

NATAS PARA MONTAR PASTERIZADAS



**Nata pasterizada Rex 2L**  
35% M.G. y 38% M.G.  
1009 (6x2L) - 35% MG  
1010 (6x2L) - 38% MG



**Nata pasterizada BiB 10L**  
35% M.G.  
1015 (1x10L)



**Nata pasterizada BiB 10L**  
38% M.G.  
1018 (1x10L)



**Nata pasterizada BiB 20L**  
35% M.G.  
1016 (1x20L)



**Nata pasterizada BiB 20L**  
38% M.G.  
1017 (1x20L)

NATA PARA MONTAR UHT

MIXES

NATA PARA COCINAR

NATAS MONTADAS EN SPRAY



**Nata montar UHT 1L**  
1208 (6x1L)



**Supermixnat 2L**  
1301 (6x2L)



**Nata Premium Cocina UHT 1L**  
1211 (6x1L)



**Nata spray azucarada 500g**  
1102 (12x500g)



**Nata spray azucarada congelada 750ml**  
1103 (6x750ml)

MANTEQUILLAS

MARGARINAS

QUESOS



**Mantequilla 82% M.G.**  
1Kg, 10Kg, 25Kg y 10Kg caroteno  
1501 (10x1Kg)  
1506 (1x10Kg)  
1502 (1x25Kg)  
1507 (1x10Kg) caroteno



**Mantequilla 82% M.G.**  
tarrinas 8'33g, 10g y 12'5g  
1503 (288x8'33g)  
1504 (240x10g)  
1505 (192x12'5g)



**Margarina Valle de Tena**  
1Kg, 5Kg y tarrinas 10g  
1704 (20x1Kg)  
1702 (4x5kg)  
1703 (240x10g)



**Queso Crema para Untar**  
2kg y 5kg  
1401 (1x5Kg)  
1402 (1x2Kg)

POSTRES Y SALSAS



**Natillas UHT 1L**  
1601 (6x1L)



**Sirope Chocolate 1kg**  
1801 (6x1Kg)



**Sirope caramelo 1kg**  
1802 (6x1Kg)



**Sirope fresa 1kg**  
1803 (6x1Kg)



**Sirope vainilla 1kg**  
1804 (6x1Kg)

**El Castillo**  
Tradición y confianza



**Una amplia gama de productos para los profesionales de la Pastelería y la Restauración.**



Distribuido por: El Castillo Debic Food Service, S.L.  
C/Constitución 3, 2ª planta - 08960 Sant Just Desvern, Barcelona - Teléfono: 93.470.53.50 - Fax: 93.470.53.56 - e-mail: elcastillodebic@elcastillodebic.com - www.elcastillodebic.com

Hoy, como desde hace más de 60 años, en El Castillo seguimos ofreciéndole productos de excelente calidad y máxima garantía. Para que usted innove, experimente y deje volar su imaginación en todas sus recetas. Contando en todas sus elaboraciones con el aval de la marca El Castillo, experta en productos lácteos.

*Porque la tradición es la base de la innovación.*

## NATAS PARA MONTAR



### Natas Pasterizadas 35% M.G. y 38% M.G. 2L, 10L y 20L:

- Delicioso sabor fresco y natural.
- Excelente textura y gran bouquet.
- Gran firmeza y elevado rendimiento.
- Monta rápidamente y admite la congelación de las elaboraciones.
- Ideal para pastelería.
- Caducidad: 25 días formato 2L y 40 días formatos BiB en refrigeración.



### Nata para montar UHT 1L:

- Excelente sabor y alto rendimiento.
- Firmeza perfecta y gran estabilidad, sin desuerar.
- Larga caducidad y alta seguridad bacteriológica.
- Ideal para mousses y bavaroises.
- Caducidad: 150 días en refrigeración.

## MIXES



### Supermixnat 2L:

- Mix de nata pasterizada de sabor ligero, cremoso y agradable.
- Mayor rendimiento y firmeza.
- Gran estabilidad.
- Permite la congelación de las aplicaciones sin alteraciones.
- Caducidad: 25 días en refrigeración.

## NATA PARA COCINAR



### Nata Premium Cocina UHT 1L:

- Sabor suave y fresco que no desvirtúa el sabor de sus elaboraciones.
- Espesa y liga rápidamente. No se corta.
- Sus salsas tendrán una textura homogénea y pueden mantenerse al baño María durante más de un servicio sin que se corten.
- Caducidad: 6 meses en refrigeración.

## NATAS MONTADAS EN SPRAY



### Nata spray refrigerada 500g y congelada 750ml:

- Delicioso sabor y excelente textura, como una nata recién montada.
- Gran rendimiento.
- Máxima comodidad y calidad, 100% práctico, uso inmediato.
- Caducidad: 6 meses en refrigeración spray refrigerado y 12 meses en congelación spray congelado.

## MANTEQUILLAS



### Mantequilla 82% M.G. 1Kg, 10Kg, 25Kg y 10Kg caroteno:

- Delicioso sabor a mantequilla elaborada a base de nata fresca.
- Totalmente natural por lo que conserva un color blanco.
- Producto homogéneo.
- Ideal para aplicaciones de pastelería, repostería y cocina.
- Caducidad: 12 meses preferiblemente en congelación.



### Mantequilla 82% M.G. en tarrinas 8'33g, 10g y 12'5g:

- Mantequilla elaborada con nata fresca.
- Sabor tradicional.
- Por su textura, es ideal para untar.
- Caducidad: 12 meses preferiblemente en congelación.

## MARGARINAS



### Margarina Valle de Tena 1Kg, 5 Kg y tarrina de 10g:

- Margarina ligera, de agradable sabor y gran cremosidad.
- Gran plasticidad y elasticidad que le permitirá realizar múltiples aplicaciones de forma práctica y sencilla.
- Ideal para repostería y cocina ya que unta y funde perfectamente incluso a bajas temperaturas.
- Caducidad: bloque 1Kg 9 meses máximo a 20°C; bloque 5Kg 6 meses máximo a 20°C; tarrinas 10g 13 meses en refrigeración.

## QUESOS



### Queso Crema para Untar 2Kg y 5Kg:

- Queso blanco pasterizado extracremoso.
- Sabor más pronunciado a queso gracias a su proceso de elaboración.
- Con una nota ácida y salada más equilibrada.
- Tiene mayor densidad por lo que permite adicionar elementos líquidos conservando todas sus cualidades de untuosidad y sabor.
- Ideal para su uso en pastelería y hostelería.
- Caducidad: 6 meses en refrigeración.

## POSTRES Y SALSAS



### Natillas UHT 1L:

- Sabor fresco y casero.
- Receta tradicional con un toque a canela y limón.
- Textura lisa y homogénea.
- Postre lácteo tradicional listo para usar.
- Producto bacteriológicamente muy seguro.
- Caducidad: 180 días preferiblemente refrigerado.



### Siropes 1Kg:

- Salsas para postres de deliciosos sabores: chocolate, caramelo, fresa y vainilla.
- Botella ergonómica con tapón boca abajo y válvula antigoteo para mayor facilidad de uso.
- Caducidad: 2 años a temperatura ambiente.

