



MANTEQUILLA ELLE & VIRE EXTRA SEC 84% PLACAS 1 KILO.



**CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:**

- En placa de 1 Kg , realizada con **natas rigurosamente seleccionadas** , concilia el refinamiento de su sabor y los excelentes resultados técnicos.
- Su excepcional flexibilidad permite realizar notables masas del tipo hojaldre.
- **Ligeramente más rica en materias grasas que una mantequilla clásica** y con un punto de fusión elevado, le otorgará sabor y suavidad a todas sus masas de tipo hojaldre.

DIFERENCIA TÉCNICA ENTRE UNA MANTEQUILLA ESTANDAR Y UNA MANTEQUILLA ELLE & VIRE DEL 84 % CON 34°C DE FUSIÓN.

Si miramos cualquier mantequilla veremos que es **muy parecida en cuanto al porcentaje de materia grasa en su formulación.**

¿QUE HACE ELLE & VIRE DIFERENTE A LA COMPETENCIA?

MANTEQUILLA NORMAL sin sal o ESTANDAR: 82% M.G. FUSION: 28°C.

MANTEQUILLA EXTRA SEC ELLE & VIRE: 84% M.G. FUSION 34°C.

**La diferencia en el contenido de grasa entre las 2, es de 2% M.G, ¿cómo afecta en el producto final?.** La diferencia de materia grasa es muy mínima pero afecta en el tipo de grasa. La Humedad una es del 16% y la otra del 18%, entonces también la variación de la humedad es muy baja.

**Como se aumenta el punto de fusión al 34%.**

**¿Se utiliza grasa hidrogenada o mantequilla parcialmente hidrogenada?. NO**

La mantequilla extra sec de ELLE&VIRE se **hace a partir de leche de invierno. En invierno, las vacas tienen una dieta diferente: (forraje + hierba baja en beta-caroteno).**

La leche tiene **2 tipos de grasa (ENTRE OTROS) (la oleína y estearina).**

ESTEROL (ESTEARINA): ALTO PUNTO DE FUSION. Se denomina grasa seca.

OLEINA: MENOR PUNTO DE FUSION. Se denomina grasa húmeda.



Durante el invierno la leche es **más pobre en oleína y más rica en estearina.**

Estearina tiene un punto de **fusión alrededor de 34 °** mientras que la de la **oleína es de 28 °**

Por tanto, ELLE&VIRE **no Hidrogena ningún producto** y solo consigue elaborar la mantequilla “extra sec 84%” con su alta fusión, por el equilibrio entre las 2 grasas con mayor proporción de **grasa estearina en su formula.**

Este tipo de fabricación garantiza:

Un punto de fusión más alto.

Una textura más dura.

A partir de aquí podemos utilizar la Elle & Vire mantequillas **para lugares calurosos**, para poder laminar, y realizar pliegues sin casi problemas, pero consiguiendo obtener resultados espectaculares en sabor y textura.

#### MANTEQUILLA ELLE & VIRE GASTRONOMIC 500 GRS.



#### CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

- Preparada con natas cuidadosamente seleccionadas y batidas.
- Le dará un sabor incomparable a sus preparaciones, es ideal para su salsa tradicional, para fondos de cocción, cocción de carnes, etc.
- Es perfecta en la elaboración para su uso solo o mezclado como base de preparaciones de mantequilla (pasta sable, etc.) o para ser degustada en crudo gracias a su textura natural y su intenso aroma.

APLICACIONES: Cualquier elaboración que precise mantequilla.



#### ARGUMENTARIO MANTEQUILLAS:

<b>FABRICANTE:</b>	<b>ELLE &amp; VIRE:</b>
<b>NOMBRE PRODUCTOS</b>	ELLE & VIRE MANTEQUILLA EXTRA SEC 84% ELLE & VIRE MANTEQUILLA GASTRONÓMICA 500 GRS.

- 420 millones de euros en ventas (33 %) exportación.
- Especialistas en natas, mantequillas y quesos.
- Especialistas en tecnologías UHT.
- Las natas Y mantequillas de Elle & Vire son fabricadas en Normandía, tierra del clima mas óptimo (zona muy fresca de lluvias) y con hierbas de mas calidad para la pastura de las vacas.
- Elle & Vire no solo ha conseguido aplicar procesos de última generación en la de fabricación de sus productos, sino que ha estudiado perfectamente el tipo de alimentación de sus vacas para obtener los mejores resultados en sus natas y mantequillas.

Pocos fabricantes a **nivel mundial de productos lácteos**, pueden presumir de tener sus productos en los **5 continentes y 100 países**. **¿Por algo será?**

Premios obtenidos de los productos Elle & Vire.

Medalla de Oro 2005. Ministerio Agricultura y Pesca Francés.

Medalla de Bronce 2008. Ministerio Agricultura y Pesca Francés.