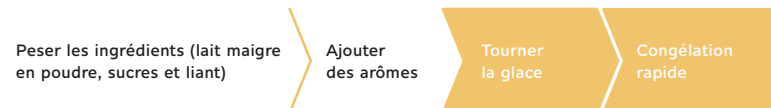


## PROCÉDÉ ARTISANAL À CHAUD



## PROCÉDÉ À FROID



## PROCÉDÉ PRÊT À L'EMPLOI



## Un produit pour chaque glacier

Préparer de la glace de manière totalement artisanale demande donc pas mal de temps, du temps dont vous ne disposez peut-être pas toujours. Mais vous pouvez aussi réaliser de délicieuses préparations de glace en moins de temps ! Pour chaque type de glacier et chaque sorte de glace, Debic offre le produit idéal.

### QUEL TYPE DE GLACIER ÊTES-VOUS ?

Je veux offrir de la glace toujours 100% artisanale, faite maison

- Debic Crème 35%, Debic Crème 40%
- Debic Végétop, Debic Tenue & Foisonnement, Debic Duo



Je veux offrir de la glace 100% faite maison, mais dans les périodes de coup de feu, j'ai besoin d'une alternative plus rapide

- Debic Crème 35%, Debic Crème 40%
- Debic Végétop, Debic Tenue & Foisonnement, Debic Duo
- Debic Scoop mix pour crème glacée prêt à l'emploi



Je veux offrir de la glace, mais je veux épargner du temps et des frais d'installations supplémentaires

- Debic Scoop mix pour crème glacée prêt à l'emploi



Je veux offrir de la glace, mais mon personnel ou moi-même ne disposons pas des connaissances techniques pour faire de la glace artisanale

- Debic Scoop mix pour crème glacée prêt à l'emploi



[www.debic.com](http://www.debic.com)

# ma**boule** !

Debic, un assortiment pour chaque type de glacier



## ma**boule** !

Chère chef, Cher chef,

La glace artisanale, tout le monde en est fou, tout le monde en est maboul, hiver comme été, que ce soit pour la déguster en chemin ou pour clôturer un menu de fête. Ce délice est donc indispensable dans votre assortiment. Non seulement parce que c'est un "gagnant" auprès de vos clients, mais aussi parce que c'est une manière idéale d'augmenter vos marges dans votre établissement.

La glace pour laquelle les clients continuent à revenir réclame cependant d'être faite avec les meilleurs ingrédients, comme l'assortiment de Debic. Développé pour et par des professionnels comme vous. Vous avez ainsi toujours le produit idéal sous la main, que vous choisissiez un mode de préparation 100% artisanal ou que vous ayez besoin d'une solution qui épargne du temps, des moyens et de l'énergie.

Dans cette brochure, vous découvrez l'assortiment de Debic pour le glacier. Depuis les crèmes classiques jusqu'à notre tout nouveau mix de base prêt à l'emploi pour une glace succulente. Tout ce dont vous avez besoin pour réaliser une crème glacée qui va faire fondre vos clients !

Arco Kruik  
Conseiller Culinaire Glace

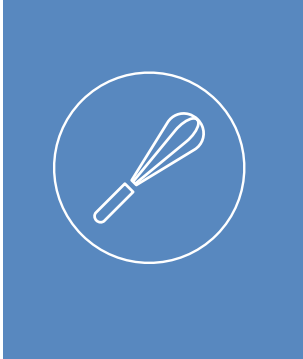
## Y a-t-il un art glacé ?

*Une glace à la vanille crémeuse, une glace au yaourt onctueuse ou un sorbet rafraîchissant, la glace existe sous différentes formes. Chaque variété a ses propres modes de préparation et ses exigences techniques. Faire de la glace exige toujours pas mal de connaissances et souvent aussi d'investissements dans les appareils nécessaires. Surtout quand vous choisissez de la réaliser de la manière classique, artisanale.*





# L'assortiment de Debic pour le glacier artisanal



À l'intention spéciale du glacier, nous avons développé, à côté de nos crèmes classiques, un certain nombre de spécialités qui vous permettent de tirer vraiment le maximum de vos préparations de glace\*. Tant en termes de goût et de texture que de marge !

## Debic Tenue & Foisonnement (35% de graisse de lait)

- Taux de foisonnement plus élevé (++) = plus de boules de glace
- Meilleur goût de crème
- Améliore l'onctuosité de la glace



## Debic Duo (50/50)

- Taux de foisonnement plus élevé (+) = plus de boules de glace
- Meilleure résistance aux acides, par ex. dans la glace avec des fruits ou du yaourt
- Goût crémeux incomparable
- Coût moins élevé (> marge)



## Debic Végétop (alternative à la crème)

- Taux de foisonnement plus élevé (++) = plus de boules de glace
- Meilleure résistance aux acides, par ex. dans un sorbet au parfum de fruit
- Coût encore plus bas, donc plus de marge
- Permet aux goûts de s'exprimer totalement, par ex. pour les parfums aux fruits
- Sensation en bouche plus crémeuse, plus chaude, du fait de l'incorporation d'air



Bien sûr, vous pouvez aussi toujours faire confiance à l'assortiment de crèmes Debic classique. Avec Debic Crème 35% et 40%, vous obtenez une glace turbinée maison avec un goût de crème entier et une sensation en bouche crémeuse. Ces crèmes sont de plus parfaites pour la rosace de crème fouettée qui vient couronner une coupe de glace.

\*Avantages par rapport à Debic Crème 35% et 40%.



# Nouveau : Debic Scoop mix pour crème glacée



Avec le nouveau mix pour crème glacée prêt à l'emploi de Debic, vous préparez de la glace sans connaissance particulière en la matière ni appareil spécifique. Parce qu'il n'exige aucune pasteurisation, vous faites l'économie d'au moins 5 étapes de préparation – ou 50% de votre temps – en comparaison avec le procédé complètement artisanal.

Comme vous en avez l'habitude de la part de Debic, vous recevez un mix de base d'une excellente qualité constante. C'est votre garantie d'un produit final stable avec une plus longue durée de conservation. Et comme notre mix pour glace a un goût neutre, vous pouvez expérimenter comme bon vous semble et y ajouter les arômes qui vous tente ! L'idéal pour réaliser des petites glaces irrésistibles.

## ÉPARGNEZ DU TEMPS

- Sautez 5 étapes de préparation et épargnez 50% de temps de préparation

## ÉPARGNEZ DE L'ARGENT

- Inutile d'investir dans une machine de pasteurisation
- Moins d'eau et d'électricité nécessaires pour le chauffage et le refroidissement de la cuve de pasteurisation

## OPTEZ POUR LA QUALITÉ PROFESSIONNELLE CONSTANTE

- Préparé avec les ingrédients les plus qualitatifs
- Développé pour et par des professionnels

## COMPTEZ SUR LE CONFORT & L'HYGIÈNE DE L'UHT

- Le mix parfait de goût frais, de texture parfaite et d'une date de péremption plus longue
- Meilleure conservabilité au freezer grâce à l'homogénéisation



“Debic Scoop mix pour crème glacée est idéal pour notre établissement. Nous avons de tels moments de coup de feu que je ne peux pas rester moi-même dans l'atelier. Même le personnel moins formé peut travailler avec ce mix, ce qui nous permet de servir la plus délicieuse des glaces.”

# Pourquoi choisir les produits de Debic ?

En plus d'un goût et d'une texture incomparables, notre assortiment vous offre encore un autre avantage important : plus de marge.

## Augmentez votre rentabilité sur vos préparations de glace

Il est possible de réaliser beaucoup de marge en plus sur la glace, jusqu'à 80 à 90%. Comme vous le voyez dans l'illustration ci-contre, vous devez seulement investir dans les bons ingrédients de base et vos aromatisants favoris. La glace que vous réalisez ensuite peut être vendue à un très beau prix. Si vous décidez de travailler avec les produits de Debic, un supplément de marge s'y ajoute encore, par exemple grâce au plus grand volume de foisonnement constant.

12 boules pour 1 L de glace  
→ 1,3 €/boule = 15,6 €

**Marge : 13,75 €**

.....

**Aromatisants : 0,80 €**

.....

Debic Crème 40% : 0,48 €  
Lait en poudre : 0,08 €  
Lait : 0,32 €  
Sucres : 0,114 €  
Autres : 0,06 €

**1 L de crème glacée : 1,05 €**

## Qu'est-ce que ça vous rapporte précisément de choisir Debic ?

Avec Debic dans votre recette, vous créez plus de boules de glace qu'avec n'importe quelle autre crème alternative présente sur le marché belge. Sur une base annuelle (5000 L de mix pour glace) cela peut conduire à un avantage de :

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| DEBIC CRÈME 40%                   | 1400 boules de glace en plus X 1,30 €* = |
| DEBIC DUO                         | 2900 boules de glace en plus X 1,30 €* = |
| DEBIC TENUE & FOISONNEMENT        | 3300 boules de glace en plus X 1,30 €* = |
| DEBIC VÉGÉTOP                     | 5900 boules de glace en plus X 1,30 €* = |
| DEBIC SCOOP MIX POUR CRÈME GLACÉE | 4900 boules de glace en plus X 1,30 €* = |

Testé sur une recette à base de 8% de graisse de lait.  
\* 1,30 € est le prix moyen pour une boule de glace de 83 ml (12 boules dans 1 L de glace)  
\*\* Sans aucun investissement en cuve de pasteurisation ni travail

VOUS NE TRAVAILLEZ PAS ENCORE AVEC LES PRODUITS DE DEBIC MAIS AIMERIEZ EN EXPÉRIMENTER VOUS-MÊME LES NOMBREUX AVANTAGES ? NOS CONSEILLERS SE FERONT UN PLAISIR DE VOUS AIDER POUR RECALCULER VOS RECETTES !

Sofie Vanderhasselt, conseillère culinaire  
sofie.vanderhasselt@frieslandcampina.com

Arco Kruik, spécialiste glace  
arco.kruik@frieslandcampina.com