



**Ihr Plus für Genuss**

Die hohe Qualität der Debic Profi-Sprühsahne ist seit Jahren in vielen Gastronomie-Unternehmen das Maß der Dinge. Geschmack und Aroma sind von einer frisch aufgeschlagenen Sahne nicht zu unterscheiden, die Standfestigkeit für eine Sprühsahne außergewöhnlich gut.

Jetzt hat Debic einen neuen Sprühkopf entwickelt, der das Handling und die Hygiene seiner Sprühsahne wesentlich verbessert. Wie bei einem professionellen Siphon wird der Druck über einen seitlichen Hebel auf den Sprühkopf ausgeübt. Das Handling wird dadurch wesentlich komfortabler.

Die Debic Profi-Sprühsahne bietet im Vergleich zu jeder anderen Art der Schlag-sahne-Zubereitung unschlagbare HACCP-Vorteile:



- Sicherer Schutz vor Kontamination der Sahne durch Druck in der Dose
- Einfache Reinigung des Sprühkopfes unter fließend heißem Wasser, weitere Hygienemaßnahmen sind nicht erforderlich

Darüber hinaus besitzt die Debic Profi-Sprühsahne einen entscheidenden wirtschaftlichen Vorteil: Da sie auch in geöffnetem Zustand bis zum MHD haltbar ist, entsteht kein Warenverlust!

Trotz der neuen aufwendigen Sprühkopftechnik bleiben die Preise für die Debic Profi-Sprühsahne unverändert. Diese Debic Spezialität wird in der gastronomiegerechten Größe von 700 ml in den Varianten 'unge-süßt' und 'gezuckert' angeboten.

Zur Intergastra 2010 und Inter-norga 2010 wird die Debic Sprühsahne-Innovation vorgestellt. Zu beziehen ist sie bei allen namhaften C&C-Märkten, Frischdiensten und beim Zustell-Großhandel.

Fon +49.221.1775-409  
 Fax +49.221.1775-418  
[www.debic-promotion.de](http://www.debic-promotion.de)  
[www.debic.com](http://www.debic.com)

# A new Star is born!

