

MARKT & PRODUKTE

Verbesserte Rezeptur



Die Debic Culinaire Original 20 % ist einfach anzuwenden und überzeugt neben dem Geschmack mit immer perfekter Konsistenz / Foto: Debic

Debic bietet seinen Klassiker Culinaire Original 20 % nun mit einer verbesserten Rezeptur. Dank dieser überzeugt die Kochsahne zusätzlich mit einer höheren Ergiebigkeit. Leichte Suppen, glatte, perfekt gebundene Saucen ? sie sind unverzichtbar im Repertoire eines jeden Kochs. Und sie brauchen die perfekte Sahne. Eine Zutat, die durchaus instabil und schwer zu verarbeiten sein kann. Deshalb brachte das Unternehmen in den frühen 1980ern Debic Culinaire Original auf den Markt, eine Kochsahne mit nur 20 Prozent Fett statt der üblichen 30 Prozent. Einfach anzuwenden, voll im Geschmack und mit immer perfekter Konsistenz.

Die neue Rezeptur des Klassikers minimiert den Einkochverlust, was zu zehn Prozent mehr Ergiebigkeit führt. Die Vorteile für den Küchenprofi: Zeit- und Kostenersparnis sowie Margenverbesserung. Des Weiteren überzeugt die neue Rezeptur mit einem sahnigeren Mundgefühl und einer verbesserten Bindung. Sie bietet ein ideales Koch- und Bindeverhalten, wodurch es zu keinem Gerinnen oder Absetzen von Fett kommt. Die Zugabe von Alkohol oder Säuren ist problemlos möglich, wodurch der Saucenherstellung keine Grenzen gesetzt sind. Außerdem hat die Culinaire Original auch dank 20 Prozent Milchfett einen besonders ausgewogenen Geschmack und ist zudem gefrier- und taustabil. Um die Vorteile der verbesserten Debic Culinaire Original zu testen, probiert man sie am besten selbst aus, beispielsweise in einer Beurre blanc. Broschüren und Saucen-Rezepte können