

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL PRÉSENTE SA NOUVELLE RECETTE ENCORE PLUS GOURMANDE DE CRÈME FOUETTÉE

Cet été, Président Professionnel propose aux restaurateurs sa **nouvelle recette encore plus gourmande** de crème fouettée vanille bourbon (UHT sous pression).



L'AUTHENTIQUE CRÈME FOUETTÉE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

La crème fouettée, produit phare de chez Président Professionnel, c'est avant tout une crème à l'arôme raffiné de vanille bourbon naturelle avec un parfait équilibre entre goût et saveur. C'est également un format pour les professionnels (500g) avec un embout adapté pour une maîtrise parfaite des décors et pour un coût portion maîtrisé (16 à 20 desserts/bombe). Dans un contexte d'innovation permanent, Président Professionnel offre une nouvelle alternative aux restaurateurs et par conséquent aux clients.

PAR UNE NOUVELLE RECETTE ENCORE PLUS GOURMANDE

DES SPÉCIFICITÉS UNIQUES :

Un taux de matières grasses plus élevé qui passe à 32% pour une texture plus ferme et onctueuse.

Un nouveau système double gaz pour un foisonnement optimal et une tenue parfaite de la crème dans le temps et sur tous les supports, chauds ou froids.



À propos du produit

Bombe aérosol 500G

Se conserve au frais entre 2°C et 4°C jusqu'à la DLUO.

Nettoyer l'embout à l'eau claire après utilisation. Arôme naturel de vanille

Rendement: 16 à 20 décors de desserts

À propos de Président Professionnel

Engagé au service de leur art culinaire, Président Professionnel accompagne chaque jour tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie, en répondant à leurs besoins spécifiques, pour que chacun puisse exprimer le meilleur de lui-même. Au service de l'art culinaire, Président Professionnel valorise la gastronomie française en proposant des produits de qualité avec une grande diversité de fromages, de beurre et de crème aux professionnels. Président Professionnel veut transmettre sa passion à travers ses produits et accompagner les professionnels dans leur quotidien.

