

Pour les fêtes de fin d'année, la Maison CinqSens et Nicolas Paciello imaginent une savoureuse bûche de Noël et choisissent Flora Plant pour une réalisation 100% vegan, sans lactose, ni gluten !

Paris, le 12 septembre 2022



La **Bûche Vanille Exotique**, de Nicolas Paciello révèle ses saveurs délicates et intenses :

Inspiré de l'un des desserts de Nicolas Paciello les plus demandés en 2021, cette bûche est revisitée pour une version 100% vegan et sans lactose.

Ce dessert est constitué d'un biscuit vegan à la bergamotte, d'une ganache mousseuse à la vanille, un coeur en gelée au fruit de la passion, une pâte sucrée aux 4 épices et parée d'un crémeux à la mangue qui donne au dessert son aspect lumineux tout en relief ; le tout déposé sur un croustillant au spéculos.

Un dessert garanti sans lactose et sans gluten pour régaler sans distinction toute la famille

autour de la table, au moment des fêtes de fin d'année !

Cette création sera disponible du 1er au 31 Décembre au sein de ses 2 boutiques CinqSens, en trois formats différents :

format individuel - 7,20 euros
format 4 personnes - 34 euros
format 8 personnes - 65 euros

2 adresses :

Cinq Sens : 114 Rue St Charles, 75015 Paris (01 45 79 00 97)

La Manufacture : 16 rue Mehul, 93500 Pantin (01 48 10 10 78)

Les Français, toujours plus à l'écoute de leur santé via l'alimentation¹, sont sensibles à une offre de plus en plus spécifique à leurs besoins. On estime aujourd'hui que 30 à 50% de la population française adulte souffre d'une digestion incomplète du lactose². C'est après avoir constaté ces récurrentes demandes de pâtisseries sans lactose, que Nicolas Paciello a choisi d'utiliser Flora Plant, alternative 100% végétale, pour mettre au point ce délicieux dessert sans aucun produit laitier.

Comme Nicolas Paciello, imaginez à votre tour les plus beaux desserts de Noël pour tous vos clients, préservé de toute intolérance alimentaire, mais tout aussi gourmand et réconfortant.

Nicolas Paciello, 35 ans, compte parmi les chefs pâtissiers les plus talentueux et influents de sa génération. Après avoir quitté sa Moselle natale pour faire ses classes chez Fauchon auprès de Christophe Adam, puis à l'Hôtel de Crillon, avant de rejoindre La Pâtisserie de Cyril Lignac et Benoît Couvrand, puis Jérôme Bancet à La Réserve Paris, qui lui confie son premier poste de chef pâtissier au Gabriel, alors récompensé d'une deuxième étoile Michelin. Même exploit au Prince de Galles, où il décroche aux côtés de Stéphanie Le Quellec une deuxième étoile au restaurant La Scène. Hyper actif, il trouve le temps de préparer le concours de MOF et arrive en finale du concours Meilleur Ouvrier de France 2018. Il devient chef pâtissier de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris aux côtés de Pierre Gagnaire et développe CinqSens Paris avec William Assouline où il découvre le bonheur de recevoir ses propres clients avec la réalisation de recettes toujours plus personnelles.

Flora Plant, pour rappel :

Pour répondre aux besoins des chefs en cuisine, et tous les professionnels de la restauration, Flora Plant est disponible en deux références :

- **Flora Professional Plant 15%**
- **Flora Professional Plant 31%**

Avec une recette essentiellement composée de protéines de lentilles et d'huiles végétales, Flora Plant possède toutes les caractéristiques nécessaires en cuisine :

- Stabilité au contact de la chaleur, à l'ébullition, à la cuisson au bain-marie et à la congélation.
- Résistance au contact de l'alcool et des aliments acides
- Saveur intense



¹<https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2020/confinement-quelles-consequences-sur-les-habitudes-alimentaires>

²[Symptômes de l'intolérance au lactose | ameli.fr | Assuré](#)

- Texture riche et onctueuse.

Sans allergène, sans gluten et sans lactose, Flora Professional Plant 15% et 31%, constituent la seule alternative 100% végétale aux crèmes classiques, en garantissant un résultat 100% gourmand et onctueux.

Les produits de la marque Flora Professionnal sont disponibles chez les distributeurs : Transgourmet, Pro à Pro, France Frais et Métro, Back Europe, Pomona, Promocash et Relais d'Or

À propos d'Upfeld

Chez Upfeld, l'objectif est d'atteindre un niveau de vie plus sain et plus heureux pour les consommateurs grâce à des produits nutritionnels à base de plantes au goût délicieux, qui sont meilleurs pour la planète. En tant qu'entreprise mondiale de produits végétaux, Upfeld est le premier producteur de fromages et de margarines végétales avec plus de 100 marques, dont les marques emblématiques Flora, Rama, Blue Band, Proactiv, Planta Fin, Fruit d'Or,, I Can't Believe It's Not Butter, Country Crock et Violife. Le siège social se trouve à Amsterdam, et la distribution des produits est possible dans plus de 95 pays. Le Groupe dispose de 17 sites de fabrication dans le monde entier et emploie plus de 4100 associés. Depuis 1871, Upfeld est le leader dans la catégorie des margarines, ce qui lui donne une expérience, un savoir-faire et une inspiration inégalés pour remplir sa mission, qui est de créer un "avenir meilleur à base de plantes".

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site web à l'adresse www.Upfeld.com.