ST. VILLEPRÉ®

Le vrai beurre, apprécié par des boulangers artisanaux

Vandemoortele

La qualité authentique

pour les vrais amateurs de beurre

LA PASSION DU MÉTIER

Certains boulangers choisissent délibérément de perpétuer la tradition de la pâtisserie artisanale. Déterminés, ces professionnels visent invariablement la perfection et savent exactement ce dont ils ont besoin pour l'atteindre : la connaissance, le savoir-faire et les ingrédients adéquats. Si leurs créations nécessitent du vrai beurre, ils utilisent du vrai beurre. Ils savent en effet mieux que personne que rien ne surpasse le caractère authentique du pur beurre confectionné à base de crème.

Vandemoortele propose désormais un vrai beurre à ces boulangers artisanaux : St. Villepré®. Un beurre qui se démarque par sa saveur, sa qualité et sa fonctionnalité, et qui constitue dès lors le prolongement logique de l'assortiment actuel de margarines et de mélanges de beurre à usage professionnel. Les solutions techniques qui mettent résolument l'accent sur la valeur ajoutée pour les boulangers sont propres à Vandemoortele. Avec sa marque de beurre St. Villepré®, Vandemoortele est désormais toujours en mesure de proposer une solution aux boulangers.

Le beurre étant l'un des ingrédients les plus importants qui trouvent ses racines dans la pâtisserie artisanale, la marque St. Villepré® répond aux attentes et aux besoins professionnels des boulangers artisanaux d'aujourd'hui, tout en s'inscrivant à merveille dans la vision des amateurs de beurre.

St. Villepré® est 100 % naturel, crémeux et riche en goût. Un beurre polyvalent à la qualité constante et à l'excellente malléabilité. Un produit idéal pour les boulangers désireux de perpétuer les traditions. Parfait pour les recettes qui exigent la saveur et la texture authentiques du pur beurre.

Incorporez le beurre St. Villepré® dans vos pâtisseries et viennoiseries. Vos clients vous remercieront de ne pas faire de concession sur le goût et la qualité. Car ils n'en font pas non plus...

St. Villepré® est le pur beurre de Vandemoortele, pour les vrais amateurs de beurre

Avec son assortiment de produits du beurre traditionnels et techniques de première qualité, St. Villepré® répond aux besoins des boulangers artisanaux qui visent la perfection. Découvrez les différents beurres à l'intérieur.

01

Pratique

BEURRE

BARRE DE 1 KG

Beurre traditionnel St. Villepré®, spécialement conçu pour les cakes, les crèmes, les brioches et les biscuits.

Grâce au format en barre pratique de 1 kg, ce beurre s'incorpore facilement dans toutes vos recettes. Il se mélange aux autres ingrédients de manière optimale. Résultat ? Une recette extraordinairement bonne, enrichie du goût authentique du beurre de St. Villepré®.

St. Villepré® crème/pâte
N° 415658

beurre à
bonne incorporation

Beurre traditionnel confectionné à partir de crème fraîche (82 % de matière grasse)

- Goût authentique
- Facile à travailler et à mélanger
- Incorporation efficace
- Point de fusion à 30-32 °C
- Durée de vie : 90 jours après production

02.

Élastique

BEURRE

PLAQUE DE 2 KG

Avec le beurre texturé de St. Villepré® vous réussissez de délicieuses pâtes feuilletées : une solution technique intélligente pour les croissants et les pâtisseries à pâte feuilletée délicieusement gonflée.

Confectionné à partir des meilleurs produits laitiers pour garantir un point de fusion constant et des performances optimales tout au long de l'année. D'une excellente plasticité, les plaques de beurre sont faciles à travailler. Pour des pâtes feuilletées à la croûte croustillante.

St. Villepré® plaque duo
N° 415657

beurre pour de

délicieuses pâtes feuilletées

Beurre texturé pour les pâtisseries à pâte feuilletée (82 % de matière grasse)

- Goût et texture authentiques du pur beurre
- Excellente plasticité
- Malléabilité optimale
- Point de fusion constant à 32-34 °C
- Durée de vie : 120 jours après production

03

Polyvalent

BEURRE

BLOC DE10 KG

Le beurre traditionnel St. Villepré® est la solution polyvalente pour n'importe quelle application (en cuisine comme en pâtisserie).

Confectionné en Normandie (France)* à partir de crème fraîche selon un processus naturel et artisanal. Avec le beurre traditionnel St. Villepré®, vous agrémentez toutes vos créations de l'inimitable goût du pur beurre.

* fabriqué en France à partir de crème européenne et non européenne

St. Villepré® bloc
N° 415659

beurre adapté à

n'importe quelle application

Beurre traditionnel confectionné à partir de crème fraîche (82 % de matière grasse)

- Goût de beurre intense
- Idéal pour les grandes quantités
- Utilisable dans n'importe quelle application
- Point de fusion à 30-32 °C
- Durée de vie : 90 jours après production

Certaines recettes exigent le goût du vrai beurre

« Il existe un format pratique pour chaque boulanger et chaque préparation – petite au grande. De quoi pouvoir travailler beaucoup plus efficacement avec du vrai beurre. »

MASTER OF TASTE - AIMÉ PYPE
CONSEILLER TECHNIQUE VANDEMOORTELE
0475 51 02 62

« La polyvalence est primordiale dans votre boulangerie ! Le beurre Saint-Villepré® est facile à utiliser dans n'importe quelle pâte : délicieusement croustillant à l'extérieur, tendre plus longtemps à l'intérieur. »

MASTER OF TASTE - JOHAN COPPENS
CONSEILLER TECHNIQUE VANDEMOORTELE
0474 99 89 24

Vandemoortele
MASTER CLASS.

Suivez nos Master Classes au Vandemoortele Food Experience Center

Nos Masters of Taste sont heureux de partager leurs connaissances, leur expertise et leurs compétences lors de séminaires, démonstrations et ateliers. Vous découvrirez de nouveaux produits et techniques de pâtisserie, vous y trouverez de l'inspiration et apprendrez de nos maîtres.

Intéressé(e) ?
Contactez nos Masters of Taste :
masterclass@vandemoortele.com

Scannez le code QR pour les classiques au beurre avec une touche originale

ST. VILLEPRÉ®

POUR LES BOULANGERS
DÉSIREUX DE PERPÉTUER
LA TRADITION

Éditeur responsable : Pieter Naessens, Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gand. RPR Gand (Département Belgique) 0721.494.116 / 2020

Découvrez l'ensemble de l'assortiment St. Villepré®

SURFEZ SUR WWW.VANDEMOORTELE.COM
OU CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT
VANDEMOORTELE HABITUEL

VANDEMOORTELE EUROPE NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B - 9000 Gand, Belgium
f in **VandemoorteleProfessional - www.vandemoortele.com**

Vandemoortele