée vanillée | Crème sucrée vanillée en poche |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Référence | 0663299 | 0843371 | 0747261 | 0663498 | 0843588 |
| Contenu unité | 700ml | 700ml | 2L | 5L | 1,75L |
| Type emballage | Aérosol | Aérosol | Bouteille | Bouteille | Poche |
| Unité par colis | 6 | 6 | 6 | 3 | 6 |
| Colis par palette | 125 | 125 | 64 | 44 | 75 |
| EAN Unité 5410488 | 040385 | 037088 | 822080 | 040453 | 014775 |
| EAN Colis 5410488 | 040392 | 037095 | 821625 | 040446 | 014782 |
| Durée de conservation | 183 jours | 365 jours | 183 jours | 183 jours | 122 jours |
| Température de conservation | 2-6°C (tol 24°C) | -18°C | 2°C à 6°C | 2°C à 6°C | 2°C à 6°C |
| Logistique | | | | | |
| Dimensions colis en mm (LxIxH) | 230 x 155 x 310 | 230 x 155 x 310 | 300 x 200 x 324 | 483 x 164 x 316 | 252 x 241 x 267 |
| Poids brut colis en kg | 5,16 kg | 5,7 kg | 13 kg | 16,2 kg | 11 kg |
| Poids brut palette en kg | 669 kg | 669 kg | 858,4 kg | 738,2 kg | 873 kg |
| Dimensions palette en mm (LxIxH) | 1200 x 800 x 1700 | 1200 x 800 x 1700 | 1200 x 800 x 1440 | 1200 x 800 x 1400 | 1200 x 800 x 1480 |
| Valeurs Nutritionnelles | | | | | |
| moyennes par 100g | | | | | |
| KJ | 1473 | 1377 | 1390 | 1390 | 1390 |
| kcal | 351 | 329 | 332 | 332 | 332 |
| Protéines | 2g | 2,2g | 2,1g | 2,1g | 2,1g |
| Glucides | 13g | 11g | 13g | 13g | 13g |
| dont sucres | 13g | 11g | 13g | 13g | 13g |
| Lipides | 32g | 31g | 30g | 30g | 30g |
| dont acides gras saturés | 23g | 22g | 22g | 22g | 22g |
| Sodium | 30mg | 30mg | 30mg | 30mg | 30mg |
| Sel | 0,07g | 0,07g | 0,07g | 0,07g | 0,07g |
| Végétarien | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Allergènes | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Les allergènes présents dans nos produits sont ici en gras :

- Céréales contenant du gluten
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

- Fruits à coque et produits à base fruits à coque
- Céleri et produits à base céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites (SO2)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

- Maïs
- Viande de bœuf
- Viande de porc
- RSPO
- Végétarien



Vous voulez en savoir plus?
FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné - 94046 Créteil CEDEX
T : 01 49 80 72 80
F : 01 49 80 72 89
E : info.creteil@frieslandcampina.com

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.



Toujours plus loin, ensemble.



Les crèmes sucrées

Spécialiste reconnu de la crème sucrée, **Debic** propose une technicité haut de gamme et des solutions adaptées à toutes les utilisations et tous les profils d'opérateurs. Un savoir-faire exclusif, combiné avec la douceur et la qualité de la délicieuse crème **Debic**.



Crème sucrée sous pression

Crème en aérosol professionnel de 700 ml



- L'Aérosol Debic est reconnu pour la technologie de son emballage, qui assure un service parfait :
 - Un format en aluminium 700 ml pour les professionnels et sans soudure pour éviter l'oxydation de la crème
 - Un système bi-gaz pour assurer un foisonnement et une tenue identiques du début à la fin de la bombe
 - Une douille exclusive pour un dessin parfait sur l'assiette
La douille se retire pour faciliter le nettoyage.
 - Une gâchette pratique pour que l'opérateur puisse dresser, facilement et avec une seule main, son dessert
- La crème présente une tenue et une fermeté exceptionnelles : pour un service parfait sur le dessert, la boisson chaude ou la glace.
- L'opérateur réalise environ 35 portions pour un coût de revient unitaire moindre.

Conservation : À conserver entre 2 et 6°C (tolérance 24°C). Toujours mettre au froid avant emploi. Ne pas congeler. Même après ouverture, l'Aérosol s'utilise jusqu'à la date affichée sous le fond de la bouteille.

Mode d'emploi : Servir frais. Enlever la sécurité et agiter l'Aérosol 2-3 fois. Tenir bien vertical. Nettoyer la buse après utilisation. Pour une qualité optimale d'utilisation, il est conseillé de replacer au froid l'Aérosol, même entre 2 usages.

Ingrédients : Crème (36% de MG) ; sucre (10%) ; propulseurs : N2O, N2 ; émulsifiant : E471 ; stabilisant : carraghénanes



L'Aérosol Debic, une histoire d'innovations

En 1972 : Debic invente et lance la 1^{ère} crème sous pression.

En 1979 : Debic installe une ligne de production ultra performante pour une qualité irréprochable avec introduction du matériau aluminium et fabrication sans soudure.

En 2004 : Debic révolutionne l'aérosol avec sa technologie Bi-Gaz qui a permis d'obtenir le meilleur de la crème (fermeté et texture).

En 2007 : Debic révolutionne à nouveau le marché avec sa douille large pour un service parfait.

En 2010 : Debic ajoute une gâchette plus pratique pour un service précis et facile, ainsi qu'une présentation toujours impeccable de la crème. La douille peut aussi se retirer pour plus de praticité au nettoyage.



Existe aussi en surgelé

Crème sucrée sous pression surgelée

Crème surgelée en aérosol professionnel de 700 ml

- Cette recette de crème surgelée est disponible chez les grossistes qui livrent les crèmes glacées.
- Elle convient aux opérateurs qui ont une bonne capacité de stockage au congélateur.
- La recette a seulement 8% de sucre ce qui donne une sensation moins sucrée en accompagnement de glaces et de coulis.

Conservation : -18°C. Avant utilisation, laisser décongeler 24h au réfrigérateur. Se conserve 3 semaines au réfrigérateur après décongélation.

Mode d'emploi : Voir mode d'emploi de l'aérosol classique.

Ingrédients : Crème (33% de MG) ; sucre (8%) ; propulseurs : N2O, N2 ; émulsifiant : E471 ; stabilisant : carraghénanes

Aérosol de 700 ml, colis de 6



Crème Sucrée Vanillée

Crème délicatement sucrée et vanillée



- Elle convient à tous les modes de préparations et tous types d'appareils : machine à chantilly, batteur, siphon, fouet.
- Elle excelle en machine à chantilly car elle supporte une plage très large de réglages : pas de perte lors du réglage à la mise en route.
- La Crème Sucrée Vanillée Debic assure un foisonnement supérieur aux autres crèmes classiques : moyenne de 150% (1 L donne 2,5 L de chantilly).
- Elle présente une consistance ferme mais aérée : la crème tient longtemps sur le dessert, la boisson chaude ou la glace.
- Cette crème est délicatement sucrée et vanillée à la vanille naturelle ce qui lui donne son goût inimitable et authentique de vanille Bourbon.

Conservation : Conserver réfrigérée entre 2° et 6°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Au batteur : dans une cuve préalablement placée au réfrigérateur, foisonner la crème à 4°C à vitesse moyenne puis serrer jusqu'à consistance souhaitée.

Ingrédients : Crème (33,5% MG) ; sucre (10%) ; émulsifiant : E471 ; arôme naturel de vanille Bourbon ; stabilisant : carraghénanes



Le saviez-vous ?



La Crème Sucrée Vanillée Debic, une fois foisonnée, permet l'appellation chantilly sur les cartes des restaurants. La crème en Aérosol, elle, permet l'appellation crème sucrée ou crème fouettée.

Existe aussi en poche de 1,75 kg Volume +

Crème Sucrée Vanillée Volume +

Crème délicatement sucrée et vanillée en poche. Il s'agit d'une solution intégrale avec système de connexion Debic.

- De par sa technicité, ce format poche est idéal pour les opérateurs qui réalisent de très gros volumes.
- Grâce au Perfo-System connexion HACCP Debic, la poche s'adapte à n'importe quelle machine.
- La crème n'est donc pas en contact avec le bac de la machine : aucune perte et moins de nettoyage.

Conservation : Conserver réfrigérée entre 2° et 6°C. Après ouverture, à conserver réfrigérée et à consommer dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Demandez à votre commercial habituel la fiche Volume + dédiée.

Ingrédients : Crème (33,5% MG) ; sucre (10%) ; émulsifiant : E471 ; arôme naturel de vanille Bourbon ; stabilisant : carraghénanes



Poche de 1,75 L, colis de 6

