

Communiqué, février 2025

alsa Professionnel élargit sa gamme de sauces desserts avec une savoureuse Sauce Caramel Beurre Salé



Le caramel beurre salé est tendance : saveur gourmande et réconfortante, il est toujours plébiscité par les papilles des clients et convives. C'est pourquoi alsa Professionnel a mis au point cette recette équilibrée, à la texture nappante, dans un conditionnement pratique, qui apportera sa touche originale, et pourra aussi se conjuguer délicieusement avec les autres sauces desserts de la gamme, en renouvelant à l'infini la carte des desserts.

Une saveur originale dans une large gamme

Le caramel beurre salé est une saveur tendance. C'est ce qui a poussé alsa Professionnel à compléter sa large gamme de sauces desserts gourmandes et fruitées. Les sauces dessert alsa Professionnel permettent d'apporter gourmandise et originalité à tous les desserts : glaces, panna cotta, gaufres, crêpes, pâtisseries, entremets...

La Sauce Caramel Beurre Salé, c'est toute la gourmandise du caramel en version salée, justement dosée pour apporter une longueur en bouche savoureuse et marquante. De quoi séduire les clients et convives en renouvelant régulièrement l'offre de desserts très facilement.

Aussi, les sauces desserts de la gamme alsa Professionnel sont prêtes à l'emploi et ne nécessitent aucune mise en œuvre particulière.

Avec ses arômes et colorants naturels, la Sauce Caramel Beurre Salé est compatible avec une alimentation végétarienne et sans gluten. Un véritable atout !

Panna Cotta au Caramel





Une bouteille pratique, adaptée aux professionnels de la restauration

La Sauce Caramel Beurre Salé alsa Professionnel est conditionnée dans une bouteille d'1kg, ronde et ergonomique, pour permettre un service facile.

Elle est stable une fois retournée, pour faciliter la sortie de la sauce et éviter la perte de produit.

Équipée d'un bouchon anti-gouttes, elle est hygiénique et permet un dosage parfait. Et comme elle est refermable, elle offre une meilleure protection et conservation du produit.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Poids : 1 kg, Conditionnement par 6
- Conservation : 18 mois
- Après ouverture, se conserve 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante.

À PROPOS

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