

Una novedad especialmente concebida para los profesionales. Prueba la diferencia.



« El hecho de disponer de un mascarpone cremoso permite una fácil utilización. Puedo controlar la textura y dar la consistencia deseada. »

« Su formato de 1 litro está perfectamente adaptado al consumo. No solamente los bricks son más fáciles de almacenar, son también más ecológicos que los envases tradicionales de plástico. »

Nicolas Boussin

MOF pastelero y pastelero ejecutivo de la escuela de formación « La Maison de la Crème Elle & Vire® »



MASCARPONE TRADICIONAL

MASCARPONE ELLE & VIRE®



### Textura más fácil para trabajar

Un mascarpone tradicional es **rígido** y **difícil de mezclar**.



Gracias a su **textura semi cremosa**, el Mascarpone Elle & Vire® es **suave y homogéneo**. Se puede montar directamente con los huevos y la nata permitiendo **un ahorro de tiempo**.

### Mayor tiempo de conservación

Un mascarpone tradicional tiene una caducidad inferior a 3 meses.



Contrariamente a un mascarpone fresco, el Mascarpone Elle & Vire® tiene **una caducidad larga de 9 meses** gracias a su **formato UHT**. Es además fácil de guardar y almacenar hasta su consumo.

### Más fácil de almacenar

Apilados en la nevera, **los potes** de mascarpone tradicional son **difíciles de almacenar**.



El Mascarpone Elle & Vire® con su formato en **brick de 1L** tiene la ventaja de ser más **fácil para almacenar**.

RCS Coustances 389 297 664 - © ELVIR Condé-sur-Vire - France. ARGU-MASCARP-ES-0316

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

  @elleetvirepro

  
**PROFESSIONNEL**