

communiqué, mars 2024

alsa Professionnel part à la conquête de la restauration chaînée avec sa nouvelle Panna Cotta sans cuisson

Parce que ses produits sont plébiscités depuis de longues années en restauration commerciale, alsa Professionnel met désormais leur qualité, leur simplicité et leur praticité d'utilisation à la disposition des cuisines chaînées. En tête de pont : la Panna Cotta sans cuisson. En moins de trois minutes, c'est la garantie d'obtenir un dessert gourmand de qualité constante, à revisiter au gré des saisons. Sans colorant ni arômes artificiels ni conservateurs, fabriquée en France.



Fournisseur de desserts gourmands auprès de la restauration commerciale et collective, alsa Professionnel a spécifiquement adapté ses préparations aux contraintes d'une cuisine professionnelle. **C'est maintenant à la restauration chaînée qu'alsa Professionnel propose de réussir facilement et à un coût maîtrisé une large gamme de desserts à servir tel quel ou à personnaliser, avec des préparations clean label ou bio.** De quoi réussir facilement des recettes signatures ou tendance, valoriser et faire évoluer facilement une offre de desserts. Avec la nouvelle Panna Cotta sans cuisson, par exemple.

Elle a tout bon : rapide, simple, gourmande

La Panna Cotta : un dessert fortement apprécié des Français. Raison pour laquelle alsa Professionnel a mis au point une recette adaptée aux impératifs des restaurateurs et des cuisines légères. Sans cuisson, elle ne consomme pas d'énergie et se prépare en moins de trois minutes ! Un sachet, deux litres de lait et deux de crème, un coup de fouet et c'est prêt : pas de pesée, pas de dosage. Résultat : un dessert gourmand, à la qualité constante, et économique.

Recettes à volonté !

Avec alsa Professionnel, les professionnels déclineront à l'infini cette Panna Cotta en l'agrémentant toute l'année de sauces desserts fruitées ou gourmandes alsa Professionnel. Et ils s'inspireront ainsi des nombreuses idées de recettes proposées sur le site internet www.condifa.fr pour revisiter une délicieuse Panna Cotta au gré des saisons et des tendances. Comme cette Panna Cotta sans cuisson abricot & romarin, ou la Panna Cotta au caramel, ou encore à la framboise.

Informations pratiques

- Étui de 800g g (2 sachets de 400 g), à conserver au frais et au sec
- 1 sachet + 2 L de lait + 2L de crème = 96 portions
- DDM : 15 mois
- Clean label : Sans colorants, ni arômes artificiels, ni conservateurs
- Fabriqué en France
- Étui en carton recyclable et certifié FSC.

alsa Professionnel est une marque de la société Condifa.

Depuis 1897, **alsa Professionnel** s'inspire de la gastronomie française pour proposer une gamme variée de desserts à préparer, sans cesse renouvelée pour toujours s'adapter aux attentes et aux goûts des convives.

alsa Professionnel, c'est la certitude de réussir facilement et rapidement, à un coût maîtrisé, une large gamme de desserts que les Chefs peuvent personnaliser selon leur inspiration.

Découvrir la gamme et les recettes sur : www.condifa.fr