

# GAMMA FOOD SERVICE



# Panna

Elle & Vire Professionnel® offre varie tipologie di panna, caratterizzate da diverse percentuali di materia grassa e vari formati, per soddisfare ogni esigenza e tutti i possibili utilizzi professionali in Pasticceria e in Cucina. La Panna Elle & Vire Professionnel® è riconosciuta in tutto il mondo per la sua qualità costante, per le sue eccezionali prestazioni tecniche e per il suo sapore naturale e autentico di latte.



## SUBLIME - PANNA CON MASCARPONE 36,5% M.G.



- Gourmet e tecnica
- Si utilizza come un'altra panna
- Tenuta eccezionale per 48 ore a 4 °C
- Elevata tolleranza a congelamento e scongelamento
- Ideale per decorazioni precise

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 L               |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 6                 |
| CONSERVAZIONE:        | Tra 2 °C e 6 °C   |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 999 079 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 796 014 387 |
| CODICE PRODOTTO:      | 29959613          |



## EXCELLENCE - PANNA DA MONTARE 35% M.G.



- Autentica ricetta Elle & Vire®
- Ottima capacità di montare
- Ottima tenuta, non cede e non si separa
- Conferisce sapore e cremosità ai piatti
- Qualità costante tutto l'anno
- Disponibile anche nel formato da 10 L

|                       |                   |                   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 L               | 10 L              |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 12                | 1                 |
| CONSERVAZIONE:        | Tra 2 °C e 8 °C   |                   |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 161 911 703 385 | 3 451 790 819 506 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 796 012 321 |                   |
| CODICE PRODOTTO:      | 28906347          | 28976907          |





## ADVANTAGE - PANNA DA CUCINA 15% M.G.

- Consistenza stabile nello scaldavivande per tutto il servizio
- Eccellente rapporto qualità/prezzo, costi ottimizzati
- Chiusura ermetica: conservazione ottimale e facile da dosare
- Ideale per il catering

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 L               |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 6                 |
| CONSERVAZIONE:        | Tra 2 °C e 8 °C   |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 878 015 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 087 807 |
| CODICE PRODOTTO:      | 28907819          |



## PANNA SPRAY ZUCCHERATA 27% M.G.

- Sapore naturale di latte: solo l'8% di zucchero
- Erogatore spray ideale per le decorazioni
- Formato grande da 700 ml per oltre 50 porzioni
- Formato ideale per il food service

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 700 ml            |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 6                 |
| CONSERVAZIONE:        | Tra 2 °C e 18 °C  |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 967 986 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 096 793 |
| CODICE PRODOTTO:      | 26744907          |



# Burro

Elle & Vire Professionnel® ha sfruttato al meglio la propria esperienza nei prodotti lattieri per produrre burro di una qualità incomparabile in termini di tecnicità e sapore.

## BURRO EXTRA SECCO 84% M.G.



- Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata accuratamente selezionata
- Plasticità eccellente durante le pieghe ed elevato punto di fusione: prodotti sfogliati eccezionali
- Maggior contenuto di materia grassa rispetto ad un burro standard: conferisce sofficità e un sapore autentico
- Perfetto per tutte le applicazioni di viennoiseries e pasta sfoglia
- Qualità costante tutto l'anno

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 Kg              |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 10                |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 482 410 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 048 631 |
| CODICE PRODOTTO:      | 26732324          |

## BURRO MULTIUSO 82% M.G.



- Sapore di burro ricco e autentico
- Ideale in tutte le applicazioni di pasticceria e in cucina
- Blocco da 2,5 Kg ideale per il catering

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 2,5 Kg            |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 4                 |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 917 462 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 091 743 |
| CODICE PRODOTTO:      | 29322701          |

## BURRO GOURMET 82% M.G.



- Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata accuratamente selezionata
- Struttura naturale
- Sapore intenso e aromatico
- Ottimo da mangiare crudo, nelle salse, per cuocere la carne e per tutte le applicazioni di cucina

|                       |                   |                   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 250 g             | 500 g             |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 12                | 8                 |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |                   |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 940 217 | 3 161 911 364 531 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 018 153 | 3 161 919 130 022 |
| CODICE PRODOTTO:      | 29586309          | 26723301          |



## BURRO SALATO GOURMET 82% M.G.



- Prodotto in maniera tradizionale, direttamente da panna zangolata accuratamente selezionata
- Struttura naturale
- Sapore intenso e aromatico
- Ottimo da mangiare crudo e in tutte le applicazioni di cucina

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 250 g             |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 12                |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 940 729 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 018 160 |
| CODICE PRODOTTO:      | 29579907          |

## BURRO GOURMET MONOPORZIONE 82% M.G. - IN CAPSULA disponibile salato e non salato



- Sapore unico di panna
- Prodotto da panna pastorizzata accuratamente selezionata
- Micro packaging, massima igiene garantita
- Ideale per buffet, catering, colazione...

|                       | NON SALATO         | SALATO             |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 10 x 10 g          | 10 x 10 g          |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 10 unità (=1 Kg)   | 10 unità (=1 Kg)   |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C o - 18 °C | Max 8 °C o - 18 °C |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 799 132 583  | 3 451 790 013 843  |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 009 762  | 3 415 796 013 847  |
| CODICE PRODOTTO:      | 26744104           | 20443901           |

# Cream Cheese

Il vero Cream Cheese, ricetta tradizionale americana, versatile e ideale per molteplici applicazioni dolci e salate.

## ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE



- Conferisce un sapore fresco, leggermente acidulo ed esalta il gusto degli altri ingredienti. Ideale, oltre che per il classico cheesecake, in molte applicazioni dolci e salate, come mousse, creme, ripieni di quiche o semplicemente per farcire tartine, brioches, panini...
- Ricetta tradizionale americana
- Struttura stabile e cremosa, lavorabile non appena tirata fuori dal frigo
- Può essere utilizzato a caldo o a freddo
- Si scioglie e amalgama facilmente con gli altri ingredienti
- Assorbe bene i liquidi, come panna o olio, ed è possibile aromatizzarlo a piacere

SINGOLA UNITÀ: 1,36 Kg

UNITÀ PER CARTONE: 10

CONSERVAZIONE: Tra 2 °C e 7 °C

CODICE EAN - UNITÀ: 3 451 790 476 945

CODICE EAN - CARTONE: 3 451 799 047 696

CODICE PRODOTTO: 28903201





# Dessert

Arricchisci il tuo menù dei dessert! I dessert base di Elle & Vire Professional® sono la soluzione per realizzare dessert deliziosi nella maniera più semplice possibile o come base per dolci creazioni. Sono facili da utilizzare, semplici e veloci da preparare, sempre all'altezza delle tue aspettative!



## CRÈME BRÛLÉE CON VANIGLIA BOURBON - CON SEMI

- Con tutte le caratteristiche di una crème brûlée fatta in casa
- Sapore autentico
- Facile da preparare e non necessita la cottura in forno
- Possibilità illimitate di aromatizzazione (spezie, erbe, frutta, alcol, ecc...) e di utilizzo, da sola o come base per dolci, paste, crostate...

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 L               |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 6                 |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 978 401 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 799 097 844 |
| CODICE PRODOTTO:      | 29708406          |



## PANNA COTTA

- Ricetta autentica
- Consistenza soffice e cremosa, può essere colorata, aromatizzata e modellata a piacere
- Resiste bene all'incorporazione di frutta, coulis, puree, spezie, erbe e caffè
- Veloce e facile da preparare
- Ideale per realizzare dessert al piatto o verrine

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 L               |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 6                 |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 287 695 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 796 014 394 |
| CODICE PRODOTTO:      | 26728916          |



## TIRAMISÙ

- Ricetta cremosa con il 60% di mascarpone
- Sapore cremoso
- Tenuta eccellente e ottimo volume quando montato
- Veloce da preparare
- Varie applicazioni: tiramisù alla frutta, mousse, monoporzioni al mascarpone, ecc...

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| SINGOLA UNITÀ:        | 1 L               |
| UNITÀ PER CARTONE:    | 6                 |
| CONSERVAZIONE:        | Max 8 °C          |
| CODICE EAN - UNITÀ:   | 3 451 790 818 974 |
| CODICE EAN - CARTONE: | 3 451 796 014 653 |
| CODICE PRODOTTO:      | 28964111          |

CONDÉ-SUR-VIRE



# Un brand di **tradizione ed innovazione**

## **Elle & Vire®**, una storia che inizia in **Normandia nel 1945**

Elle & Vire® ha le sue radici in Normandia (Francia), **un territorio d'eccezione**, rinomato a livello mondiale per i suoi ricchi pascoli e la qualità del suo latte. Dal 1945 Elle & Vire®, con sede principale tra le rive dei fiumi Elle e Vire da cui prende il nome, ha sfruttato il **know-how dei propri esperti per sviluppare prodotti lattieri di elevata qualità**. Oggi l'azienda è presente in oltre 120 Paesi nei 5 continenti ed offre un'ampia gamma di varie tipologie di **panna, burro, formaggi e dessert** che, grazie alle loro **prestazioni tecniche**, incontrano le esigenze dei professionisti più esigenti.

Elle & Vire® è oggi una delle aziende lattiero-casearie di riferimento a livello mondiale, grazie alle sue origini francesi, alla sua **gamma di prodotti** studiata per differenti mercati, al suo **network di distributori specializzati** e ai suoi **consulenti tecnici** che ogni giorno trasmettono la propria passione ed esperienza in giro per il mondo.

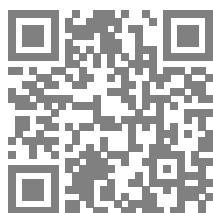
## **Elle & Vire®**

Elle & Vire® ha ottenuto diverse **certificazioni** a livello mondiale, che garantiscono **sicurezza, tracciabilità e qualità** ai propri clienti. ISO 22000, International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC) e i riconoscimenti conferiti dalla «General Agriculture Competition», concorso promosso dal Ministero dell'Agricoltura Francese per premiare i prodotti migliori, attestano questo impegno costante.



# GAMMA FOOD SERVICE

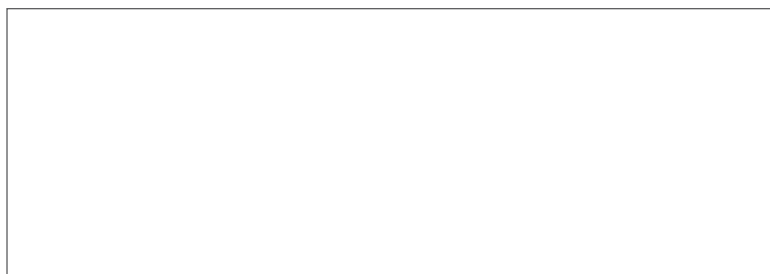
[www.elle-et-vire.com/pro/en/](http://www.elle-et-vire.com/pro/en/)



#elleetvirepro

**Maggiori informazioni?**

Contatta il tuo Distributore Elle & Vire Professionnel®.



Elle & Vire Professionnel®  
Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.A.  
Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti  
Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - [ev@cormanitalia.it](mailto:ev@cormanitalia.it)

