



COMMUNIQUÉ, Mars 2026

alsa Professionnel lance sa préparation pour Cheesecake sans cuisson, ultra gourmande et sans contrainte

Alors que le cheesecake s'impose comme un dessert incontournable de l'offre en restauration, porté par une tendance grandissante sur les réseaux sociaux, alsa Professionnel propose une préparation pour Cheesecake sans cuisson, fabriquée en France, sans huile de palme, facile à personnaliser.

Une base prête à personnaliser pour composer facilement sa propre version de cheesecake

Texture souple facile à mettre en cadres ou en verrines, découpe nette, personnalisation possible à chaque étape, de la base biscuitée jusqu'au topping, la préparation pour Cheesecake sans cuisson alsa Professionnel laisse toute latitude au chef pour composer selon sa créativité et les besoins de son offre.

Simple à mettre en œuvre, ne nécessitant aucune cuisson, la préparation s'appuie sur trois ingrédients du quotidien : du fromage blanc, de la crème et de l'eau. Chaque sachet permet de préparer 40 portions, soit 80 portions par boîte. Le dosage est intégré au sachet, pensé pour éviter le pesage. Un format économique, une conservation de 12 mois, tout est conçu pour simplifier le travail en cuisine.

Cette nouvelle préparation pour desserts alsa Professionnel est élaborée en France et formulée sans huile de palme. alsa Professionnel est une marque Condifa.

Recettes à retrouver sur www.condifa.fr



Informations pratiques

- Marque : alsa Professionnel
- Désignation : Préparation pour Cheesecake sans cuisson
- Disponibilité : février 2026
- Boîte de 840 g (2 sachets de 420 g) / 40 portions par sachet
- Mise en œuvre sans cuisson : 1 sachet 420 g + 1 kg fromage blanc + 500 ml crème liquide + 500 ml d'eau
- Conservation : DDM 12 mois
- Cible : Restauration commerciale et collective
- Sans huile de palme, produit en France



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