



Dévoile sa nouvelle recette d'appareil à Panna Cotta à la vanille Bourbon

Dans une année marquant les 80 ans d'Elle & Vire®, sa marque professionnelle revisite sa Panna Cotta à la vanille Bourbon pour l'adapter aux attentes actuelles de la restauration. Alors que la gamme d'appareils à desserts se renouvelle visuellement, cette référence emblématique se distingue par une double évolution, portant à la fois sur son habillage et sur sa recette, avec des améliorations gustatives et techniques.



Une recette optimisée pour une expérience gustative renforcée

Élaborée avec l'expertise du Chef Sébastien Faré, chef exécutif de la Maison de l'Excellence Savencia®, cette Panna Cotta évolue pour offrir une expérience plus aboutie :

- **Une texture plus fondante**, pour un rendu crémeux et soyeux apportée par une matière grasse dosée avec soin
- **Un goût plus équilibré**, laissant pleinement s'exprimer la vanille et ses grains dans une approche moins sucrée et raffinée
- **Un lait 100 % français**, issu d'une fabrication normande, reflet d'un savoir-faire d'excellence
- **Une qualité constante**, adaptée aux exigences de la restauration



Une mise en œuvre encore plus rapide et fiable

Pensée pour répondre aux contraintes opérationnelles des cuisines professionnelles, cette préparation conserve ses atouts en matière de praticité :

- Prête à l'emploi
- Mise en œuvre rapide et reproductible, avec un temps de préparation simple : temps de chauffe réduit à 4 minutes au micro-ondes, 20 minutes de repos à température ambiante puis minimum 3 heures au froid
- Hygiène maîtrisée : conservation longue avant ouverture grâce à sa fabrication UHT, sans ajout d'ingrédients

Un support de créativité en dessert

Grâce au temps gagné sur la préparation, cette Panna Cotta constitue une base efficace pour développer une offre dessert variée. Elle peut être déclinée selon les saisons, les inspirations ou les concepts d'établissement, tout en garantissant régularité et maîtrise des coûts.

Avec cette évolution, Elle & Vire Professionnel® poursuit sa démarche d'amélioration continue en proposant des solutions adaptées aux réalités du terrain, sans compromis sur la qualité ni sur la gourmandise.



La gamme d'appareils à desserts Elle & Vire Professionnel® : savoir-faire crémier, signature gourmande

Elle & Vire Professionnel® met son savoir-faire crémier au service de desserts prêts à l'emploi, rapides et faciles à réaliser, sans cuisson au four. Sa gamme inclut Crème Brulée vanille Bourbon avec grains, Tiramisu 60% mascarpone, Panna Cotta vanille Bourbon avec grains, Pot de crème au chocolat Valrhona® d'origine Équateur, Gratin de fruits sabayon et Crème Brûlée caramel au beurre salé. Des desserts irratables, portions régulières, hygiène irréprochable grâce à la conservation UHT, et une production 100 % française avec lait et crème d'origine France.



À propos de

Savencia Fromage & Dairy Foodservice et Elle & Vire Professionnel® :

Savencia F&D Foodservice commercialise une large gamme de produits à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts. Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore Tartare et St-Môret : Savencia F&D Foodservice possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance.

2026 marque les 80 ans d'Elle & Vire®, par qui tout a commencé. La marque doit son nom aux deux rivières, l'Elle et la Vire, qui entourent la laiterie fondée par Auguste Grandin à Condé-sur-Vire. Les conditions climatiques de la Normandie ont favorisé le développement d'un savoir-faire crémier unique. Cette richesse, Elle & Vire Professionnel® a su la percevoir et y associe chaque jour son goût pour l'innovation. Précurseur dans de nombreux domaines technologiques, Elle & Vire® a lancé des innovations qui ont révolutionné le quotidien des consommateurs et des professionnels. Depuis 1975 avec l'invention de l'une des 1^{ères} crème liquides UHT, reconnue aujourd'hui sous le nom de la crème Excellence, la marque est devenue la référence dans le monde professionnel.