



Cuisson Avantage Advantage Cooking

15 % MG / Fat

Colis de 6 x 1L / Box of 6 x 1 L



Le meilleur rapport qualité / prix pour les usages cuisine
The best quality / price ratio for cooking applications

Excellent rapport qualité / prix,
qui permet d'optimiser le food cost

*Excellent quality / price ratio,
to keep food costs down*

Légère et onctueuse,
avec seulement 15 % de MG
*Smooth and light,
with fat content of only 15%*



Très stable, offre une excellente
tenue au bain-marie

*Very stable, retains its hold
perfectly in a bain-marie*



«Une crème très appréciée des chaînes de restaurants, des traiteurs et des chefs de brasserie, pour sa légèreté et son prix !

C'est une crème facile à utiliser qui reste lisse et homogène en bain marie pour des buffets par exemple ou pour des utilisations à froid.»

«A cream much appreciated by restaurant chains, caterers and brasserie chefs, on account of its lightness and affordable price!

It is easy to use and remains even and smooth in a bain-marie for buffets, for example, or when used cold.»

Christian Guillut, conseiller culinaire Elle & Vire Professionnel®
Christian Guillut, culinary adviser for Elle & Vire Professionnel®



Ses atouts / Advantages



- ▶ Un très bon rapport qualité / prix pour un usage cuisson
Very good quality/price ratio for cooking applications
- ▶ Une bonne résistance à l'ajout d'acides ou d'alcools à froid
On cold process, does not curdle when acids or alcohol are added
- ▶ Une tenue à chaud irréprochable avec une texture nappante qui reste homogène, lisse et qui ne se liquéfie pas, même en cas de cuissons longues ou de maintien de longue durée en température (bain marie)
Holds perfectly when heated, remains smooth and homogenous, and does not liquefy, even in dishes requiring long cooking times or to be kept hot for long periods (bain-marie)
- ▶ Une bonne qualité de liaison
Good thickening properties
- ▶ Une crème légère : seulement 15% de MG (2 fois moins de matière grasse que les crèmes entières)
A light cream: only 15% fat content (half the amount of full-fat creams)

RCS Coustances 389 297 664 - © ELVIR Condés-sur-Vire - France, ARGU-ADV COOK-0416

Idéale pour les applications / Ideal for :

Sauces à chaud ou à froid (en finition avec du citron ou du vinaigre), gratins, quiches, potages, pâtes...
Hot or cold sauces (with a finishing touch of lemon or vinegar), gratins, quiches, soups, pasta dishes, etc.