

communiqué de presse – février 2022

alsa Professionnel enrichit sa gamme de deux nouvelles préparations pour desserts gourmands



alsa Professionnel diversifie ses préparations pour desserts destinées à la restauration hors domicile avec deux nouveautés gourmandes : une préparation pour mousse au Speculoos et une préparation pour Panna Cotta à froid, toutes deux affichant des formulations clean label et fabriquées en France. De quoi dynamiser sa carte des desserts avec deux stars des vitrines pâtisseries !

Les mousses restent une valeur sûre à la carte des desserts, les clients les apprécient et elles sont faciles à diversifier. Avec sa nouvelle mousse au Speculoos, alsa Professionnel étend sa large gamme de mousses avec une recette originale, au bon goût familial de ce biscuit belge, bien connu des clients car souvent présenté en accompagnement des boissons chaudes.

Avec cette préparation, alsa Professionnel propose **la première mousse au Speculoos du marché**. Élaborée sans arômes ajoutés, son bon goût caramélisé avec des notes de cannelle est **100% issu du biscuit Speculoos**. Cette recette est également sans matières grasses hydrogénées, sans colorants artificiels et sans conservateurs. Une mousse avec un parfum « signature », qualitative et gourmande pour étoffer facilement l'offre de mousses et séduire les clients.

Comme toutes les préparations alsa Professionnel, **sa mise en œuvre simple, rapide et son rendement élevé en font un allié** : il suffira d'ajouter deux litres de lait froid à la préparation dans la cuve d'un batteur, elle sera prête en sept minutes. Compatible avec un régime végétarien, cette nouvelle mousse fera plaisir à un maximum de clients.

Informations pratiques

- Disponible dès le 7 mars 2022
- Fabriquée en France
- Clean Label
- UC : boîte de 2 sachets de 400 g
- 1 sachet = 43 portions de 80 ml
- Boîte en carton recyclable
- A découvrir sur : www.unileverfoodsolutions.fr.



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 désormais aux restaurateurs une préparation pour Panna Cotta, élaborée suivant la recette traditionnelle, **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**. Une praticité et un gain de temps précieux qui laisseront tout loisir à la personnalisation, à l'assiette ou en verrine.

Informations pratiques

- Disponible dès le 7 mars 2022
- Fabriquée en France
- Clean label
- UC : boîte de 2 sachets de 400 g
- 1 sachet = 48 portions de 92 g
- Boîte en carton recyclable
- A découvrir sur :
www.unileverfoodsolutions.fr.

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 fait **un dessert au goût authentique et léger**, idéal pour tenter les papilles les plus délicates.

alsa Professionnel est la marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration hors domicile. 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 s'attache à créer des **recettes gourmandes, des grands classiques appréciés de tous aux recettes signatures ou encore inscrites dans la tendance** afin de donner aux restaurateurs toutes les chances de valoriser et faire évoluer facilement sa carte de desserts et satisfaire ainsi ses clients.

alsa Professionnel est une marque du groupe Condifa spécialiste des produits et ingrédients de qualité, pour les boulangers, pâtisseries, glacières et restaurateurs en France. **Elle est distribuée par www.unileverfoodsolutions.fr jusqu'au 31 mai 2022. A partir du 1^{er} juin 2022, condifa.fr reprendra la distribution de la marque alsa Professionnel.**