

Млечната сметана ЕЛЕВИР 35,1%

е незаменим инструмент в ръцете на всеки съвременен сладкар.

СТАБИЛНОСТ, ПОВЕЧЕ ОБЕМ, ПОВЕЧЕ ТРАЙНОСТ, НЕПОВТОРИМ ПРИРОДЕН МЛЕЧЕН ВКУС, СИГУРНОСТ ЗА ВСЯКО ПРОИЗВОДСТВО.

ПОЛЗИТЕ ОТ ПОЛЗВАНЕТО НА СМЕТАНАТА ЕЛЕВИР ОСИГУРЯВАТ ГОЛЕМИ ЯВКИ И НЕЯВНИ ПЕЧЕЛБИ ЗА ВСЕКИ ОБЕКТ (вижте таблицата която следи) .

Сладкари от цялата страна, по ръководство на сладкаря Бойко Владимиров и пейстри шефс от Франция и Гърция, Г.Косиутсук, Ж.Мезонев и Н.Бузин, откриха тайни на оригиналното френско сладкарство основани на най цената сладкарка суровина, МЛЕЧНАТА СМЕТАНА ЕЛЕВИР.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗА МЛЕЧНАТА СМЕТАНА ЕЛЕВИР 35,1%		РЕЗУЛТАТ / ПОЛЗА
<p>Известната в целия свят млечна сметана ЕЛЕВИР се произвежда 100% от прясно мляко, от крави натурално отгледани в собствени терени на ЕЛЕВИР в един от най-плодородните региони на Франция, региона на Нормандия.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/normandy/</p>		<p>100% природен продукт от най-подходящата и плодородна среда в Европа, Нормандия.</p>
<p>Кравите във фермите на ЕЛЕВИР без изкуствено насилване, природно произвеждат до 49 литра мляко на ден.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/origin-and-values/</p>		<p>Плътен природен млечен вкус и аромат както едно време.</p>
<p>Основани на традиционната технология и ползване на най-съвременни апаратури, ЕЛЕВИР произвежда млечна сметана 35,1%. 100% от краве мляко ЕЛЕВИР, 8 литра мляко, осигуряват 1литър млечна сметана ЕЛЕВИР!</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/normandy/</p>		<p>100% натурална плътна сметана 35,1%, без никакви изкуствени добавки *</p>
<p>ЕЛЕВИР от собствените си ферми, под пълен контрол, събира млякото и функционалните технологични процедури на ЕЛЕВИР позволяват ЕДИНИЧНА ПАСТЪРИЗАЦИЯ осигурявайки максимално качествени крайни резултати.</p> <p>https://www.elle-et-vire.com/en/elle-et-vire/between-elle-and-vire/</p>		<p>Постоянно СТАБИЛНИ РЕЗУЛТАТИ във всяка партида и всеки сезон на годината.</p>
<p>ЕДИНИЧНАТА ПАСТЪРИЗАЦИЯ и технологията на асептичното опаковане на млечната сметана ЕЛЕВИР осигурява пълно запазване на вътрешната структура на натуралната сметана, всички витамини А, D, Е и К, калций, както и мастните киселини.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/professional-services/relationship-program/</p>		<p>Увеличава обема си 2,7пъти**</p>
<p>Единичната пастъризация, качеството на суровината-мляко ЕЛЕВИР и технологията на производството осигуряват НЕПОВТОРИМ ВКУС на натуралната сметана ЕЛЕВИР 35,1%.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/gestures/05-making-a-fruit-mousse/</p>		<p>Максимален, НЕПОВТОРИМ ВКУС, на прясна млечна сметана, cream fresh.</p>
<p>ЕДИНИЧНАТА ПАСТЪРИЗАЦИЯ и качеството на суровината, млякото ЕЛЕВИР, на млечната сметана ЕЛЕВИР осигуряват много здрава вътрешна структура на натуралната сметана ЕЛЕВИР 35,1%.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/gestures/05-making-a-fruit-mousse/</p>		<p>Усвоява бързо всеки друг продукт, дори и кисели продукти, алкохол, плодове и др. запазва здравата си структура и не вкисва</p>
<p>Френската фирма ЕЛЕВИР известна на всеки потребител е гаранция за стабилност и френски финес, високо качество и сигурност наречена ...ЕЛЕВИР!</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/the-brand/elle-et-vire-worldwide/</p>		<p>ЕЛЕВИР носи имиджа и всичките ползи на положителното обществено мнение за нея.</p>
<p>Пейстришефове на "ЕЛЕВИР академия" и на гастрономичните центрове на „Стелиос Канакис“ и „АЛМА ЛИБРЕ“ представяме непрекъснато съвременни ЕЛЕВИР приложения.</p> <p>https://pro.elle-et-vire.com/en/worldwide-inspirations/chefs-magazine/ https://pro.elle-et-vire.com/en/worldwide-inspirations/chefs-magazine/</p>		<p>ЕЛЕВИР носи имиджа и всичките ползи на положителното обществено мнение за нея.</p>
<p>Качествата на сметаната ЕЛЕВИР 35,1% са неупорими, всяка проба и сравнение ще докаже конкретни резултати. Смело дойде времето за качествени промени.</p>	<p>Съвкупността от ползите и печалбите при ползване на ЕЛЕВИР е огромно предимство за всяко производство и витрина! ЕЛЕВИР оправдава вашите добавени стойности. value for money</p>	

НЕКА ТЕСТВАМЕ :

- *разбивате млечната сметана ЕЛЕВИР дълго на бързи обороти, докато се отдели маслото от млякото. Ще се отдели точно 351гр. висококачествено краве масло.
- **разбиване в миксер на бърза скорост, 1литър млечна сметана ЕЛЕВИР с температура 4оС при студен басан на стайна температура 16оС, увеличава обема си 2,7 пъти, образувайки много стабилна, вкусна и с двоен срок на годност разбита сметана, шантиги.



Crème Excellence

Млечна сметана УНТ

35,1% Масленост

Опаковка на кашон 12 x 1 литър



НАТУРАЛНА СМЕТАНА 35,1%
Световноизвестна за стабилност
трайност, вкус, издразливост
идеална за сладкарство и готварство.



„ С млечната сметана ЕЛЕВИР мога да съм сигурен за резултатите. Придава неповторим, оригинален вкус и усилва кремовата структура на моите творби. Издразливостта и стабилността на сладкишите с ЕЛЕВИР, визията по витрините, е впечатляваща. Зафилванията и декорациите запазват линията, схемата и структурата си. Дава ми възможности да творя gourmet наслади както ги въобразявам, и гарантира за отлични резултати.”

Ludovic Chesnay pastry chef



ЕЛЕВИР ПОЛЗИ ЗА ВСЕКИ ПРОФЕСИОНАЛИСТ:

- максимален ОБЕМ (2,7пъти)
- изключителна СТАБИЛНОСТ
- изненадваща ИЗДРАЗЛИВОСТ
- неповторим ВКУС
- натурален ЦВЯТ и МИРИЗ
- КАДИФЕНА ПЛЪТНА структура
- усвоява отлично ВСЕКИ ПРОДУКТ
- осигурява ПРИВЛЕКАТЕЛНА ВИЗИЯ
- крайни продукти с ДВОЕН СРОК
- 100% НАТУРАЛЕН ПРОДУКТ
- ясна НАСЛАДА за потребителите
- ЕЛЕВИР гарантира СИГУРНОСТ

Alma Libre