



Crème Excellence Whipping 35% M.G.

Colis de 12 x 1 L

Aussi
disponible
en **10L**



Idéale pour les crèmes chantilly, ganaches, entremets, décors à la poche, voici ses atouts :



- ▶ **Un taux de foisonnement remarquable**
Un rendement optimal pour votre production de pâtisserie grâce à un excellent taux de foisonnement de 2,7 L ⁽¹⁾
- ▶ **Une excellente tenue**
Permet une très bonne tenue pendant 24h à 4°C, permettant une belle finition des préparations
- ▶ **Une incorporation facile**
Se travaille facilement et ne tranche pas, même pour les préparations acides
- ▶ **Une texture lisse et fondante**
Une texture foisonnée lisse et onctueuse pour toutes vos créations
- ▶ **Un goût et une finesse révélateurs de saveurs**
Apporte saveur et onctuosité à toutes vos créations

⁽¹⁾ Résultat obtenu en moyenne au KitchenAid sur une crème à +6°C.

La crème Excellence est utilisée par
1 professionnel français sur 2 ⁽²⁾



« La crème Excellence est parfaite toute l'année, depuis plus de 40 ans. »

Pierre Gagnaire
Chef triplement étoilé français
Ambassadeur Elle & Vire Professionnel®



Elle est appréciée pour ses performances techniques,
son origine normande et ses principes durables



De la bonne crème...

Fabriquée uniquement à partir de crème et d'un peu d'extrait d'algues marines pour stabiliser la crème et garantir une qualité constante.



...selon des principes durables...

Un partenariat durable avec nos agriculteurs, des propositions pour réduire l'impact environnemental et un excellent programme de formation garantissant une bonne collecte de lait.



...et des services dédiés.

Tous les chefs bénéficient d'un support dédié auprès de La Maison de l'Excellence Savencia® qui forme 10 000 chefs par an.



...faite en Normandie...

Une crème exceptionnelle au goût authentique grâce à un savoir-faire unique qui préserve le caractère de la crème crue.



...avec des animaux bien traités...

Les vaches sont élevées en petits troupeaux (en moyenne 62 têtes) et passent une grande partie de l'année dehors pour produire un lait riche et de qualité.

⁽²⁾ Rapport d'étude FSV 2018 - pour une crème de 35%, 50% des restaurants de restauration traditionnels français et 49% des boulangeries utilisent Elle & Vire Professionnel®.