



NATA ELLE&VIRE EXCELLENCE WHIPPING CREAM 35 % M.G:

Nata para montar.



CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

- Líquido **lechoso y homogéneo** sin separación de grasa. **No se necesita agitar el envase.**
- Sabor **lácteo**, con un color **blanco marfil muy claro**.
- Esponjamiento (montado de la nata) de 3,45 min. y unos 2,8 litros de rendimiento en volumen (significadamente más que la competencia).
- Con **10 / 12 horas de duración** de la nata montada, consigue una textura **ligera, aireada, firme y homogénea**.
- Se puede **remontar** otra vez y **no desuera**.
- Su índice de **viscosidad** es de 2,5 menos que la **competencia**. Punto importante para su estabilidad.

La **viscosidad** es una característica en los alimentos líquidos. La sensación que tenemos en la boca de un ketchup, yogurt o la nata depende **del grado** de viscosidad.

- Como posee un índice **2.5 veces mas bajo que la competencia** hace que este aspecto sea idóneo para su montado, ya que ofrece **menos resistencia al batido mecánico**.

MONTA MÁS RÁPIDO!!!

- La **decoración con manga es lisa y sin estrías**. Aguanta bien el tiempo de dosificado. La competencia, **tiende tendencia a agrietarse**.
- Aguanta muy bien la incorporación de **productos ácidos**, por ejemplo **zumos de limón y pulpa de frambuesa**. El **ácido** tienen tendencia de **estriar la nata y perder suero** en natas estándar.
- Aguanta la congelación.

APLICACIONES: La nata, tanto batida como sin batir, con o sin azúcar; se utiliza en postres, en preparaciones culinarias, etc.

PORQUE UN 35 % DE GRASA: Normalmente, se considera que un contenido de grasa del 38% es suficiente para mantener la nata montada estable durante un periodo de almacenamiento relativamente largo, aunque cuando el consumo es más o menos inmediato, el contenido graso de la nata puede ser menor. Ejemplo 35 %.



NATA ELLE & VIRE EXCELLENCE COOKING 35 %M.G: Nata Culinaria



CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

- Una nata para cocinar untuosa, con un sabor muy rico y textura lisa y cremosa, eliminando toda posibilidad de grumos. **NO NECESITAS AGITAR. ES COMPLETAMENTE HOMOGENEA.**
- **2,30 veces mas rápido**, de reducción frente a los **3 de otras marcas.**
- El porcentaje de reducción en cocción, equivalente a un 20% mas que otras natas, hacer de Elle & Vire una de las natas mas valoradas para cocinar del mercado.

Su reducido tiempo de cocción preserva el sabor de los ingredientes más frágiles. Nata aconsejada para salsas en platos de carta elaborada al momento.

*Otro apartado importante es que al reducir el tiempo de cocción **no quemas tanto la lactosa de la nata**, con lo que el sabor **es más agradable.***

- Característico aspecto lechoso, con sabor característico.
- **SE PUEDE MONTAR, AUNQUE NO OBTENDREMOS MAXIMO VOLUMEN DE MONTADO.**
- **Diseñada especialmente para poder aguantar la cocción a alta temperatura,**
- Se puede reducir en un medio ácido. (reducción en la cocción). (vino).
- Especial para **cocciones cortas.** Ya que queda **más consistente de textura.** No precisa de cocción muy prolongada **con lo que abarata precios de manipulación en cocina.**
- Para **comidas consistentes o en cocciones que el sabor a nata, leche, mantequilla tenga un papel importante. Alta gastronomía.**
- **NO utilizar salsas elaboradas con esta nata en platos de sabor suave,** ja que puede predominar el sabor lácteo y demasiado fuerte de la nata sobre el sabor del plato. **Especial para asados y platos consistentes.**
- **Al hacer la prueba de la cuchara queda homogénea y no se estría.** (Colocar salsa en la parte exterior de una cuchara y veremos que queda lisa y homogénea y sin grumos).
- Al ser **desarrollada** específicamente para cocina, **liga bien las salsas evitando que estas hagan aceite y estríen.**

APLICACIONES: Reducciones cortas, para utilizar en alta gastronomía, platos elaborados y consistentes.



NATA ELLE & VIRE ADVANTAGE COOKING 15 %.



CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:

Nata especial para restauración:

- Característico aspecto lechoso, con sabor característico a nata.
- **NO MONTA.**
- Diseñada especialmente para **cocciones largas., junto con caldos o similares.**
- Con esta nata quedan **texturas lisas y sin grumos.**
- **Sabor suave** (tiene poca grasa o en menor proporción).
- Aguanta bien el **vino, limón, (no se corta).**
- Capacidad de **ligar bien en carnes suaves y verduras.**
- Puede ligar perfectamente en **bases de frutas.**
- No **destila aceite** una vez ha reducido. La salsa queda ligada.
- **Idónea para platos suaves de sabor, ejemplo: Pescados, platos suaves en general.** Para elaboraciones de **bufet y grandes volúmenes (hoteles, catering, banquetes, etc.) es perfecta.**
- Por **precio más atractivo que la nata del 35 % Excellence Cooking con lo que el rendimiento económico es mayor.**
- Los **países de mucho calor utilizan mucho esta referencia** debido al aguante que tienen y por sus características estables para cocinar.
- Facilidad para elaborar tanto en **frío como en caliente**, la convierten en una **nata muy ligera**, que se adapta perfectamente a la **cocina moderna y al catering con un coste óptimo.**

APLICACIONES: Hoteles, catering, restauración rápida, cocina italiana, grandes volúmenes, donde precisen un resultado óptimo de la nata.

Prueba del nappage en Advantage 15 %. Se debe hacer una prueba para ver la consistencia de la nata del 15 %. Coger un cuchara y sumergirla dentro de la nata. La nata debe proporcionar un fina capa encima de cuchara, lisa, y sin grumos.

Consejos utilización:

Si se cortan es debido probablemente a que se han reducido en exceso por lo que tienen tendencia a quemarse (se quema la lactosa de la nata) y adquieren un color amarillento.

Intentaremos arreglar la salsa añadiendo de nuevo nata y volver a hervir otra vez.

El inconveniente de las elaboradas con este proceso puede llegar a tener la misma textura y sabor en diferentes platos de una carta. Pueden parecer salsas iguales con diferentes sabores.

Las salsas con nata no hace falta que reduzcan mucho. Hoy en día se utilizan salsas solo con un punto de reducción, así son más ligeras.



ARGUMENTARIO NATAS

FABRICANTE:	ELLE & VIRE:
NOMBRE PRODUCTOS	ELLE & VIRE EXCELLENCE WHIPPING CREAM 35 % 1L. ELLE & VIRE EXCELLENCE COOKING CREAM 35 % ELLE & VIRE COOKING ADVANTAGE CREAM 15 %.

- 420 millones de euros en ventas (33 %) Export.
- Especialistas en natas, mantequillas y postres.
- Especialistas en tecnologías UHT.
- Las natas i 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 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 Francesa.

Medalla de Bronce 2008. Ministerio Agricultura y Pesca Francés.

TECNOLOGIA EN LA FABRICACIÓN DE LAS NATAS DE ELLE & VIRE:

PASTEURIZACIÓN DE LAS NATAS: SISTEMA UHT (ultra high temperature)

*La **pasteurización**, a veces denominada **pasterización**, es el proceso térmico realizado a líquidos (generalmente alimentos) con el objeto de reducir los agentes patógenos que puedan contener: bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc.*

Tras la operación de pasteurización, los productos tratados se enfrían rápidamente y se sellan herméticamente con fines de seguridad alimentaria.

- Las natas de Elle & Vire están selladas en envases herméticos., resguardados de la luz y con un interior metálico. Este sistema de envasado resguarda perfectamente la nata de agentes exteriores. Normalmente las natas pasteurizadas normales y estándar **incorporan envases tipo tetra brik con interiores blancos o sin protección metálica, lo que hace que la luz pueda incidir sobre el producto afectando a su calidad y durabilidad. Por ejemplo DEBIC, lleva botellas de plástico transparente en sus**



productos y sobre todo las natas y cremas inglesas. A parte el sistema de cierre de las botellas de DEBIC es de menor protección.

SISTEMA APLICADO EN ELLE & VIRE: U.H.T.

El proceso de pasteurización UHT es de flujo continuo y mantiene la leche a una temperatura superior más alta que la empleada en el proceso HTST, (estándar) y puede rondar los 137-140°C durante un período de 2 a 10 segundos. Debido a este periodo de exposición, aunque breve, se produce una mínima degradación del alimento

El proceso de pasteurización normal es de 72°C durante unos +- 15 minutos, aunque para la leche ya se usan pasteurizaciones más altas, como el UHT.

- Las natas Elle & Vire aplica una **pasteurización UHT** en tubos de inyección rápida a vapor en 1 segundo. Así se consiguen en un tiempo tan corto para el UHT **que no hay posibilidad de estropear la calidad de la nata eliminando la posibilidad de obtener sabores cocidos.**
- Si la nata se envasa en condiciones asépticas puede ser guardada sin ningún peligro durante varios meses. **Concepto de las natas Elle & Vire.**
- **LAS NATAS PASTEURIZADAS O FRESCAS NO LLEVAN ESTA TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN CON CADUCIDADES MUY CORTAS.**

PORQUE NATAS PARA PASTELERIA Y COCINA:

A la hora de desarrollar sus natas; Elle & Vire se dio cuenta de que los **pasteleros y cocineros** son reticentes a la hora de utilizar los mismos productos. Por ello desarrollo productos diferentes partiendo de los mismos porcentajes de grasa (35 %) en el caso de Excellence Whipping Cream y la Excellence Cooking Cream y (15%) en el caso de Advantage Cooking, como nata más ligera.

CARACTERISTICAS DE LAS SALSAS ELABORADAS CON NATA: (GENERICO):

La moda de utilizar salsas en base nata surgió en la década de los 80 al inicio de la Nouvelle Cuisine.

La **ventaja** de utilizar estas salsas es su **rapidez de preparación**, que en muchos casos no necesitan de **personal cualificado**.

Desventajas a la hora de aplicar esta técnica -todo y siendo más suaves que una salsa elaborada en base fécula (bechamel)-; pueden llegar a ser **muy grasosas**, debido a la evaporación de la humedad al preparar la reducción, por lo que no se debe abusar mucho en los platos que aparece.

Las **salsas elaboradas con harina y féculas (tipo bechamel)**, se deben tener preparadas en antelación al servicio que se hace. Por ejemplo para elaborar una bechamel podemos **tardar unos +- 15 minutos**.



EN QUE SE PUEDEN APLICAR ESTAS NATAS. ADVANTAGE COOKING 15 %

SALSA DE FRUTAS ÁCIDAS o PURES DE VERDURAS RAVIFRUIT: Reducción por partes.

Debido a la ligereza de la nata y a producto natural de Ravifruit utilizaremos la Advantage 15%, para no perjudicar al sabor final de la salsa.

Reducción de la nata por un lado Advantage 15%.

Reducción del puré de frutas por el otro, para evaporar su humedad y el agua.

En ambos casos tomar la textura que se desee.

Una vez reducido tomar las proporciones adecuadas y reducirlo todo junto un poco.

SALSA DE FRUTA NO ACIDA:

Reducirlo todo junto hasta obtener la reducción deseada.

Proporción ½ de cada.

PARA PASTA:

Primero hacer la reducción de la nata y mezclarlo después con la pasta ya cocida y hervida.

Si se cuece todo junto, hacemos una doble cocción a la pasta, además la salsa absorbe almidón y puede quedar la salsa espesa..

REDUCCIÓN CON VINO:

No reduce lo mismo un vino solo que con nata.

Se recomienda reducir por separado las dos partes, y después juntarlo y reducirlo junto hasta obtener la consistencia deseada.



LAS TECNICAS ELLE & VIRE:

DESHIDRATACIÓN DE NATA EN EL CONGELADOR:

Cualquier elaboración de nata que esté dentro de un congelador o nevera, tiene tendencia a deshidratarse la parte superior de la tarta o mousse. El aire forzado del congelador o nevera es el responsable de esta deshidratación. Por otra parte, normalmente las neveras de las tiendas rara vez bajan de los -10°C. (temperatura crítica de deshidratación).

Por lo general esto sucede con las natas que tienen un mayor volumen montado, (que incorporará más aire en su estructura, y Elle & Vire tiene un buen volumen de montado.

¿Cómo reacciona en el refrigerador y el congelador esta nata al estar montada?

Las natas son un poco deshidratadas por acción de la congelación de la superficie del producto. Elle & Vire congela bien, una vez preparado, se mantiene sin problemas hasta 2 meses, porque su sistema de fabricación evita estos problemas.

Pero este problema saldrá si tenemos unos equipos de frío que no son suficientemente correctos o a una temperatura superior a -10°C. A esta temperatura siempre deshidrata.

CONSEJO:

Si comenta algún cliente este aspecto tenemos que vigilar el tipo de conservación que aplica a sus elaboraciones.

DIFERENCIAS DE PRODUCCIÓN:

Quisiera conocer las diferencias de producción entre ELLE&VIRE que un producto U.H.T, de 6 meses de vencimiento y la nata pasteurizada que tiene una fecha de caducidad corta.

Nata UHT tiene un tratamiento mucho más alto de calor 140 ° y que dura muy poco tiempo que garantiza una perfecta conservación de las cualidades organolépticas y sanitarias del producto. La nata pasteurizada tiene un tratamiento mucho mas bajo de calor 60°C, y rápidamente se vuelve amarilla sobre todo en el sabor ácido.

CONSEJO

****Dar el ejemplo de una nata abierta uno o dos días que tiende a amarillarse****

CONSERVACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

En el aspecto de seguridad alimentaria. ¿Como se consigue?.

Con la nata UHT es perfectamente estéril, la seguridad alimentaria segura ya que el producto es completamente estéril. Conserva sus cualidades de largo, incluyendo la proliferación de bacterias y la coloración amarillenta y sabor especial.

****la nata pasteurizada aguanta menos y sobre todo los cambios de temperatura****