

La plaque de beurre Charentes-Poitou AOP, Lescure se décline en format 2 kg

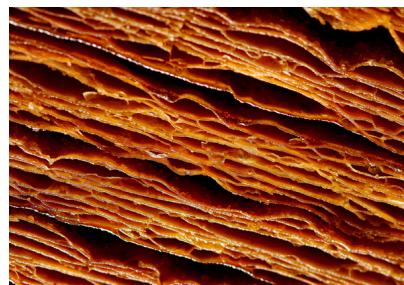
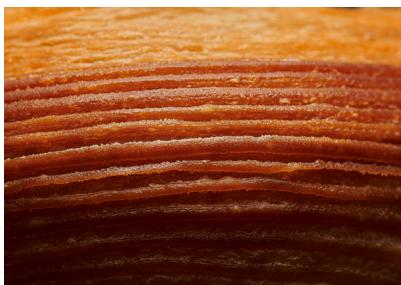
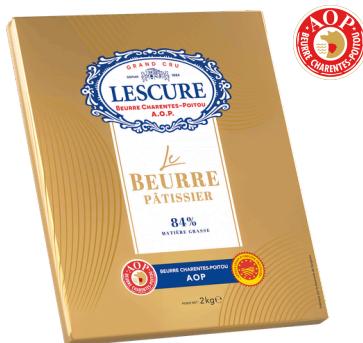
Jusqu'à présent proposée en plaque de 1 kg, le beurre Charentes-Poitou AOP, Lescure est désormais également disponible au format de 2 kg. Un conditionnement supplémentaire pensé pour les techniques et les équipements des laboratoires de boulangerie-pâtisserie à haut rendement.

Un beurre de tourage reconnu par les artisans

Ce beurre AOP Charentes-Poitou à 84 % de matière grasse est un beurre de tourage d'exception. Il est élaboré à partir d'une matière première rigoureusement sélectionnée et un savoir-faire reconnu. L'AOP garantit l'origine des crèmes, collectées exclusivement dans la zone d'appellation, ainsi que le respect d'un cahier des charges exigeant.

Les crèmes font l'objet d'une maturation biologique lente de 16 heures minimum, étape clé dans le développement des arômes. Elles sont ensuite transformées selon une fabrication traditionnelle par barattage, donnant naissance à un beurre lisse, homogène et parfaitement équilibré. Cette maîtrise du procédé de fabrication confère au beurre Lescure une régularité remarquable dans le temps, essentielle pour les usages professionnels.

Apprécié des boulangers, pâtissiers et chefs, ce beurre se distingue par sa plasticité idéale pour le tourage, son comportement constant au travail et son goût franc de beurre aux notes délicates de noisette. Il permet d'obtenir tout au long de l'année, des feuillettages croustillants, réguliers et bien développés, aussi bien en boulangerie qu'en pâtisserie.



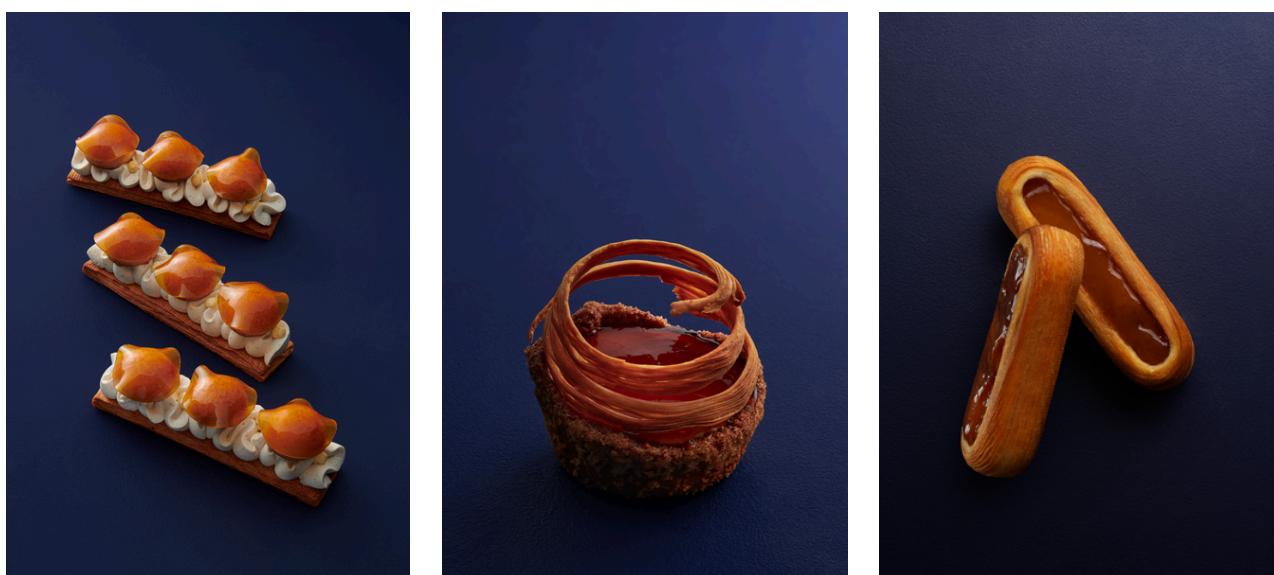
Une gamme Lescure repensée dans un nouveau design

Disponible en plaques de 1 kg et 2 kg, en mini-mottes de 15 g et en rouleaux de 250 g (doux et demi-sel) et 500 g, la gamme Lescure se décline aujourd’hui dans un nouveau design de pack. Cette nouvelle charte visuelle réaffirme le positionnement haute qualité de la marque et renforce son identité auprès des artisans.



Des sources d'inspiration pour les artisans

Pour nourrir leur créativité et accompagner l'évolution de leur offre, Lescure propose aux artisans de découvrir des recettes de feuilletage en phase avec les tendances de consommation actuelles, telles que le feuilletage inversé ou le feuilletage classique. Élaborées en collaboration avec les ambassadeurs Jeffrey Cagnes, Benoît Castel et Thomas Subrin, ces recettes sont réunies dans un livret à télécharger gratuitement : <https://tinyurl.com/recettes-lescure>



À propos de Savencia Fromage & Dairy Foodservice

Savencia Fromage & Dairy Foodservice commercialise une large gamme de produits laitiers à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts. Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore Tartare, St-Môret : Savencia Fromage & Dairy 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.