

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



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)

MIXES

NATA PARA COCINAR

NATAS MONTADAS EN SPRAY

MANTEQUILLAS



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.**

El Castillo

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.

