

Onze premium vetstoffen geprobeerd?
Dan wil je niet meer terug!

PROFITEER VAN ONZE PERMANENTE ACTIE 3+1* OP DEBCO DEB, MIRA, SILSA, ALFA EN PROBA ÉN 6+1* OP HET SAINT HONORÉ-GAMMA!

Als ervaren bakker maak jij heerlijke bakkerijproducten met veel meesterschap, passie én de beste ingrediënten. Daarom is het een goed idee om te kiezen voor **de premium vetstoffen van DebcO & Saint Honoré**.

Onze vetstoffen bieden je een **unieke combinatie van kwaliteiten**. Ze zijn niet alleen gebruiksvriendelijk, maar garanderen ook stabiele consistentie en kleur. Bovendien staan ze voor een **heerlijke smaak** én bevatten ze al het goede van **plantaardige grondstoffen**.

Eén ding staat vast: eens je onze vetstoffen geprobeerd hebt, wil je niet meer terug!
Wil je ze zelf eens proberen? Dan maken wij het je makkelijk.

Als je nu 3 producten uit de DebcO folders aankoopt, krijg je het 4^{de} GRATIS.

Koop je 6 producten uit de Saint Honoré-folder, dan krijg je het 7^{de} GRATIS!

Bovendien is deze actie niet tijdelijk, maar blijft ze doorlopen!

Niets houdt je dus nog tegen om je te laten overtuigen door de vetstoffen van CSM Bakery Solutions.

Klaar om te bestellen, of heb je nog vragen? Contacteer me meteen: als CSM-vertegenwoordiger sta ik voor je klaar. Natuurlijk kan je ook terecht bij je grossier of onze Customer Solutions-afdeling op het nummer +32(0)3 641 71 15. Ontdek snel hoe onze premium vetstoffen het verschil maken in jouw bereidingen!

Vriendelijke groeten,
Je CSM Bakery Solutions vertegenwoordiger

* Deze promotie is reeds verrekend in de aankoopprijs bij uw leverancier/grossier.

Voor bijkomende vragen of informatie kan u terecht bij uw leverancier/grossier of vertegenwoordiger. DebcO Flex & DebcO Fourrure worden niet in deze promotie opgenomen.

Je ontvangt deze mailing omdat je bent opgenomen in het klantenbestand van CSM Bakery Solutions.

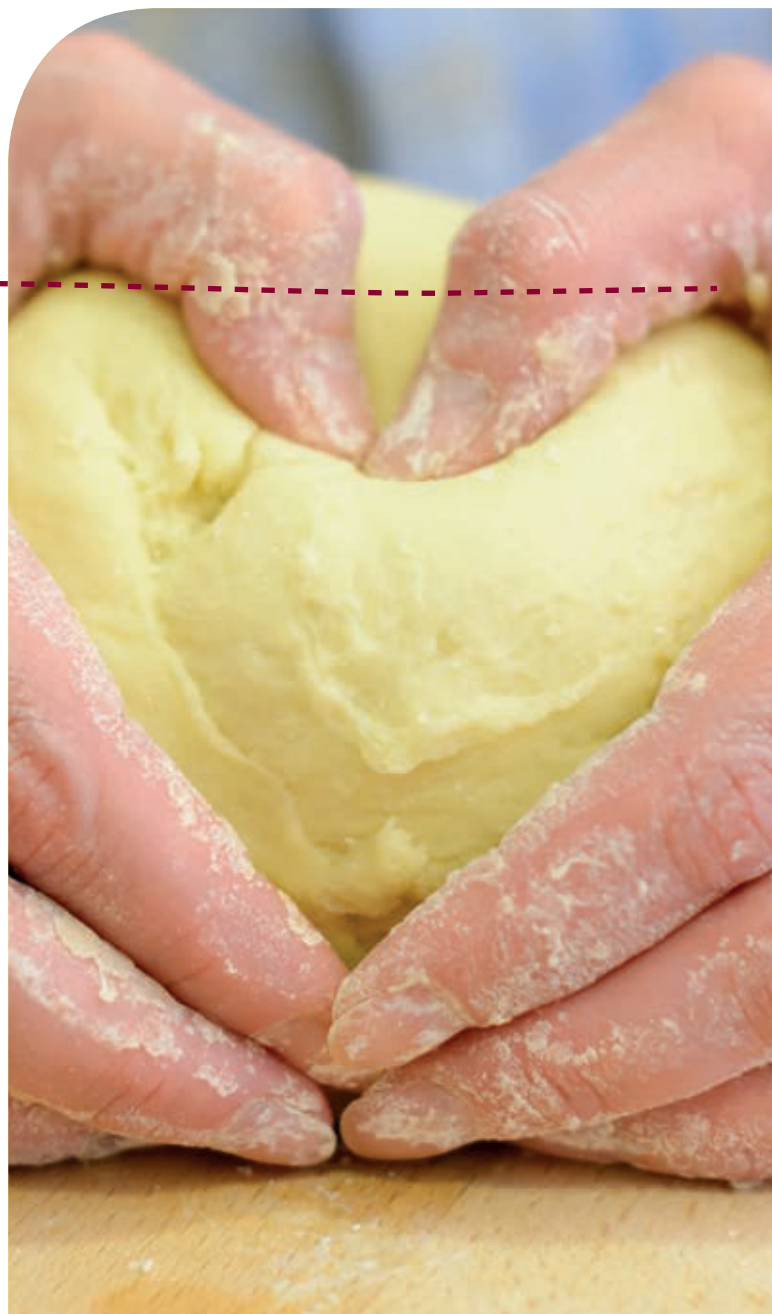
Wens je liever geen mails of brieven meer te ontvangen? Neem contact op met customerservice.be.benelux@csmbakerysolutions.com.

Debcos-margarine, al meer dan 100 jaar kwaliteit, service & advies


Debcos biedt een uitgebreid assortiment van margarines en vetten. Die vergemakkelijken niet alleen je dagelijkse werkzaamheden maar helpen je ook om heerlijk ambachtelijke producten te bereiden.

Intussen is **Debcos** al 110 jaar dé partner van de ambachtelijke bakker. We kunnen dus als geen ander oplossingen bieden die perfect zijn aangepast aan jouw noden. Onze kwaliteitsproducten getuigen telkens weer van een uitgebreide kennis van het bakkersvak en van de aandacht voor jouw specifieke behoeften.

Voor jou geselecteerd:



Debcos Mira 20437

 doos  2,5 kg # 4 stuks per doos

Een superieure margarine voor de bereiding van fijne degen en beslag, geraffineerde crèmes en vullingen.

Door haar unieke samenstelling staat ze borg voor een **hoog opklopvermogen**, een **uitzonderlijk hoge vochtopname** én een **optimale stabiliteit** bij de verwerking en de opslag.



- gewicht per stuk
- aantal stuks
- verpakkingswijze



Debcos Silsa

20453

doos 2,5 kg # 4 stuks per doos

De ideale margarine voor het bereiden van fijne crèmes, vullingen en Mousse Marquise. Dankzij de **hogere opslag** en de **prima stabiliteit** kan Debcos Silsa ook gebruikt worden in een recept voor een **slagroomvervanger**.



Debcos Deb

20419

doos 2,5 kg # 4 stuks per doos

De gedroomde margarine voor gerezen deeg, vetdeeg en kookdeeg omwille van haar **smerende werking**, de zuiver **plantaardige samenstelling** en de garantie van een **soepel en sterk resultaat**.



Debcos Alfa

20426

doos 2 kg # 5 stuks per doos

Ideaal voor het bereiden van bladerdeeg en gerezen bladerdeeg. Alfa biedt je een **verrassend hoog rendement** en staat garant voor een **perfecte bladering**.



Debcos Proba

20449

doos 2,5 kg # 4 stuks per doos

Een superieur ingrediënt voor ... een superieur bladerdeeg. Een **uitzonderlijk plastische margarine** die je perfect kan verdelen en die niet verslapt. Met een **onweerstaanbare korst en kruim** als resultaat.



Bijzondere oplossingen voor alle toepassingen

Emulsies

De emulsies van Saint Honoré: een evenwichtige combinatie van plantaardige oliën, room en honing. Ze geven uw creaties een nog meer smeuge en fijne botersmaak en een smakelijke goudbruine kleur. Hun technische eigenschappen zijn afgestemd op elke toepassing:

- **Saint Honoré Crème/Garniture:**
het hoge opklopvermogen is ideaal om lichte crèmes met een mooie stevigheid te verkrijgen.
- **Saint Honoré Cake/Luxe:**
deze emulsie laat zich gemakkelijk verwerken tot een glad en homogeen deeg of beslag.
- **Saint Honoré Croissant:**
dankzij zijn uitgelezen verwerkingstolerantie krijgen uw croissants, viennoiserie en gerezen bladerdeeg een perfecte bladering.
- **Saint Honoré Feuilletage:**
deze emulsie heeft de ideale plasticiteit voor bladerdeeg en garandeert een stabiele laagvorming van uw producten, ongeacht de productiemethode.



Mélanges

De oplossingen van Saint Honoré Gold zijn uniek op de markt. Ze combineren boter en margarine en verenigen zo smaak en hoge techniciteit. Hun vollere romige botersmaak maakt al uw realisaties subliem en bovendien bieden ze een hoog werkcomfort. Het assortiment bestaat uit twee referenties:

- **Saint Honoré Suprême:**
met deze polyvalente mélange bereidt u vullingen met een mooie tolerantie, alsook smakelijke cakes en zachte luxedegen...
- **Saint Honoré Croissant:**
deze oplossing met homogene textuur garandeert een stabiele verwerking en overheerlijke smaak van uw croissants en viennoiserie.



NOG
FIJNER
NOG ALTIJD EVEN
PERFORMANT

Een onovertroffen smaak

- Een uiterst fijne smaakbeleving die alle creaties naar een hoger niveau tilt
- Een volle smaak gekenmerkt door verse en romige botertoetsen in een perfect aromatisch evenwicht
- Een unieke zintuiglijke ervaring voor ongeëvenaard degustatieplezier



CSM Benelux N.V.

Noorderlaan 139 | 2030 Antwerpen | België | Tel. +32 (0)3 641 71 15 | Fax +32 (0)3 641 71 20
www.csmbakerysolutions.com | customerservice.be.benelux@csmbakerysolutions.com

CSM Benelux B.V.

Postbus 284 | 4600 AG Bergen op Zoom | Nederland | Tel. +31 (0)800 864 77 63 | Fax +31 (0)800 864 77 67
www.csmbakerysolutions.com | customerservice.nl.benelux@csmbakerysolutions.com