



# Lancement de la Cheesy Cream 7Chef

## La crème de la crème

### Une nouveauté pour fêter les 20 ans de la marque 7Chef

Créée en 2006 par la Maison Guerra, 7Chef s'est imposée comme la marque leader des préparations surgelées en poches pâtisseries pour la réalisation rapide et créative de desserts, fourrages et recettes salées.

Elle s'est déployée dans toute l'Europe et s'enrichit régulièrement de nouvelles références salées et sucrées. La participation au salon **Snack Show Parizza 2026** à Paris Porte de Versailles sera l'occasion de présenter la dernière née : la Cheesy Cream (stand H050).



### Polyvalence et saveur

Préparée avec 40 % de fromage frais qui lui donne son goût frais et légèrement acidulé, la Cheesy Cream présente une texture particulièrement crémeuse et se tartine très facilement, ce qui la rend idéale pour tout type d'applications snacking. Déjà en poche, elle fait économiser le temps de transfert depuis le pot. La crème s'utilise aussi bien à froid qu'à chaud, et supporte le réchauffage au four à cuisson accélérée.



### Durée de vie après décongélation de 20 jours

Conditionnée en poche de 500 g, la Cheesy Cream est prête à l'emploi et peut être utilisée directement après décongélation en armoire froide positive pendant 6 heures. Emballage fermé, elle se conserve ensuite **20 jours au froid positif**.



- DDM primaire : 12 mois à -18 °
- Décongélation en quelques heures en armoire froide positive
- Durée de vie en poche fermée après décongélation : **20 jours**
- Poche de 500 g
- Colis de 8 poches



***Demandez notre livret de recettes***

*À chaud ou à froid, pour la restauration et la boulangerie-pâtisserie*

### À propos de Guerra

Guerra France est l'antenne commerciale en France de Guerra SpA, entreprise familiale basée à Rome qui évolue dans le secteur de la boulangerie pâtisserie depuis 1932. Leader en Italie en produits solutions, elle a développé il y a 20 ans son offre 7Chef, large gamme de crèmes salées et sucrées prêtes à l'emploi.

- 36 M€ de CA en 2025
- Usine de 12 000 m<sup>2</sup>
- 125 employés



Mars 2026