COMUNICATO STAMPA

Debic a Identità Golose

Dopo il successo della scorsa edizione, Debic, storica azienda leader nel panorama dei prodotti lattiero-caseari per uso professionale dedicati a chef e pasticceri, torna a Identità Golose, il congresso internazionale dedicato agli chef più prestigiosi del settore, che si terrà a Milano dal 28 al 30 gennaio 2023.

Quest anno Debic presenzierà alla manifestazione con uno stand ancora più grande, all'interno del quale i professionisti della cucina avranno la possibilità di scoprire i prodotti del Brand, degustandoli e confrontandosi con professionisti del calibro di Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic, per esplorare nuovi spunti e approfondire le caratteristiche eccezionali della gamma messa a punto dal Marchio e le tendenze del mercato della ristorazione.

Ma non solo, ad animare lo spazio dedicato a Debic, ci sarà un fitto calendario di showcooking a opera di diverse stelle del firmamento Michelin, come Domenico Iavarone (28 gennaio, ore 13:00), Terry Giacomello (29 gennaio, ore 13:00), e Rocco De Santis (30 gennaio, ore 13:00), oltre alle dimostrazioni quotidiane a cura di Antonio Cuomo. Gli Chef incanteranno gli ospiti con preparazioni eccezionali, realizzate utilizzando i prodotti di punta Debic: Prima Blanca, Culinaire Original e Cream Plus Mascarpone, mostrandone la tecnicità e la versatilità che da sempre caratterizzano la gamma del Brand, e che da sempre affiancano e aiutano i professionisti del settore nel loro lavoro in cucina, lasciando ampio spazio alla loro creatività e ispirazione.

Le applicazioni dei prodotti Debic nella ristorazione sono infatti molteplici ed eclettiche e lasciano ampio margine alla personalizzazione e all'estro dei professionisti. Siamo certi che la partecipazione di Debic a Identità Golose sarà una grande occasione per scoprire interessanti soluzioni e ricette messe a punto da e per il Brand, invitiamo dunque i professionisti del settore a non mancare questa imperdibile opportunità, vi aspettiamo numerosi!

Debic
Debic, dal 1920, condivide la passione per la cucina e la pasticceria con voi professionisti. Negli anni ha sviluppato progetti e soluzioni per rendere più veloce ed efficiente il vostro lavoro, senza mai rinunciare ai più elevati standard qualitativi. L'altissima qualità delle materie prime utilizzate è garantita dallo stretto regime di controllo lungo tutta la filiera produttiva.
per saperne di più: www.debic.it