



septembre 2023

Desserts lactés & Crèmes desserts

Elle & Vire revisite ses deux gammes de dessert en portion et dévoile de nouvelles saveurs

Recettes améliorées et nouveau packaging pour les desserts Elle & Vire à destination de la restauration collective. Ce qui ne change pas : réalisés avec du lait 100% français selon un savoir-faire crémier local & historique depuis 1946 en Normandie.

Encore plus gourmands, les desserts en portion Elle & Vire sont réalisés avec du lait 100 % français, des arômes 100 % naturels, et sont garantis sans conservateurs* et sans amidon modifié.

Ces desserts UHT peuvent se conserver à température ambiante (moins de 20°C) et ainsi, s'adapter aux différents modes et conditions de consommation hors foyer et permettre aux responsables en collectivités de gérer plus facilement et plus durablement leurs stocks.

Conçus sans suremballage, les desserts Elle & Vire contribuent à la réduction du nombre de déchets.

*conformément à la réglementation européenne 1333/2008

Des desserts lactés aux ingrédients soigneusement sélectionnés

La nouvelle recette 2023 des desserts lactés capitalise sur ce qui fait son succès ; sa texture crémeuse et ses morceaux de fruits ; mais elle s'adapte aux évolutions des goûts en réduisant de 10 % en moyenne leur teneur en sucre.



La gamme se compose désormais de six saveurs : pêche et tropical (goyave, passion, ananas) s'ajoutent à la fraise, à la cerise, aux fruits des bois et à l'abricot.



Des crèmes desserts onctueuses en pot recyclable

Les crèmes desserts Elle & Vire à la texture onctueuse se dégustent en cinq saveurs : Chocolat, Vanille Bourbon, Café (à l'extrait de café), Caramel (avec du véritable caramel), auxquelles s'ajoute désormais le chocolat saveur noisette (à l'arôme naturel de noisette, sans allergène lié aux fruits à coques). En plus d'une conception sans suremballage, leurs pots sont recyclables.



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.