

AMBACHTELIJK PROCES WARM



KOUD PROCES



KANT-EN-KLAAR PROCES



Voor elke ijsbereider een product

Op volledig ambachtelijke wijze schepijs bereiden vraagt dus heel wat tijd, tijd die u misschien niet altijd heeft. Maar ook met minder tijd kunt u heerlijke ijsbereidingen maken! Debic biedt voor elk type ijsbereider en elke ijssoort het ideale product.

WAT VOOR IJSBEREIDER BENT U?

Ik wil altijd, 100% ambachtelijk, zelfgemaakt schepijs aanbieden

- Debic Room 35%, Debic Room 40%
- Debic Végétop, Debic Stand & Overrun, Debic Duo



Ik wil 100% zelfgemaakt schepijs aanbieden, maar heb in drukke periodes nood aan een sneller alternatief

- Debic Room 35%, Debic Room 40%
- Debic Végétop, Debic Stand & Overrun, Debic Duo
- Debic Scoop roomijsmix kant-en-klaar



Ik wil schepijs aanbieden maar wil tijd en extra installatiekosten besparen

- Debic Scoop roomijsmix kant-en-klaar



Ik wil schepijs aanbieden maar mijn personeel of ik hebben de technische skills niet om ambachtelijk ijs te maken

- Debic Scoop roomijsmix kant-en-klaar



www.debic.com

wegw*ijs*!

Debic,
een assortiment
voor elk type
ijsbereider



wegw*ijs*!

Beste chef,

Een verfrissende verwennerij 'on the go', het sluitstuk van een spetterend feest: ambachtelijk schepijs is populair op heel wat momenten, zomer én winter. Deze lekkernij is dan ook onmisbaar in uw assortiment. Niet alleen omdat het een 'winnaar' is bij uw klanten, maar ook omdat het een ideale manier is om extra marge te scoren in uw zaak.

Schepijs waarvoor klanten blijven terugkomen vraagt echter wel om de allerbeste ingrediënten, zoals het assortiment van Debic. Ontwikkeld voor en door professionals zoals u. Zo heeft u steeds het perfecte product bij de hand, of u nu voor 100% artisanaal bereid ijs kiest of nood heeft aan een oplossing die bespaart op tijd, investeringen en energie.

In deze brochure ontdekt u het Debic-assortiment voor de ijsbereider. Van klassieke romen tot onze nieuwste, kant-en-klare basismix voor heerlijk ijs. Alles wat u nodig heeft voor roomijs dat uw klanten doet smelten!

Arco Kruik
Culinair Adviseur IJs

IJs, een koud kunstje?

Een romig vanille-ijsje, smeug yoghurtijs of een verkoelende sherbet ... schepijs bestaat in heel wat soorten. Elke variant heeft zijn eigen bereidingswijze en technische vereisten. Schepijs maken vraagt immers heel wat kennis én vaak ook investeringen in de nodige apparatuur. Zeker wanneer u ervoor kiest om op de klassieke, ambachtelijke manier schepijs te draaien.



Het Debic-assortiment voor de ambachtelijke ijsbereider



Speciaal voor de ijsbereider ontwikkelden we, naast onze klassieke romen, een aantal specialiteiten waarmee u echt het maximum uit uw ijsbereidingen haalt. Zowel qua smaak en textuur als qua marge!*

Debic Stand & Overrun (35%)

- Hoger opslagpercentage (++) = meer bollen ijs
- Beter roomsmak
- Verbeterd de smeugheid van het ijs



Debic Duo (50/50)

- Hoger opslagpercentage (+) = meer bollen ijs
- Beter bestand tegen zuren, bv. in een sherbet met fruitsmaken
- Vergelijkbare roomsmak
- Lager in kost (> marge)



Debic Végétop (roomalternatief)

- Hoger opslagpercentage (++++) = meer bollen ijs
- Beter bestand tegen zuren, bv. in een sherbet met fruitsmaken
- Nog lager in kost, dus meer marge
- Laat smaken extra goed tot hun recht komen, zoals bv. fruitsmaken
- Warmer, romiger mondgevoel vanwege de incorporatie van lucht



Uiteraard kunt u ook steeds vertrouwen op het klassieke roomassortiment van Debic. **Met Debic Room 35% en 40% krijgt u heerlijk zelfgedraaid ijs met een volle roomsmak en een romig mondgevoel.** Deze romen zijn bovendien perfect voor die heerlijke slagroomtoef bovenop een ijscoupe.

*Voordelen t.o.v. Debic Room 35% en 40%.



Nieuw: Debic Scoop roomijsmix



Met de nieuwe kant-en-klare roomijsmix van Debic bereidt u ijs zonder gespecialiseerde ijskennis en apparatuur. Omdat er geen pasteurisatie vereist is, bespaart u er maar liefst 5 bereidingsstappen – of 50% van uw tijd – mee in vergelijking met het volledig ambachtelijke proces.

Zoals u van Debic gewoon bent, krijgt u een basismix met een uitstekende, constante kwaliteit. Uw garantie voor een stabiel eindproduct met een langere houdbaarheidsdatum. En aangezien onze ijsmix neutraal van smaak is, kunt u er naar hartelust mee experimenteren en smaken aan toevoegen! Perfect voor onweerstaanbare ijsjes.

BESPAAR TIJD

- Sla 5 bereidingsstappen over en bespaar 50% van de bereidingstijd

BESPAAR GELD

- Geen investering nodig in een pasteurisatiemachine
- Minder water en elektriciteit nodig voor het verwarmen en koelen van de pasteuriseerketel

GA VOOR CONSTANTE PROFESSIONELE KWALITEIT

- Bereid met de meest kwaliteitsvolle ingrediënten
- Ontwikkeld voor en door professionals

VERTROUW OP COMFORT & HYGIËNE VAN UHT

- De perfecte mix van verse smaak, perfecte textuur en een langere houdbaarheidsdatum
- Beter bewaarbaarheid in de vriezer dankzij homogenisatie



“Debic Scoop roomijsmix is ideaal voor onze zaak. Er zijn momenten waarop het zo druk is, dat ik niet zelf in het atelier kan staan. Ook minder geschoold personeel kan met deze mix aan de slag voor het lekkerste schepijs.”

Waarom kiezen voor de producten van Debic?

Naast een onovertroffen smaak en textuur, biedt ons assortiment u nog een ander belangrijk voordeel: extra marge.

Scoor meer omzet met uw ijsbereidingen

Met schepijs valt er heel wat extra marge te verwezenlijken, tot wel 80 à 90%. Zoals u ziet in afbeelding hiernaast, hoeft u enkel een investering te doen in de juiste basisingrediënten en uw favoriete smaakstoffen. Het schepijs dat u daarmee maakt kunt u daarna aan een mooie prijs verkopen. Besluit u te werken met de producten van Debic, dan levert u dat nog eens extra marge op, bijvoorbeeld dankzij constant extra opslagvolume.

12 bollen per 1L ijs
→ € 1,3/bol = € 15,6

Marge: € 13,75

Smaakstoffen: € 0,80

Debic Room 40%: € 0,48
Melkpoeder: € 0,08
Melk: € 0,32
Suikers: € 0,114
Andere: € 0,06

1 L roomijs: € 1,05



Wat levert het nu precies op om voor Debic te kiezen?

Met Debic in uw receptuur schept u meer bollen ijs dan met een eender welk ander roomalternatief op de Belgische markt. Op jaarbasis (5000 L ijsmix) kan dit oplopen tot een voordeel van:

DEBIC ROOM 40%	1400 extra bollen ijs X € 1,30*
DEBIC DUO	2900 extra bollen ijs X € 1,30*
DEBIC STAND & OVERRUN	3300 extra bollen ijs X € 1,30*
DEBIC VÉGÉTOP	5900 extra bollen ijs X € 1,30*
DEBIC SCOOP ROOMIJSMIX	4900 extra bollen ijs X € 1,30*

Getest bij een recept op basis van 8% melkvet.
* € 1,30 is de gemiddelde prijs voor één bol ijs van 83 ml (12 bollen uit 1 L schepijs)
** Zonder investering in pasteuriseerketel en arbeid

WERKT U NOG NIET MET DE PRODUCTEN VAN DEBIC, MAAR WILT U ZELF OOK DE VELE VOORDELEN ERVAREN? ONZE ADVISEURS HELPEN U GRAAG MET HET HERBEREKENEN VAN UW RECEPTUREN!

Sofie Vanderhasselt, culinair adviseur
sofie.vanderhasselt@frieslandcampina.com

Arco Kruik, ijsspecialist
arco.kruik@frieslandcampina.com