


Plaquette 250g

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
**Average nutritional values per 100 g**

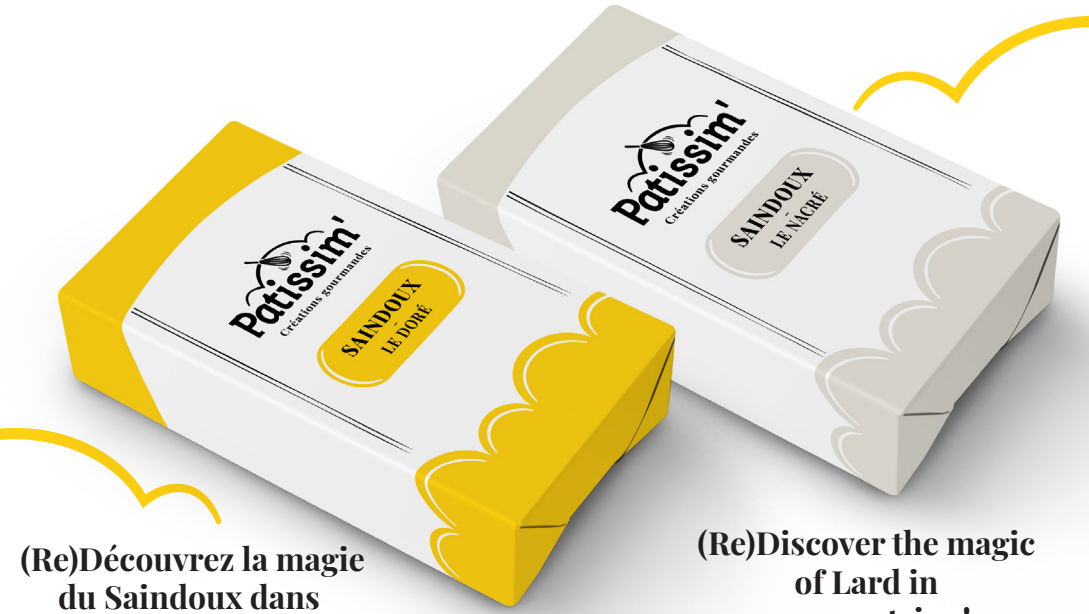
| | |
|---|---|
| **Énergie**<br>**Energy** | **3698 KJ / 900 Kcal** |
| **Matières grasses**<br>**Fat** | **100 g** |
| **Dont acides gras saturés**<br>**Of wich saturates** | **42,61 g** |
| **Glucides**<br>**Carbohydrates** | **0 g** |
| **Dont sucres**<br>**Of wich sugar** | **0 g** |
| **Protéines**<br>**Proteins** | **0 g** |
| **Sel**<br>**Salt** | **0 g** |

**L'art de pâtisser par** ALVA FOOD

3, rue des Chevaliers 44 400 REZÉ - FRANCE
Tél. +33 (0)2 40 13 81 30 - Mail : contact@alva-food.com
www.alva-food.com - **www.sublim.fr**

# Patissim'
Créations gourmandes

***Garantie du croustillant et du fondant dans vos recettes !***
*Guarantee of crispness and fondant in your recipes*




**(Re)Découvrez la magie du Saindoux dans vos pâtisseries !**

**(Re)Discover the magic of Lard in your pastries !**

## Le petit +
Le Doré et sa couleur d'un jaune brillant
Le Nacré et sa couleur d'un reflet argenté

## The little +
Le Doré and its shiny yellow color
Le Nacré and its color with silver reflections

***L'art de patisser par Alva Food***
*The art of pastries by Alva Food*

Patissim'

Créations gourmandes

# *Remplace avantageusement les autres matières grasses*

## Advantageously replaces other fats

PRESERVATIVE-FREE SANS CONSERVATEUR

### Une nouveauté côté pâtisserie ?

Notre Saindoux se conserve aisément et constitue une **alternative idéale** aux autres matières grasses dans toutes vos préparations. Ce produit ne contient pas d'eau, **100% de matière active** ce qui constitue une réelle économie.

Conçu **sans aucun additif synthétique**, notre produit puise sa richesse dans l'essentiel, pour une expérience authentique et respectueuse.

Vous pourrez réaliser une multitude de recettes grâce à sa polyvalence et sa gourmandise.

### Something new in pastries ?

Our Lard is easy to preserve and is an **ideal alternative** to other fats in all your baking. This product contains no water and is **100% active ingredient**, which is a real cost-saver.

Prepared **without any synthetic additives**, our product draws its richness from the essential, for an authentic and respectful experience.

You will be able to make a multitude of recipes by to its versatility and deliciousness.



**Le secret de pouvoir pâtisser en toute légèreté et simplicité:**

- Une couleur rassurante,
- Pâtisser, malaxer à toute température,
- Remplace avantageusement le beurre ou ses dérivés,
- Texture souple,
- Incorporation facile,
- Croustillant et fermeté.

**The secret to being able to bake with lightness and simplicity:**

- A reassuring color,
- Baking, kneading at any temperature,
- Advantageously replaces butter or its derivatives,
- Soft texture,
- Easy to incorporate,
- Crispy and firm.



