SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL



CORMAN
SINCE 1935

GRAND CRU
DEPUIS 1884
LESCURE
BEURRE CHARENTES-POITOU
A.O.P.

UNA MARCA ENTRE

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Elle&Vire®, una historia que empieza en Normandía en 1945.

Elle&Vire® tiene sus raíces en Normandía (Francia), un terruño excepcional, reconocido en todo el mundo por sus pastos y la calidad de su leche. Desde 1945, entre los ríos Elle y Vire, a los que la marca debe su nombre, Elle&Vire® utiliza su experiencia mantequera para desarrollar productos lácteos de calidad.

En la actualidad, la empresa está presente en los 5 continentes, en más de 120 países y comercializa una amplia gama de productos —natas, mantequillas, quesos y postres —que, gracias a su carácter técnico, satisfacen las demandas creativas de los chefs y pasteleros más exigentes.

Elle&Vire® se ha convertido así en una de las marcas punteras de productos lácteos a través del mundo, gracias a su origen francés, su oferta de productos diferenciados específicamente desarrollados
para los mercados internacionales, su red de distribuidores competitivos y sus asesores culinarios que transmiten a diario su saber hacer y su pasión en todo el mundo.

WWW.ELLE-ET-VIRE.COM/ES/ES/PRO







MANTEQUILLAS



MANTEQUILLA EXTRA SECA EN PLACA 84% M.G.

- Placa de 1kg
- 10 x 1kg / caja
- Caducidad: 18 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
54353



MANTEQUILLA MULTIUSOS 82% M.G.

- Barra de 2,5 kg
- 4 x 2,5 kg / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36637



MANTEQUILLA GASTRONÓMICA SIN SAL 82% M.G.

- Barra de 200 g
- 40 x 200 g / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36638



MANTEQUILLA GASTRONÓMICA CON SAL 82% M.G.

- Barra de 200 g
- 40 x 200 g / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36636



MANTEQUILLA GASTRONÓMICA ROLLO SIN SAL 82% M.G.

- Rollo de 250 g
- 12 x 250 g / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36632



MANTEQUILLA GASTRONÓMICA ROLLO SIN SAL 82% M.G.

- Rollo de 500 g
- 8 x 500 g / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36633



MANTEQUILLA GASTRONÓMICA ROLLO CON SAL 80% M.G.

- Rollo de 500 g
- 8 x 500 g / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36635



MICROPORCIÓN MANTEQUILLA GASTRONÓMICA SIN SAL 82% M.G.

- Microporción de 10g
- 100 x 10g / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36661

NATAS



EXCELLENCE NATA PARA COCINAR 35% M.G.

- 1L / unidad
- 12 x 1L / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36613



XCELLENCE NATA PARA MONTAR 35% M.G.

1L / unidad

12 x 1L / caja

Caducidad: 6 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36614



EXCELLENCE NATA PARA MONTAR 35% M.G.

- 10L / unidad
- 1x 10L / caja
- Caducidad: 6 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36640
bajo pedido



PERFORMANCE NATA PARA MONTAR Y COCINAR 35% M.G.

- 1L / unidad
- 12 x 1L / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36641



ADVANTAGE NATA DE COCINA 15% M.G.

- 1L / unidad
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36639



SUBLIME, NATA CON MASCARPONE 36,5% M.G.

- 1L / unidad
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36630



NATA ESPRAY 700 ML 27% M.G.

- 700 ml / unidad
- 6 x 700 ml / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36660









POSTRES





CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA BOURBON CON SEMILLAS

- 1L / unidad
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 7 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36643





PANNA COTTA

- 1L / unidad
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 7 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36644

CONSEJOS DE USO

- Abrir la caja
- Calentar la preparación hasta que empiece a hervir
- Poner en un recipiente
- Dejarlo enfriar 20 minutos y después unas horas en la nevera.
- El postre se puede personalizar añadiendo otros ingredientes (puré de fruta, alcohol, etc.)
- Un postre muy rentable: con 1L de preparación se prepara entre 8 y 10 porciones

(aún más si añadimos nata, hasta +10% para conseguir una porción adicional)

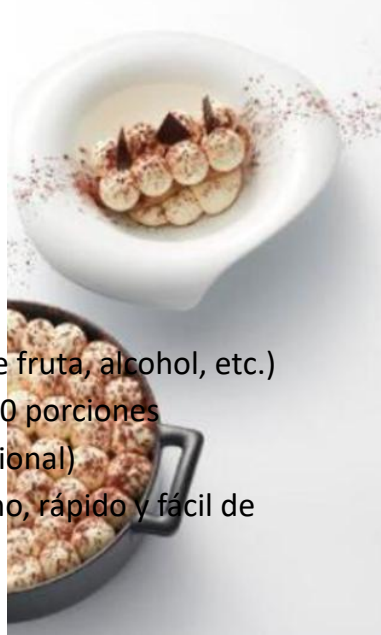
- **Ventajas**: sabor natural, no desperdicio de producto, no necesita horno, rápido y fácil de preparar, siempre se alcanza el mismo resultado...



TIRAMISÚ

- 1L / unidad
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 7 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36645



CONSEJOS DE USO

- Abrir la caja
- Calentar la preparación hasta que empiece a hervir
- Poner en un recipiente
- Dejarlo enfriar 20 minutos y después unas horas en la nevera
- El postre se puede personalizar añadiendo otros ingredientes (puré de fruta, alcohol, etc.)
- Un postre muy rentable: con 1L de preparación se prepara entre 8 y 10 porciones

(aún más si añadimos nata, hasta +10% para conseguir una porción adicional)

- **Ventajas**: sabor natural, no desperdicio de producto, no necesita horno, rápido y fácil de preparar, siempre se alcanza el mismo resultado...

QUESOS

ELLE&VIRE PROFESSIONNEL® HA DESARROLLADO RECETAS ESPECÍFICAS PARA SUS QUESOS FABRICADOS EN FRANCIA Y ESTADOS UNIDOS.

De este modo, le garantizan un alto nivel de calidad, un rendimiento funcional y un sabor equilibrado y adaptado a las más diversas aplicaciones.



MASCARPONE

- 1L / unidad
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36629



ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE

- 1,36kg / unidad
- 10 x 1,36kg / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36628





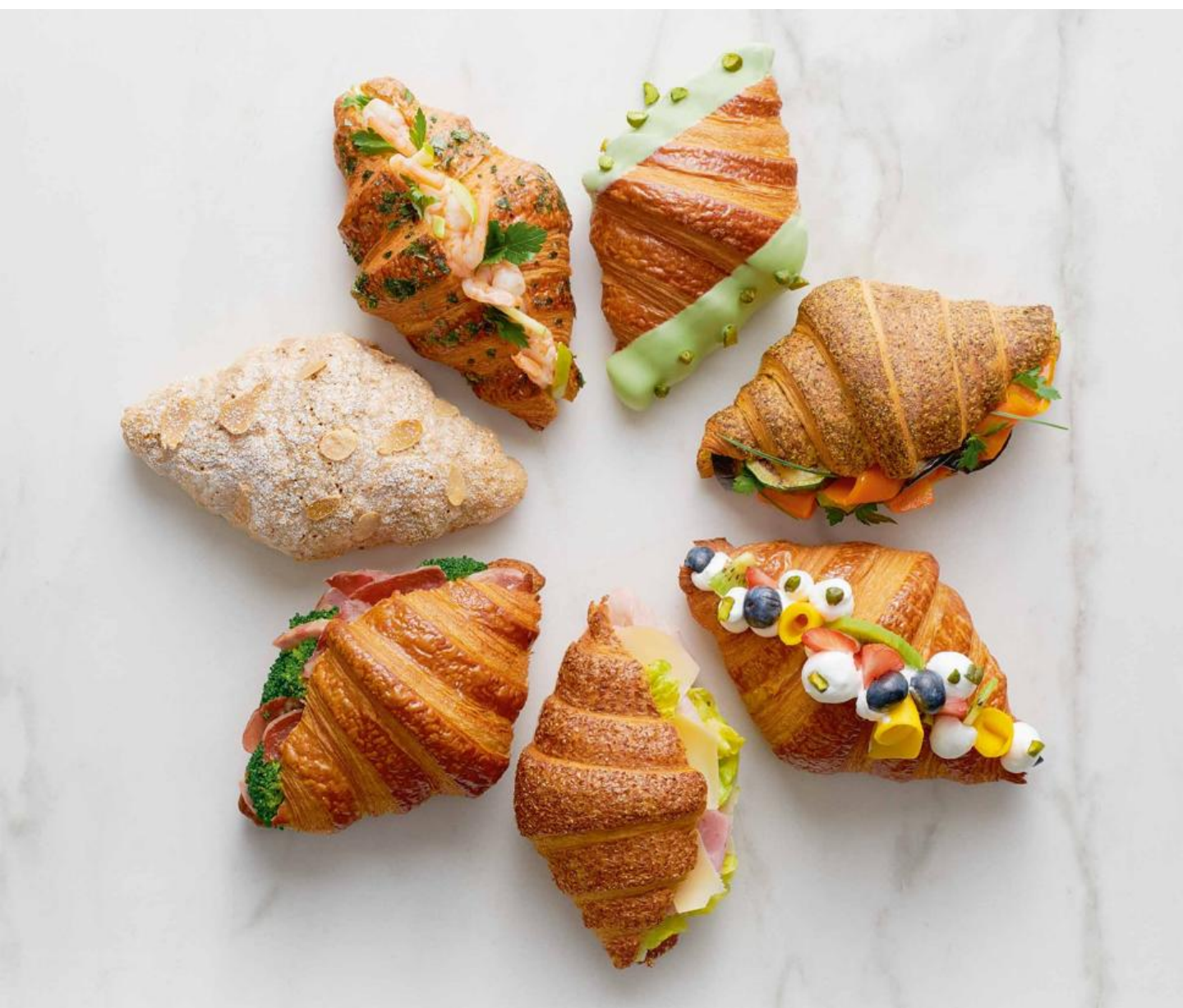




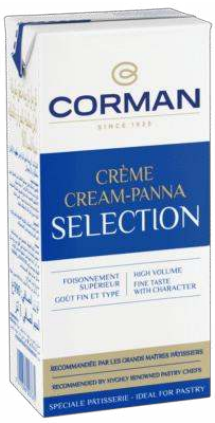


CORMAN

SINCE 1935



NATAS



NATA SELECCIÓN 'ESPECIAL REPOSTERÍA' 35% M.G.

- Tetra pack UHT 1L
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 9 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36646



ESPECIALIDAD PARA MONTAR 31% M.G.

- Tetra pack UHT 1L
- 6 x 1L / caja
- Caducidad: 7 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36642

Un rendimiento sobresaliente

Sculpture, un producto de especialidad listo para montar, ofrece un rendimiento espectacular gracias a su elevado índice de expansión, superior a los 3L*.

Decoraciones perfectas

Por su excepcional firmeza, su poder de esculpido y su color blanco brillante, Sculpture permite crear de manera precisa decoraciones personales y elegantes.

Fácil de incorporar

Su textura lisa y aireada facilita su incorporación y garantiza un rendimiento óptimo.

Sublimación de los sabores

Además de tener un sabor fresco y ligero, Sculpture realza al máximo los sabores de los ingredientes a los que se asocia.

Ingredientes cuidadosamente seleccionados

– 69 % de suero de leche obtenido batiendo nata
– 30 % de aceites vegetales producidos de manera sostenible (certificados RSPO)

(*) Utilizando 1 L de Sculpture se obtiene un índice de expansión medio superior a 3,4 L. Tests realizados internamente.

MANTEQUILLA



MANTEQUILLA DE LECHERÍA PREMIUM EN PLACA PARA HOJALDRE Y CROISSANT 82% M.G.

- Placa de 2 kg
- 5 x 2 kg / caja
- Caducidad: 6 meses
- Punto de fusión: 33 °C

CÓDIGO DE PRODUCTO
36622



MANTEQUILLA TRADICIONAL BARRA PARA BOLLO Y CAKE 82% M.G.

- Barra de 2,5 kg
- 4 x 2,5 kg / caja
- Caducidad: 12 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
50578



MANTEQUILLA DE LECHERÍA PREMIUM EN BLOQUE PARA BOLLO Y CAKE 82% M.G.

- Bloque de 10kg
- 1x 10kg / caja
- Caducidad: 6 meses

CÓDIGO DE PRODUCTO
36611



MANTEQUILLA CONCENTRADA EXTRA CON CAROTENO EN PLACA PARA HOJALDRE Y CROISSANT 99,9% M.G.

- Placa de 2 kg
- 5 x 2 kg / caja
- Caducidad: 12 meses
- Punto de fusión: 36 °C

CÓDIGO DE PRODUCTO
36610



MANTEQUILLA EXPRESS EN PLACA PARA HOJALDRE Y CROISSANT 82% M.G.

- Placa de 1kg
- 10 x 1kg / caja
- Caducidad: 4 meses
- Punto de fusión: 33 °C

CÓDIGO DE PRODUCTO
36619



‘MEZCLA’ PATISY EN PLACA CON 16,5% DE MANTEQUILLA PARA HOJALDRE Y CROISSANT

- Placa de 2 kg
- 5 x 2 kg / caja
- Caducidad: 6 meses
- Punto de fusión: 39 °C

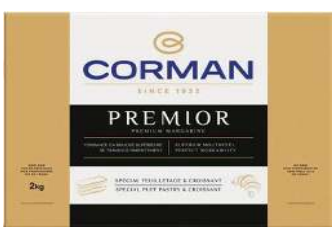
CÓDIGO DE PRODUCTO
36627



MANTEQUILLA AVELLANADA 98% 10KG

CÓDIGO DE PRODUCTO
51900

MARGARINA



PREMIOR MARGARINA EN PLACA PARA HOJALDRE Y CROISSANT

- Placa de 2 kg
- 5 x 2 kg / caja
- Caducidad: 12 meses
- Punto de fusión: 41-43 °C
  (puede variar según las estaciones del año)

CÓDIGO DE PRODUCTO
36618

GRAND CRU

DEPUIS 1884

LESCURE

BEURRE CHARENTES-POITOU

A.O.P.



Lescure es una reconocida marca de mantequilla francesa con DOP Charentes-Poitou, famosa por su calidad excepcional utilizada en repostería de alta gama y hojaldres. Fundada en 1884 por el Barón Léon Lescure, destaca por su maduración tradicional de 12 a 16 horas y su plasticidad, ideal para el laminado.



MANTEQUILLA EXTRA SECA 84% M.G.

- Placa de 1 kg
- 10 x 1 kg / caja
- Caducidad: 18 meses
- Punto de fusión: 32-34 °C

CÓDIGO DE PRODUCTO
36627









SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

Sosa

CORMAN
SINCE 1935

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

GRAND CRU
DEPUIS 1884
LESCURE
BEURRE CHARENTES-POITOU
A.O.P.