

TOUTES LES CRÈMES SE VALENT ?!

MAÎTRISEZ
VOS COÛTS

SANS
COMPROMIS
SUR LA
QUALITÉ

Maxi volume de sauces:
rendement de 75%*

Liaison instantanée
sans ajout de roux/ amidon

Tenue garantie
en crème fouettée pendant
24h à 4°C*

Sauces lisses et nappantes
pendant tout un service

Des desserts tout en **rondeur**
et en **gourmandise**

Résiste à l'acidité et à l'alcool



Crème Perfection 30% de M.G
Brique de 1L / Colis de 6 L



TESTEZ LA DIFFÉRENCE !

* Testé sous contrôle d'huissier







Retrouvez toutes les recettes de la crème Perfection Elle & Vire Professionnel
sur www.elle-et-vire.com

Jouez la carte du Mascarpone

— ET BOOSTEZ VOS VENTES ! —



Crème Sublime au Mascarpone
Brique de 1L / Colis de 6 L

-  Apporte **onctuosité et rondeur** à toutes vos créations
-  **Liaison facile et rapide** pour vos sauces
-  **Tenue exceptionnelle** en crème montée* : **48 h à 4°C**
-  Résistance à la **congélation / décongélation**



LE CONSEIL DU CHEF

N'hésitez pas à mettre en avant **l'appellation Mascarpone** sur votre carte

