Panna Spray Debic, l'innovazione al servizio dei professionisti

bombolette-panna-spray-bdde29f4

Cosa significa innovare nel settore del foodservice? In termini di prodotto si tratta, soprattutto, di proporre soluzioni tecniche a valore aggiunto che migliorano le performance e semplificano il lavoro quotidiano dei professionisti. Tutto questo mantenendo alto il livello qualitativo delle preparazioni. Panna Spray Debic è un chiaro esempio di come l'innovazione possa essere un prezioso alleato per i professionisti della ristorazione, del catering, della pasticceria e della gelateria.

Una soluzione pratica e versatile che permette di finalizzare in pochi minuti dessert al piatto, gelati, macedonie e bevande calde con un gusto senza eguali e una consistenza assimilabile a quella di una vera panna animale appena montata. Un prodotto innovativo anche dal punto di vista del packaging. Il design ergonomico della bombola facilita sensibilmente l'utilizzo da parte dell'operatore.

Il pratico erogatore con beccuccio removibile consente un dosaggio perfetto della panna e, soprattutto, una pulizia rapida e completa dopo ogni utilizzo. In questo l'operatore potrà utilizzare il prodotto con sicurezza fino alla scadenza indicata. Disponibile nelle varianti Zuccherata, Non Zuccherata e Freez, la versione adatta per la conservazione a -18°C. Panna Spray Debic: l'innovazione al servizio dei professionisti.

www.debic.com