



RESTAURATION COLLECTIVE

alsa Professionnel lance 5 nouvelles préparations à froid pour desserts gourmands clean label

Le spécialiste des préparations pour desserts destinées à la restauration collective propose de nouveaux produits qualitatifs et faciles à mettre en œuvre, fabriqués en France. La restauration collective dispose ainsi désormais des premières préparations à froid pour crèmes desserts clean label du marché et des premières préparations à froid clean label pour mousse au Speculoos et Panna Cotta. De quoi varier facilement son offre sucrée et régaler ses convives, en respectant facilement la réglementation en vigueur, et en mobilisant peu de main-d'œuvre.

3 préparations à froid pour Crèmes dessert clean label

Ces préparations sans cuisson affichent une **liste d'ingrédients courte**, sans colorants artificiels, sans conservateurs, elles sont les premières préparations pour crèmes desserts sans cuisson et clean label du marché. Elles sont faciles et rapides à préparer, avec peu de matériel et seulement un ingrédient : du lait. Source de calcium, taux de sucre limité, elles répondent à la recommandation nutrition du GEMRCN : **fréquence d'apparition d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs**. Le tout au service d'une texture onctueuse et crémeuse et d'un goût authentique du produit fini, décliné en **trois parfums : vanille Bourbon, chocolat et caramel beurre salé**. Des crèmes à servir telles quelles qui se prêteront également facilement à la composition de desserts gourmands ou festifs en les agrémentant de chantilly, fruits, biscuits.



Préparation pour Crème dessert à la Vanille Bourbon à

froid. Une texture onctueuse à la saveur incomparable apportée par l'arôme naturel de vanille Bourbon. Un grand classique que les chefs de la restauration collective pourront servir tel quel ou agrémenté au fil des saisons. UC : sachet de 720 g

1 sachet de 720 g + 4 litres de lait = 48 portions

Boîte en carton recyclable Disponibilité : mars 2022

Fabriquée en France

Clean label

A découvrir sur : www.unileverfoodsolutions.fr

→ **Bon à savoir.** Les préparations pour desserts alsa Professionnel sont conditionnées dans un sachet hermétique et protecteur, qui lui, est emballé dans un carton recyclable. Une fois le produit mis en œuvre, il est **destiné à être dressé dans un ramequin en verre ou en porcelaine. Ce qui limite les déchets et utilise très peu de plastique.**



Préparation pour Crème dessert au Chocolat à froid. Avec sa composition fortement chocolatée (16% de chocolat et 52% de chocolat en poudre), cette préparation fournira un dessert aux saveurs intenses. A servir telle quelle ou comme base d'un dessert gourmand facile à composer pour un effet garanti.

UC : sachet de 960 g

1 sachet de 960 g + 4 litres de lait = 48 portions

Boîte en carton recyclable

Disponibilité : mars 2022

Fabriquée en France

Clean label

A découvrir sur : www.unileverfoodsolutions.fr



Préparation pour Crème dessert au Caramel Beurre Salé à froid. Parce qu'elle est réalisée avec 11% de caramel au beurre salé, cette préparation onctueuse à la note salée justement dosée surprendra et ravira les papilles des gourmands. Une manière de renouveler l'offre des desserts sans sacrifier la qualité.

UC : sachet de 800 g

1 sachet de 800 g + 4 litres de lait = 48 portions

Boîte en carton recyclable

Disponibilité : mars 2022

Fabriquée en France

Clean label

A découvrir sur : www.unileverfoodsolutions.fr



Première préparation à froid pour mousse

Speculoos du marché clean label

90% : c'est le taux de fabrication des mousses en collectivité*. Par sa simplicité de mise en œuvre, la préparation pour mousse Speculoos permet de dynamiser facilement (sept minutes au batteur suffisent) la gamme des mousses avec un parfum « signature » plébiscité par les français. Son goût est 100% issu du biscuit speculoos (22% de morceaux), elle est fabriquée **sans arômes ajoutés, sans colorants artificiels, sans conservateurs**, fabriquée en France, **sans matière grasse hydrogénée**, et convient aux végétariens. Elle répond, de plus, aux recommandations nutrition du **GEMRCN, avec une fréquence d'apparition non limitée dans les menus.**



UC : 800 g, 2 sachets de 400 g

2 sachets + 2 litres de lait = 86 portions

Boîte en carton recyclable Disponibilité : mars 2022 Fabriquée en France

Clean label

A découvrir sur : www.unileverfoodsolutions.fr

* source : Enquête sur les desserts en Restauration Collective 2019 - CHD Expert



Première préparation pour Panna Cotta à froid clean label du marché

Parmi les desserts incontournables, la Panna Cotta fait bonne figure d'autant qu'elle est facile à adapter au fil des saisons en l'agrémentant de coulis, de fruits et de tout autre topping au gré de l'inspiration du moment. alsa Professionnel propose une préparation pour Panna Cotta **ne nécessitant aucune cuisson**. L'ajout de lait et de crème suffira à reconstituer une Panna Cotta qui conserve toutes ses qualités gustatives : **une texture dense et onctueuse à la note vanille Bourbon subtilement dosée**. Sa formulation **sans colorants, sans additifs et sans conservateurs et sa teneur en sucre limitée** (17% de moins que dans la préparation à chaud) ont font **un dessert au goût authentique et gourmand**, idéal pour tenter les papilles les plus délicates.



UC : boîte de 2 sachets de 400 g

2 sachets = 96 portions de 92 g

Boîte en carton recyclable

Disponibilité : mars 2022

Fabriquée en France Clean label

A découvrir sur : www.unileverfoodsolutions.fr

alsa Professionnel est la marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration collective. Spécifiquement adaptées aux contraintes d'une cuisine professionnelle, ces préparations offrent la garantie de réussir facilement et à un coût maîtrisé, une large gamme de desserts à servir tel quel ou à personnaliser. alsa Professionnel est une marque du groupe Condifa spécialiste des produits et ingrédients de qualité, pour les boulangers, pâtisseries, glaciers et la restauration.

→ **Distribution** : www.unileverfoodsolutions.fr **jusqu'au 31 mai 2022**. A partir du **1^{er} juin 2022**, Condifa reprendra la distribution de la marque **alsa Professionnel**. www.condifa.fr