

Savencia F&D Foodservice enrichit son portefeuille avec les bouillons et les sauces Salsus

La marque norvégienne Salsus rejoint Elle & Vire Professionnel dans le portefeuille de Savencia F&D Foodservice. Cette évolution stratégique consolide son expertise autour d'un pilier central de la cuisine professionnelle : la sauce, l'âme d'un plat et la signature du chef, qui demande précision et savoir-faire.

Une vision commune de la sauce



Depuis plusieurs décennies, Elle & Vire Professionnel met son savoir-faire crémier normand au service des chefs. Avec ses crèmes, beurres et fromages culinaires, la marque accompagne une grande diversité d'usages culinaires, notamment dans l'élaboration des sauces, qu'elles soient froides, réalisées au bain-marie, déglacées, texturées, émulsionnées ou sucrées.

Chez Savencia F&D Foodservice, cette expertise historique trouve aujourd'hui un prolongement naturel avec l'arrivée de Salsus, marque norvégienne d'exception reconnue pour son savoir-faire dans l'élaboration de bouillons, fonds et sauces. **Savencia F&D Foodservice fédère désormais deux marques référentes dans l'univers des sauces, fondées sur un même niveau d'exigence : qualité des matières premières, processus de fabrication traditionnel, maîtrise technique et respect du goût.**

Salsus, une sélection rigoureuse des matières premières

Salsus place la qualité des ingrédients au cœur de sa démarche et élabore ses recettes sans ajout d'exhausteurs de goût, afin de préserver l'authenticité des saveurs. La marque s'appuie sur un sourcing rigoureux en Norvège, pays reconnu pour son agriculture raisonnée, son usage limité d'antibiotiques et de pesticides, ainsi que la pureté de ses ressources naturelles. Os généreux en viande, poissons et crustacés pêchés sur les côtes sauvages, dans les eaux de l'Atlantique Nord, légumes frais et cultivés localement, constituent le socle des recettes, première étape de la construction aromatique.

Le climat froid et sec des nuits norvégiennes favorise la croissance lente des légumes et concentre leurs saveurs, tandis que la proximité avec les fournisseurs locaux garantit fraîcheur et traçabilité. Issue des sources naturelles des glaciers, l'eau utilisée, naturellement filtrée dans le lit sableux de la Glomma, la plus longue rivière de Norvège, figure parmi les plus pures au monde.



Les ingrédients sont travaillés avec précision selon des méthodes traditionnelles : sélectionner, préparer, rôtir, cuire, réduire, filtrer... autant d'étapes répétées avec exigence pour garantir des saveurs authentiques et une qualité constante, sans altération.

Des aides culinaires de qualité développées pour gagner du temps

Fabriquée au cœur de la Norvège, la gamme d'aides culinaires Salsus s'imprègne de la richesse de son environnement et de son savoir-faire saucier pour proposer aux chefs des bouillons, fonds et sauces d'exception.

Ces solutions permettent aux chefs de sécuriser une composante stratégique de l'assiette, d'optimiser le temps en cuisine et de garantir une constance gustative, tout en préservant leur liberté créative.

Au-delà de leurs qualités aromatiques et de leur praticité, les produits de la gamme Salsus répondent aux enjeux actuels des cuisines professionnelles. Ils offrent une solution fiable et constante, limitent la variabilité des coûts de revient, pallient la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et s'adaptent aux contraintes d'espaces restreints. En rationalisant les étapes les plus chronophages de la préparation, ils permettent aux brigades de concentrer leur énergie sur la création et le dressage.

La gamme s'articule autour de 3 familles d'aides culinaires qui se déclinent en 13 références d'1 litre :

- **Les bouillons** : légumes, volaille, morilles, cèpe et fumet de poisson;
- **Les fonds / bouillons corsés** : volaille, veau, bœuf, agneau, fumet corsé de Langoustine et fumet corsé homard-crevettes;
- **Les sauces** : demi-glace bœuf et sauce hollandaise.



Les 13 références Salsus ont rejoint le programme de fidélité *L'Excellence & Vous* pour récompenser les achats des professionnels.

À propos de Savencia Fromage & Dairy Foodservice

Savencia F&D Foodservice commercialise une large gamme de produits à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages, desserts et aides culinaires.

Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore Tartare, St-Môret et aujourd'hui Salsus : Savencia F&D Foodservice possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance.

Les marques de la société apportent un soutien de premier ordre aux professionnels de la Restauration Commerciale, de la Restauration Sociale et de la Boulangerie-Pâtisserie en proposant des produits et services adaptés à l'ensemble de leurs besoins avec l'assurance du meilleur résultat.

