

Nouveauté produit

Onctueuse, la nouvelle crème aux notes de crème fraîche d'Elle & Vire Professionnel

Aux professionnels en quête d'authenticité et de légèreté, Elle & Vire Professionnel propose sa nouvelle crème Onctueuse aux notes de crème fraîche. Avec seulement 12 % de matière grasse, elle a tous les atouts d'une crème légère en cuisson, avec en plus, un goût et une texture uniques. Cette crème légère, simple d'utilisation, a été pensée pour des usages à chaud comme à froid.

Crème Onctueuse : la signature fraîcheur aux usages multiples

Avec sa touche finement acidulée et sa texture veloutée, la crème Onctueuse aux notes de crème fraîche apporte fraîcheur et gourmandise à toutes les préparations culinaires à chaud comme à froid, en salé ou en sucré.

Complétant la gamme des crèmes expertes Elle & Vire Professionnel, la crème légère Onctueuse (12 % MG) offre polyvalence et performances pour tous les usages. En cuisson, pour des sauces minutes nappantes, des sauces stables, qui ne tranchent pas au bain-marie et résistantes aux cuissons au four. À froid, pour des sauces crémeuses ou à dipper onctueuses et gourmandes, et pour toutes les créations sucrées.



« Sa texture semi-épaisse et lisse ajoute de l'onctuosité aux préparations. Elle nappe bien, résiste à l'alcool et aux ingrédients acides. La crème Onctueuse est parfaite pour des usages à chaud, pour des pâtes, poissons, viande, mais également en soupe. À froid, elle se marie très bien en sauce salade, en sauce froide pour accompagner tous types de plats : légumes, pommes de terre, viande » explique Sébastien Faré, chef exécutif culinaire à La Maison de l'Excellence Savencia.

Une crème adoptée par les professionnels

Parce qu'il en a particulièrement apprécié le goût frais et rafraîchissant, Hugues Pouget, président du jury, a proposé Onctueuse en avant-première dans le panier surprise du Championnat de France du Dessert.

Le Champion de France du Dessert 2023, Cédric Barrère témoigne : « Je l'ai légèrement sucrée et foisonnée avec des zestes d'agrumes et une touche de vanille afin d'en napper le cheesecake de mon dessert panier. La crème Onctueuse permet d'obtenir le goût de la crème fraîche avec une meilleure texture à l'utilisation. »



Déjà présente sur la carte de Pierre Gagnaire (3* au Guide Michelin) et de Christophe Hay (2* Michelin), la crème Onctueuse a su trouver sa place chez les professionnels : « Onctueuse a un côté voluptueux et rassurant.

Elle est très bien texturée, c'est là qu'intervient le savoir-faire d'Elle & Vire. Elle ne va pas se déliter. Elle résiste à la chaleur et, ça, c'est important. Son plus, c'est l'acidité, c'est ce qui révèle le goût d'un produit », souligne Pierre Gagnaire.



Tagliatelles aux coques et crevettes
crème légère ail/gingembre
Création signée Sébastien Faré



Langoustine à la crème
Création signée Pierre Gagnaire



Salade de chou rouge, sauce aigre
Création signée Jean-Michel Bardet



Tarte Tatin
Création signée Sébastien Faré

Photos et recettes disponibles sur simple demande

À propos d'Elle & Vire Professionnel®

Depuis 1945, Elle & Vire Professionnel® contribue à la promotion de l'excellence et de la gastronomie. Grâce à son savoir-faire unique et inégalé en matière de produits laitiers, elle crée de nouveaux produits dans sa région d'origine, la Normandie. Des produits qu'elle exporte aujourd'hui dans plus de 120 pays et qui sont utilisés par les plus grands chefs. Ses secrets ? Un terroir français d'exception, où les vaches sont souvent au pré, produisent un lait de grande qualité, ce qui permet d'obtenir la meilleure crème. Elle & Vire Professionnel® a pour objectif d'apporter un soutien de premier ordre aux professionnels de l'industrie afin de proposer des produits adaptés à leurs besoins. Grâce à une étroite collaboration avec des chefs de renommée mondiale depuis de nombreuses années, Elle & Vire Professionnel® a développé une gamme de crèmes reconnues pour leur régularité et leur performance.