



PASTA!

Scopri tutti i segreti
per conquistare i tuoi clienti
e aumentare il tuo margine di guadagno



Il potere della semplicità

C'è un piatto che tutti adorano: la pasta. Esistono infinite varianti capaci di soddisfare tutti i gusti. Non sorprende infatti che la pasta, facile e veloce da preparare, sia spesso il piatto trainante dei menù.

Qui in Italia la pasta viene servita, ovviamente, come primo piatto, altrove invece è spesso considerata un piatto unico. Ma poco importa, in Italia o all'estero, la costruzione di un primo piatto di successo si fonda su tre pilastri: la pasta stessa, la salsa e i condimenti.

In questo ricettario desideriamo offrirti gli strumenti necessari per creare il primo piatto perfetto, pasta, gnocchi o risotto, che sappia stupire i tuoi clienti e fargli venir voglia, magari, di cucinarlo a casa loro. Perché? Perché la pasta è più in voga che mai nei ristoranti di tutto il mondo. Senza contare che con i piatti a base di pasta è possibile ottenere degli ottimi margini di profitto.

Buona lettura e buon appetito!

**La pasta, un toccasana
per il profitto del tuo
ristorante**





Culinaire Original Debic è perfetta anche per la pasta

La panna è - ed è sempre stata - un ingrediente essenziale della cucina professionale. Eppure, usarla in cucina può rappresentare una sfida, soprattutto se si parla di salse e sughi. Ecco perché Debic ha inventato Culinaire Original Debic nei primi anni Ottanta. Contiene solo il 20% di grassi (invece del 35% della comune panna da cucina), ed è in grado di soddisfare tutte le esigenze di uno chef, non solo in termini di facilità di utilizzo, ma anche perché ha le caratteristiche perfette per creare i condimenti per la pasta.

Non c'è da meravigliarsi, quindi, che Culinaire Debic Debic sia diventata la

panna da cucina più famosa nel mercato professionale, è la soluzione ideale se hai poco tempo e hai a che fare con ingredienti acidi, alcolici, oppure con metodi di cottura particolari come il bagnomaria. Culinaire Original Debic ti assicura un risultato perfetto in ogni occasione, senza coagulare o separarsi.

I vantaggi di Culinaire Original Debic

- +10% di resa*
- Maggiore velocità di rappresa
- Comportamento impareggiabile in cucina: non coagula, non si separa e rimane sempre stabile
- Ideale per creare condimenti per primi piatti, paste o risotti.

*Test condotti internamente vs la precedente ricettazione di Culinaire Original Debic realizzando la stessa ricetta e mantenendo invariati ingredienti, porzioni e condizioni di preparazione.

Mix & Match

Un buon piatto di pasta si compone di tre elementi

La semplicità svela la vera bravura di uno chef, soprattutto quando si tratta di pasta. Bisogna considerare tre elementi per creare il piatto di pasta perfetto. Uno: la pasta, due: la salsa e tre: il condimento. Naturalmente, si possono usare e combinare in svariati modi. È quello che faremo nelle prossime pagine.

Suggerimento: Perchè non fare in modo che i tuoi clienti possano comporre il piatto di pasta scegliendo tra vari tipi di pasta, salse e condimenti. Il principio del Mix & Match è un concetto vincente e molto apprezzato dalla clientela, la cosa importante è che sia strutturato in modo semplice e organizzato.

1. Scegli la tua pasta

Esistono infinite forme e dimensioni di pasta, si può osare qualunque tipo di variante.



2. Scegli la tua salsa

Sebbene noi italiani siamo molto rigorosi in fatto di sughi, nella pratica quasi tutte le salse si sposano bene con la pasta, l'importante è che vengano amalgamate bene alla pasta e che non si esageri con la quantità.

3. Scegli il tuo condimento

Con la parola condimento intendiamo tutti quegli ingredienti che si possono aggiungere alla salsa e alla pasta. Pensiamo al parmigiano o alle erbe aromatiche fresche, oppure a ingredienti come i gamberi e la pancetta croccante, sono tutti elementi che vanno a completare il piatto.

1. Tipi di pasta

Fresca o secca?

Sebbene quando si parla di ingredienti sia sempre meglio optare per quelli freschi, nel caso della pasta la questione è diversa. La pasta fresca e la pasta secca sono due prodotti semplicemente diversi tra loro. La pasta fresca rispetto a quella secca ha una struttura più delicata.



Gnocchi

Preparati con patate, farina e uova, ottenendo così una consistenza leggera e soffice. Come molti piatti italiani, anche gli gnocchi hanno una loro storia. Le legioni romane mangiavano gli gnocchi ed è così che questa pietanza è diventata nota in tutta Europa.

Risotto

Esistono principalmente tre tipi di riso per risotti. Arborio è il riso più facilmente reperibile. Si compone di chicchi per lo più rotondi che assorbono facilmente l'umidità. I chicchi del riso Carnaroli sono più grandi e alquanto più lunghi, e danno un risotto ben più umido. Il Vialone Nano è particolarmente adatto per preparare risotti con ingredienti delicati come i frutti di mare.



2. Salsa

Ci sono tante salse quanti tipi di pasta. In Italia siamo soliti mangiare accoppiamenti ben precisi di sughi e tipi di pasta, ma in realtà ogni abbinamento è possibile. L'importante è tener presente che alcune salse e certi tipi di pasta stanno meglio insieme per via del tipo di struttura e per il modo in cui si amalgano tra loro.



“Salvo rare eccezioni, le salse per la pasta sono facili da preparare e pronte in mezz'ora.”

3. Condimenti

I giusti condimenti trasformano un piatto di pasta gustoso in un piatto di pasta delizioso! Donano al piatto il vero tocco finale. Per esaltare un piatto di pasta si può usare della carne o del pesce, anche questo può rendere un piatto di pasta una portata unica e spesso è un modo per aumentare il margine di profitto.



Parmigiano



Usando il concetto del Mix & Match, abbiamo ideato una serie di ricette che vi presentiamo nelle prossime pagine.



Stupire
con la



PASTA!

Otto ricette per aumentare il profitto

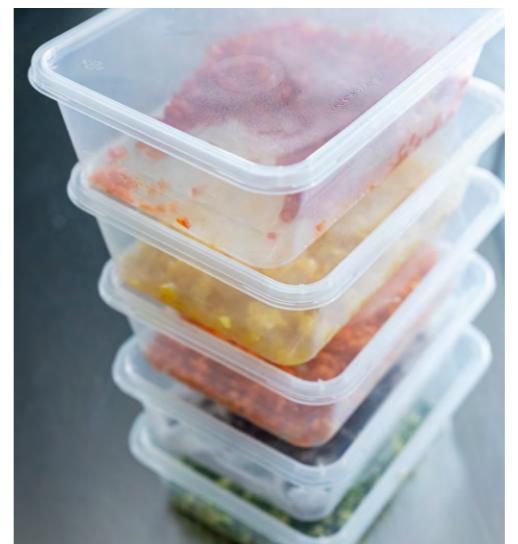


Paccheri con tonno,

brunoise di verdure e crema di patate

SUGGERIMENTO

- Mescolare il tonno con la panna da cucina, invece che con la panna montata nel robot da cucina, impedisce che coaguli.



10 PORZIONI

Crema di patate

- 200 ml Culinaire Original Debic
- 1 porro bianco
- 500 g patate
- 750 ml acqua
- 25 g Burro Tradizionale Debic

Brunoise di verdure

- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 50 g olive nere
- 100 ml Roast & Fry Debic
- 100 g foglioline di prezzemolo

Paccheri

- 800 g paccheri
- 800 g tonno sott'olio
- 160 ml Culinaire Original Debic

PREPARAZIONE

Crema di patate

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzettini di uguali dimensioni. Lavare il porro e tagliare le parti bianche a pezzettini di uguali dimensioni. Riscaldare il burro e aggiungere le parti bianche del porro e le patate. Iniziare a cuocere a fuoco vivo per far sprigionare tutti i sapori, quindi aggiungere un po' di acqua. Ultimare bene la cottura e tritare finemente con l'ausilio di un mixer. Aggiungere la panna da cucina e aggiustare di sale e pepe.

Brunoise di verdure

Tagliare le olive a cubetti. Tagliare le verdure a cubetti e cucinarle separatamente in un tegame con Roast & Fry Debic. Aggiustare di sale e pepe. Dividere la brunoise in due parti e conservarne una per la decorazione del piatto.

Paccheri

Cuocere al dente i paccheri in acqua salata bollente. Scolare e versarvi sopra un filo d'olio d'oliva. Lasciare raffreddare. Lasciar sgocciolare il tonno e tritare finemente usando un robot da cucina. Aggiungere la panna da cucina e tritare finemente fino a formare un composto omogeneo. Aggiungere metà della brunoise di verdure e trasferire in un sac-à-poche.

ASSEMBLAGGIO

Riempire i paccheri con il composto a base di tonno e disporre nei piatti. Intiepidire la crema di patate e versarla sui paccheri. Guarnire con la brunoise di verdure e le foglioline di prezzemolo.

Spaghetti alla crema d'uovo

con pancetta affumicata



10 PORZIONI

Crema di tuorlo d'uovo
500 ml Culinaire Original Debic
10 tuorli d'uovo

Tuorli d'uovo marinati
5 tuorli d'uovo
10 g sale

Cialde di parmigiano
200 g parmigiano

Spaghetti
800 g spaghetti
250 g parmigiano
300 g pancetta affumicata
10 g pepe nero

PREPARAZIONE

Crema di tuorlo d'uovo

Portare a ebollizione la panna da cucina e versarla sopra i tuorli. Mettere il tegame sul fuoco e portare a una temperatura di 82°C. Aggiustare di sale e pepe e far raffreddare nell'acqua ghiacciata. Versare in un sifone.

Tuorli d'uovo marinati

Disporre uno strato di sale in un barattolo e disporvi sopra i tuorli d'uovo. Coprire di sale e lasciare marinare per 24 ore. Sciacquare via il sale e lasciare asciugare i tuorli d'uovo in un essiccatore per 24 ore.

Cialde di parmigiano

Grattare il parmigiano su un foglio di carta oleata usando una grattugia microplane. Cuocere in forno a microonde alla massima potenza per 30 secondi finché l'umidità sarà evaporata. Riporre in un contenitore ben sigillato.

Spaghetti

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente. Tagliare la pancetta affumicata a striscioline e friggerla in una padella senza aggiungere grassi. Aggiungere gli spaghetti e aggiustare di sale con il parmigiano e il pepe macinato. Aggiungere un po' di liquido di cottura per ammorbidire.

ASSEMBLAGGIO

Disporre gli spaghetti nei piatti usando una pinza e un cucchiaio di legno. Disporvi sopra la crema di uovo e aggiungerne alcune gocce a lato del piatto. Decorare con le cialde di parmigiano e il tuorlo d'uovo marinato grattugiato.



SUGGERIMENTO

- Per cuocere la pasta, usa sempre 1 litro d'acqua ogni 100 grammi di pasta.
- Non è necessario aggiungere un filo di olio d'oliva nell'acqua di cottura. Questo impedirà alla salsa di amalgamarsi bene con la pasta.
- Se cuoci la pasta nella mise-en-place, riscaldala sempre prima in acqua bollente in modo da lavare via l'olio prima di unire la pasta alla salsa.

Tagliatelle verdi con pomodoro

e crema di mozzarella



10 PORZIONI

Crema di pomodoro

8 pomodori
400 ml Culinaire Original Debic

Mozzarella cream

400 g mozzarella
400 g Culinaire Original Debic

Tagliatelle

800 g farina
8 uova
160 g spinaci

Guarnizione

10 pomodori ciliegino
50 g foglie di spinaci
50 g pomodori a cubetti



PREPARAZIONE

Crema di pomodoro

Togliere la buccia dei pomodori e rimuovere i semi. Tagliare a pezzi e bollire insieme alla panna da cucina. Far ridurre fino a ottenere la consistenza desiderata e tritare con il mixer. Aggiustare di sale.

Crema di mozzarella

Tagliare e mescolare la mozzarella e la panna nel mixer. Passare in un colino fine. Aggiustare di sale e riporre in frigorifero.

Tagliatelle

Lavare gli spinaci e cuocerli in poca acqua. Raffreddare subito in acqua ghiacciata. Strizzare bene e passare in un colino fine. Creare un mucchietto con la farina e realizzare una concava nel mezzo. Aggiungere le uova e gli spinaci. Lavorare bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e umido. Lasciare riposare in frigorifero per 15 minuti. Stendere il composto con l'ausilio di una macchina per la pasta e lasciare asciugare il foglio per alcuni minuti. Ripiegare in due e tagliare a striscioline sottili (mezzo centimetro). Se necessario, cospargere con un po' di farina.

ASSEMBLAGGIO

Cuocere le tagliatelle in acqua bollente per 3 minuti. Riscaldare un po' di salsa di pomodoro e aggiungere le tagliatelle. Aggiungere un po' di acqua di cottura, se necessario. Creare una base di crema di mozzarella nei piatti e disporvi sopra le tagliatelle con l'ausilio di una pinza e un cucchiaio di legno. Guarnire con i pomodorini ciliegino, la dadolata di pomodoro e gli spinaci freschi.



SUGGERIMENTO

- Fare la pasta in casa ti farà distinguere dagli altri. Tuttavia, ovviamente è più semplice e meno costoso usare la pasta secca.



Gnocchi di patate viola

con noci e fondata di Taleggio



10 PORZIONI

Gnocchi viola

2 kg patate viola
500 g farina
2 uova
100 g parmigiano

Fondata di formaggio

400 ml Culinaire Original Debic
600 g Taleggio

Guarnizione

100 g noci
200 g Burro Tradizionale Debic
100 g patate al tartufo
30 g albumi d'uovo

PREPARAZIONE

Gnocchi viola

Far bollire le patate viola con la buccia. Scolare e pelare finché sono ancora calde. Ridurre in purée usando un passapatate e far cadere direttamente sul piano di lavoro. Lasciare da parte fino a che risulta fredda al tatto, quindi aggiungere la farina, le uova e il parmigiano. Lavorare bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e umido. Lasciare riposare per 15 minuti per far riposare il glutine. Stendere l'impasto con i palmi delle mani formando delle salsicce di 1 cm di diametro. Tagliare le salsicce a pezzi di 2 cm circa. Cospargere con un po' di farina per non farli attaccare l'uno all'altro. Premere leggermente i pezzi sulla tavola per gnocchi. Cospargere nuovamente con un po' più di farina.

Fondata di formaggio

Togliere la buccia del Taleggio e tagliare a pezzi il formaggio. Riscaldare la panna da cucina e sciogliervi dentro il formaggio. Aggiustare di sale.

Guarnizione

Far bollire le patate viola con la buccia. Scolare e pelare finché sono ancora calde. Passare le patate con uno schiacciapatate e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere l'albumi d'uovo e aggiustare di sale. Stendere uno strato sottile su un tappetino di silicone e far asciugare in forno a 50°C per 4 ore. Sciogliere il burro in una padella e soffriggere le noci. Lasciare scolare le noci in un colino, quindi tagliarle a pezzi.

ASSEMBLAGGIO

In una padella, portare a ebollizione acqua e sale per cucinare gli gnocchi. Gli gnocchi sono cotti appena salgono in superficie. Scolare gli gnocchi e farli soffriggere in una padella con il burro. Aggiungere le noci tritate e un po' di liquido di cottura se necessario. Sistemare la salsa di formaggio al centro dei piatti e disporvi sopra gli gnocchi. Sopra ogni gnocco appoggiare un pezzo di noce e un petalo di patata.



SUGGERIMENTO

- Prepara la salsa al formaggio nella mise-en-place. Lasciala a bagnomaria, in questo modo non si separa grazie alla panna da cucina.
- Fai sempre bollire le patate in acqua fredda in modo che l'amido si cucini in maniera uniforme.
- Fai raffreddare bene la purea, altrimenti assorbirà troppa farina.





Gnocchi di patate con gamberi

e crema di asparagi verdi



10 PORZIONI

Gnocchi

2 kg patate
500 g farina
2 uova

Bisque

30 gamberi
½ carota
1 scalogno
12 pomodori ciliegino
200 ml vino bianco
100 ml acqua

Crema di asparagi

250 ml Culinaire Original Debic
1 kg asparagi verdi
50 g olio extra vergine di oliva

SUGGERIMENTO

- Gli gnocchi sono cotti appena salgono in superficie.
- Se prepari gli gnocchi nella mise-en-place, raffreddali appena sono cotti e aggiungi un filo di olio di oliva. Riscaldali sempre in acqua bollente prima per lavare via l'olio. Solo dopo questo passaggio potrai aggiungere la salsa.
- All'interno della salsa di asparagi la panna crea una lucentezza invitante e dà alla salsa una buona consistenza.



PREPARAZIONE

Gnocchi

Far bollire le patate con la buccia. Scolare e pelare finché sono ancora calde. Ridurre in purée usando un passapatate e far cadere direttamente sul piano di lavoro. Lasciare da parte fino a che risulta fredda al tatto, quindi aggiungere la farina, le uova e il parmigiano. Lavorare bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e umido. Lasciare riposare per 15 minuti per far riposare il glutine. Stendere l'impasto con i palmi delle mani formando delle salsicce di 1 cm di diametro. Tagliare le salsicce a pezzi di 2 cm circa. Cospargere con un po' di farina per non farli attaccare l'uno all'altro. Premere leggermente i pezzi sulla tavola per gnocchi. Cospargere nuovamente con un po' più di farina.

Bisque

Sgusciare i gamberi e lasciarli raffreddare per utilizzarli in seguito. Sbucciare la carota e togliere la buccia dello scalogno. Tritare entrambi a pezzi di uguali dimensioni. Scalpare l'olio d'oliva in una padella e aggiungere i gusci e le teste dei gamberi, lo scalogno e la carota. Avviare bene la cottura e successivamente aggiungere i pomodori ciliegino. Aggiungere il vino bianco e far ridurre rapidamente. Aggiungere l'acqua e ultimare la cottura, tritare il tutto finemente nel mixer e passare al setaccio. Aggiustare la bisque di sale e pepe. Ridurre la salsa fino a ottenere la consistenza desiderata.

Crema di asparagi

Tagliare le punte degli asparagi e sbiancirle in acqua salata. Conservarle per decorare il piatto. Cuocere il resto degli asparagi nei liquidi di cottura e tritare finemente nel mixer. Aggiungere la panna da cucina e aggiustare di sale e pepe.

ASSEMBLAGGIO

Saltare rapidamente in padella 10 gamberi, rosolandoli da entrambi i lati, e aggiustare di sale. Tagliare a pezzetti di 1 cm gli altri gamberi. In una padella, portare a ebollizione acqua e sale per cucinare gli gnocchi. Gli gnocchi sono cotti appena salgono in superficie. Scolare gli gnocchi. Riscaldare la bisque in una padella e aggiungere i gamberi a pezzi. Aggiungere gli gnocchi caldi per fare in modo che la salsa li ricopra. Riscaldare la crema di asparagi e recuperare le punte degli asparagi. Disporre gnocchi e gamberi sui piatti e guarnire con la crema di asparagi, le punte di asparagi e i gamberi interi.

Risotto con agrumi

e gamberi



SUGGERIMENTO

- La panna da cucina è perfetta per questo tipo di preparazione, perché non coagula nonostante la presenza dell'acido citrico.



10 PORZIONI

Risotto

- 800 g riso per risotto
- 2400 ml brodo vegetale
- 250 ml Culinaire Original Debic
- 200 g vino bianco
- 100 g scalogno tritato
- 50 g olio evo
- 4 pompelmi
- 4 lime
- 4 arance

Guarnizione

- 10 gamberi 8/12
- 10 g uova di salmone
- 50 ml Roast & Fry Debic

PREPARAZIONE

Risotto

Sbucciare gli agrumi e togliere la parte bianca della buccia. Tagliare a striscioline molto sottili e sbianchire separatamente. Estrarre la polpa della frutta e tagliarla a spicchi della stessa grandezza. Conservare i pezzi nel succo di agrumi. Sofriggere lo scalogno con l'olio, quando dorato aggiungere il riso e tostarlo in modo tradizionale facendo attenzione nel tenere il fuoco medio evitando così una tostatura troppo aggressiva, sfumare con il vino bianco e bagnare con il brodo fino a coprire il livello del riso. Aggiungere metà del succo di agrumi (dopo 8 minuti circa). Aggiungere ancora un po' di brodo vegetale, se necessario. Riscaldare la panna da cucina e incorporarla nel risotto un minuto prima che sia cotto. Aggiustare di sale e pepe e insaporire anche con i pezzi di agrumi.

Guarnizione

Pulire i gamberi e lasciare le teste. Infilarli su uno spiedino e friggerli con Roast & Fry Debic. Aggiustare di sale.

ASSEMBLAGGIO

Disporre il risotto nei piatti e guarnire con le scorze di lime, le bucce, le uova di salmone e i gamberi.

Risotto allo zafferano

con le cozze



10 PORZIONI

Cozze

80 cozze
1 spicchio d'aglio
50 ml vino bianco

Salsa allo zafferano

0.6 g zafferano
50 ml olio extra vergine di oliva
250 ml Culinaire Original Debic

Risotto

800 g riso per risotto
200 g vino bianco
100 g scalogno tritato
50 g olio evo
2 litri brodo vegetale

Cialde corallo

80 ml acqua
10 g farina
1 cucchiai nero di seppia
20 ml olio di oliva

PREPARAZIONE

Cozze

Levare e togliere la barba alle cozze. Soffriggere l'aglio nell'olio di oliva e aggiungere le cozze. Aggiungere il vino bianco e coprire la padella con un coperchio. Togliere le cozze dalla padella appena si aprono. Passare il liquido di cottura in un colino fine o usando un canovaccio. Mettere da parte 30 cozze per decorare i piatti e tagliare le altre cozze a pezzi piccoli e di dimensioni uguali.

Salsa allo zafferano

Portare a ebollizione la panna da cucina e aggiungere lo zafferano. Ridurre la salsa fino a ottenere la consistenza desiderata. Aggiustare di sale e pepe.

Risotto

Soffriggere lo scalogno con l'olio, quando dorato aggiungere il riso e tostarlo in modo tradizionale facendo attenzione nel tenere il fuoco medio evitando così una tostatura troppo aggressiva, sfumare con il vino bianco e bagnare con il brodo fino a coprire il livello del riso aggiungendo anche il liquido di cottura delle cozze. Aggiungere la salsa di zafferano quando il riso è quasi cotto. Aggiungere le cozze tagliate a pezzetti e aggiustare il risotto di sale e pepe.

Cialde corallo

Mescolare l'acqua con la farina e il nero di seppia fino a ottenere una pastella omogenea. Riscaldare l'olio d'oliva in una piccola padella e aggiungere un po' di pastella. Come se dovete preparare un pancake. Cuocere la cialda nell'olio finché è totalmente asciutta. Toglierla dalla padella e asciugarla con un foglio di carta da cucina. Ripetere l'operazione fino a quando la pastella sarà finita. Conservare in una lattina ben sigillata con perline di gel di silice.

ASSEMBLAGGIO

Disporre il risotto nei piatti e decorare con le cozze e le cialde corallo.



SUGGERIMENTO

- La panna da cucina, rispetto al burro, rende il risotto più cremoso in questo caso. Per di più, esalta il sapore delle cozze.
- Preparare la salsa di zafferano nella mise-en-place è un'ottima idea.
- Le cialde corallo rappresentano i gusci delle cozze e donano al risotto un effetto croccante assai piacevole.

Gobbetti risottati

con cavolfiore e olive nere



10 PORZIONI

Salsa al cavolfiore

500 g cavolfiore
200 ml Culinaire Original Debic
200 ml brodo vegetale
1 spicchio aglio
2 acciughe sott'olio
30 g olio extra vergine di oliva

Guarnizione

200 g cimette di cavolfiore
50 g olive nere

Pasta

800 g pasta
800 ml brodo vegetale
200 g Parmigiano reggiano



PREPARAZIONE

Salsa al cavolfiore

Far rosolare l'aglio nell'olio d'oliva. Aggiungere le acciughe e farle sciogliere. Aggiungere il cavolfiore, la panna da cucina e il brodo vegetale. Cuocere il cavolfiore e tritarlo finemente nel mixer. Aggiustare di sale e pepe.

Guarnizione

Tagliare molto finemente un buon numero di cimette di cavolfiore usando una mandolina giapponese e disporli direttamente nell'acqua ghiacciata. Tritare finemente il resto del cavolfiore nel robot da cucina e friggerlo nell'olio a 180°C finché diventa croccante. Asciugare le olive nell'essiccatore a 50°C per 10 ore. Macinare fino a ottenere una polvere.

Pasta

Portare a ebollizione il brodo vegetale e aggiungere la pasta. Cuocere la pasta mescolando costantemente. Aggiungere metà della salsa al cavolfiore e ancora un po' di brodo vegetale, se necessario. Guarnire con parmigiano grattugiato e aggiustare di sale e pepe.

ASSEMBLAGGIO

Disporre la pasta nei piatti usando un coppapasta. Guarnire con cimette di cavolfiore e la polvere di olive.

SUGGERIMENTO

- La panna da cucina dona al cavolfiore un sapore cremoso e vellutato, esaltando il gusto.
- Le diverse forme del cavolfiore creano un effetto croccante.



Debic. Per le mani dei professionisti.



PASTRY EVENTS

Vuoi saperne di più?

FrieslandCampina Italy S.r.l.
Via Paracelso 24, 20864 Agrate Brianza (MB) - Italia
T +39 039 6072500 - F +39 039 6072509
E info.milano@frieslandcampina.com

Debic è un marchio di

FrieslandCampina 
nourishing by nature®

Debic.it



Per le mani dei professionisti