



Elle & Vire Professionnel® : Onctueuse, l'innovation qui réinvente la crème légère

Dans une année marquée par les 80 ans d'Elle & Vire®, sa marque professionnelle met à l'honneur **Onctueuse**, sa crème légère semi-épaisse 12% MG UHT lancée en 2023, qui s'est rapidement imposée comme une référence pour les chefs en quête de praticité et de créativité.

Issue du savoir-faire et de la dynamique d'innovation continue de la marque, Onctueuse s'impose comme une solution complète, à la fois technique, pratique et inspirante, développée pour les professionnels de la restauration, à l'image de Pierre Gagnaire, Chef multi-étoilé et parrain d'Elle & Vire Professionnel® pour des usages aussi bien salés que sucrés.

Une réponse innovante aux enjeux de la restauration

Avec sa texture veloutée semi-épaisse en sortie de brique, son goût frais légèrement acidulé et ses notes de crème fraîche, Onctueuse combine performance technique et qualité gustative. Par son profil unique, elle se distingue des crèmes plus traditionnelles.

Elle se caractérise par :

- **Une excellente tenue en cuisson** (nappage, liaison rapide, stabilité au bain-marie...) sans risque de trancher
- **Une utilisation à chaud comme à froid**

- **Un gain de temps** au quotidien grâce à sa texture semi-épaisse, pour une grande régularité dans les résultats



Autant d'atouts qui en font un produit clé pour répondre aux attentes actuelles des professionnels : **allier rapidité d'exécution, régularité, usages multiples et plaisir en dégustation, au service de l'expérience en restauration.**

Une crème légère qui se décline au fil des recettes

Polyvalente par nature, Onctueuse accompagne toutes les inspirations culinaires :

- **En salé**, elle sublime les sauces, viandes, poissons ou pâtes, en apportant relief et fraîcheur
- **En sucré**, elle devient une base idéale pour des desserts légers et de saison

De l'entrée au dessert, elle permet de **multiplier les applications avec un seul produit**, tout en simplifiant la mise en œuvre.



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 1ères crème liquides UHT, reconnue aujourd'hui sous le nom de la crème Excellence, la marque est devenue la référence dans le monde professionnel.

Pour en savoir plus : <https://savencia-fd-foodservice.com/marques/elle-et-vire-professionnel/>