



**SIRHA+**  
**EUROPAIN**

## **Arla® Pro vous donne rendez-vous sur le salon Sirha Europain**

Paris Expo Porte de Versailles

**Stand D68**

Du 21 au 24 janvier 2024

**Fabricant de produits laitiers et de fromages professionnels de qualité pour burger, pizza et snacking, Arla® Pro est LE partenaire idéal des professionnels de la restauration. En 2024, Arla® Pro étoffe sa gamme et lance plusieurs nouveautés pensées également pour les professionnels de la boulangerie pâtisserie et chocolaterie...**

**Venez nous rencontrer !**

**Arla® Pro est la branche restauration d'Arla Foods, 2ème coopérative laitière en Europe.**

Depuis plus de 130 ans, cette coopérative laitière détenue à 100% par ses fermiers, valorise le lait de ses 9 000 éleveurs-propriétaires pour leur garantir un juste prix payé. Ces derniers œuvrent en faveur d'une agriculture durable, dans le respect du bien-être de leurs animaux. Arla Foods s'est aussi fixé un objectif « zéro empreinte carbone » à horizon 2050, de la ferme à l'assiette et est engagée sur les Accords de Paris à limiter le réchauffement climatique à 1,5°C.

**À l'occasion du Sirha / Europain, Arla® Pro présentera ses toutes dernières innovations : une Crème Liquide à 35% de matière grasse et une Crème Légère à 15% de matière grasse.** Pensée pour offrir des performances exceptionnelles en laboratoire de boulangers-pâtisseries, la crème liquide 35% est polyvalente et offre d'excellentes performances aussi bien dans les préparations froides que chaudes, sucrées et salées. La crème légère 15%, quant à elle, est l'ingrédient idéal pour rehausser les saveurs des plats chauds avec une note crémeuse et riche. Toujours à la recherche de solutions pour les professionnels, Arla® Pro se diversifie et innove en sucré en proposant également un Mix pour Glace Vanille à fonte lente, spécialement conçue pour réaliser des desserts glacés sur mesure, résistant à la livraison et à la vente à emporter.

**Arla® Pro, mettra également en avant l'ensemble de ses gammes composées d'ingrédients d'origine naturelle à travers plusieurs animations et dégustations sur son stand.** Mozzarella filante, dés de fromage, cream cheese, tranches de fromage idéales pour les burgers... la marque est en effet déjà reconnue pour ses produits dédiés aux professionnels de la restauration et du snacking.

**Ces ateliers « live cooking » seront animés par des partenaires et ambassadeurs de la marque :** L'École Française de Pizzaiolo, Joannes Richard, champion du monde de burgers et Head Cook de l'équipe Burger France, et Léa Chiari, cheffe pâtissière.



**Show cooking, dégustations, interviews...**

**Les équipes Arla® Pro, sont heureuses de vous convier sur leur stand D68 au salon Sirha Europain 2024, du 21 au 24 janvier 2024.**

**Merci de prendre rendez-vous auprès du service de presse**