

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

4 novembre 2010

SIRHA 2011

Démonstration
d'Arnaud Faye
sur le Stand
PRÉSIDENT
Professionnel



PRÉSIDENT Professionnel, marque de Lactalis CHF, partenaire des professionnels de la restauration et fondatrice du Concours Création et Saveurs, annonce sa participation au SIRHA (Stand 3G04), du 22 au 26 janvier 2011, à Eurexpo Lyon.

À cette occasion, PRÉSIDENT Professionnel, accueillera sur son stand **Arnaud Faye**, le grand vainqueur du **Concours Création et Saveurs 2010**. Ce dernier réalisera, le dimanche 23 janvier 2011, devant les visiteurs, le plat et le dessert qui lui ont permis de remporter les épreuves de la finale du concours en mai dernier, à Paris.

Ce jeune auvergnat, Chef du restaurant l'Espadon au Ritz, au côté de Michel Roth, (2 étoiles au Guide Michelin), puise son inspiration dans les racines de son terroir natal, tout en apportant une touche de fraîcheur et de modernité aux plats qu'il concocte.

Cette démonstration culinaire représente une belle opportunité d'apprécier le talent de ce grand chef, qui utilise avec brio les produits des marques PRÉSIDENT Professionnel et GALBANI.

Le chef réalisera, en direct, les recettes suivantes :

- Une Sole cuite dans un beurre nantais, raviole croustillante de girolles à la cazette, petits pois aux coques et citron, jus de coquillages avec la Crème Supérieure 35 % UHT PRÉSIDENT Professionnel
- Une Tarte aux fraises, Mascarpone GALBANI, citron vert, verveine glacé

Le petit plus : à la suite de cette démonstration, Arnaud Faye remettra ses fiches recettes aux visiteurs.



GALBANI présente
sa nouvelle
préparation pour
Tiramisu !



Lactalis CHF participera au SIRHA (stand 3G04), qui se tiendra du 22 au 26 janvier 2011, à Eurexpo Lyon. À cette occasion, GALBANI, l'expert en produits italiens, présentera sa nouvelle préparation pour Tiramisu au Mascarpone, stérilisée UHT.

Le Mascarpone ou Mascherpone, ce célèbre fromage frais italien, originaire des régions de Lombardie, offre une texture lisse et onctueuse, idéale pour accommoder de nombreuses préparations salées comme sucrées, telles que le célèbre Tiramisu.

Galbani, leader sur le marché du Mascarpone, présente une nouvelle préparation pour Tiramisu, prête à foisonner, contenant **65 % de Mascarpone**.

Ce nouveau produit, disponible en format brique 1L, est pratique d'utilisation et facile à stocker. Le petit plus : un emballage respectueux de l'environnement.

Cette préparation répond parfaitement aux attentes des professionnels, tant sur le plan sanitaire, grâce à un traitement UHT, que sur le plan gustatif. En effet, grâce à son rendu hautement qualitatif, proche du fait maison, il est l'ingrédient indispensable pour la réalisation d'un authentique Tiramisu, conçu dans la pure tradition italienne. De plus, ce produit facilement personnalisable, permet de créer des desserts originaux, présentés en verrines ou à l'assiette.

Le restaurateur peut choisir, en fonction de ses besoins, une texture plus ferme (6 minutes de temps de foisonnement) ou plus légère (3 minutes de temps de foisonnement).



Conditionnement :

Poids Net : 1,04 Kg

DLUO (garantie entrepôt) : 70 jours

Conservation : Ne pas stocker à plus de 18°C. Après ouverture, stocker au froid et utiliser rapidement. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. Placer la brique 12h au froid avant de foisonner.