COMUNICATO STAMPA

Debic approda a Identità Golose

Debic, storica azienda leader nel panorama dei prodotti lattiero-caseari per uso professionale dedicati a chef e pasticceri, prende parte a Identità Golose 2022, il congresso internazionale dedicato agli chef più prestigioso del settore, che si terrà a Milano dal 21 al 23 aprile 2022.

La scelta di partecipare a Identità Golose si inquadra perfettamente col desiderio del brand di essere vicino ai professionisti della cucina, non solo attraverso prodotti di qualità eccezionale ma anche fisicamente, prendendo attivamente parte a quelli che sono gli appuntamenti più importanti e prestigiosi per chi ha fatto della cucina il proprio mestiere.

La felice collaborazione tra Debic e Identità Golose inizia in occasione del Premio Contaminazioni, con l'assegnazione, il 7 Marzo, del prestigioso riconoscimento a Marco Ambrosino del ristorante 28 Posti a Milano. Questo premio è dedicato ai giovani chef distintisi per la capacità di intrecciare con maestria e originalità culture diverse in cucina.

Ancora una volta Debic si schiera così al fianco dei professionisti, mettendo a loro disposizione soluzioni capaci di garantire qualità e prestazioni tecniche invidiabili, come nel caso di Culinaire Original Debic, una panna da cucina dal gusto cremoso e delicato; perché se è vero che Debic è in buone mani con gli chef capaci di distinguersi per le loro abilità, è altrettanto vero che loro sono in buone mani con Debic. Culinaire Original Debic è infatti la panna da cucina che, grazie al suo gusto equilibrato e delicato, consente di dare libero sfogo alla propria creatività e originalità senza coprire e uniformare i sapori ma esaltandoli, rivelandosi così un valido alleato per tutti quei professionisti che in cucina desiderano osare con sapienza e originalità, dando un tocco in più alle proprie creazioni.

Non ci resta che attendere i prossimi appuntamenti per scoprire le sorprese frutto del propizio sodalizio tra Debic e Identità Golose.

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