



Secondo **tradizione**



Accanto alla linea dei burri speciali o di frazionamento, qualificati da differenti punti di fusione, **Debic** ha creato il **Burro tradizionale** all'82 per cento di grassi. Si tratta di un burro di latteria, totalmente naturale, che deriva da panna fresca di centrifuga. Privo di additivi e coloranti, è consigliato per la preparazione di torte varie, impasti e creme al burro. La sua temperatura di fusione è legata alla stagionalità.

Prodotto: Burro tradizionale

Descrizione: burro di latteria naturale
Caratteristiche: privo di additivi e coloranti
Contenuto grassi: 82%
Formato: monoblocco da 10 kg

A colpo **sicuro**

Si chiama **Easy shot** ed è un sistema di erogazione automatico con dosaggio delle porzioni di gelato soft proposto da **Frigomat**. Al posto della tradizionale leva, è previsto un pulsante di start che consente di ottenere una quantità di prodotto precisa e senza sprechi. È disponibile in versione monodose per le macchine soft Ketty e Kikka 1, e in versione due dosi per i modelli Klass 101 e Klass 201.



Modello: Easy shot

Descrizione: sistema di erogazione automatico per macchine soft con dosaggio delle porzioni
Caratteristica: erogazione tramite pulsante
Produzione:

- Klass 101 (due dosi): 20 kg/h
- Klass 201 (due dosi): 32 kg/h
- Ketty (monodose): 6 kg/h
- Kikka 1 (monodose): 11 kg/h

Nel segno del **benessere**



Per la nuova stagione estiva **Fabbri 1905** propone un gelato allo yogurt arricchito con vitamina E, dalle note proprietà antiossidanti e antinvecchiamento. Un cono di **Yoghito**, così è stata battezzata la salutare proposta, ne fornisce un apporto pari al 20 per cento del fabbisogno giornaliero. Si prepara con Yog30, pratico prodotto in polvere; il dosaggio è di 30 g per 1 kg di miscela base.

Gusto: Yoghito

Descrizione: gelato allo yogurt
Caratteristica: arricchito di vitamina E
Apporto di vitamina E: in un cono il 20% del fabbisogno giornaliero
Dosaggio: 30 g di Yog30 per 1 kg di miscela

Bevande al caldo

Dal catalogo **Medac** spuntano due nuovi prodotti utili per mantenere sempre caldo il caffè e le bevande destinate all'asporto. Le **fascette salvacalore** si applicano al bicchiere di carta e sono disponibili in vari formati. Possono essere personalizzate con un ordine minimo di duemila pezzi. Per facilitare il trasporto delle bevande calde, è disponibile un **portacaffè** realizzato in tre versioni, ciascuna con le dimensioni adatte a contenere i vari bicchieri forniti dall'azienda.



Prodotto: portacaffè e fascette salvacalore

Impiego: asporto di caffè e bevande calde
Portacaffè:

- dimensioni: 42,5x25 cm; 54,2x31 cm; 69x36,8 cm
- confezione: buste da 50 pezzi (cartoni da 15 buste)

Fascette salvacalore: buste da 10 pezzi (cartone da 100 buste)