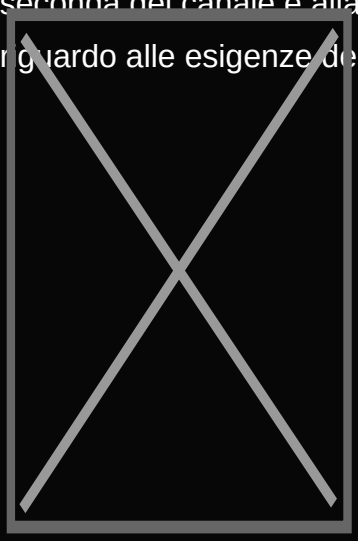
Elena, passione per la qualità

elena-panna-83739ad0

Elena è l’azienda della panna per antonomasia. Una bella case history di “passione per la qualità” che inizia a Torino nel 1964, con la creazione di una panna da montare trattata mediante una tecnologia particolare che offre le caratteristiche organolettiche del fresco associate alla sicurezza e alla shelf life del trattamento UHT. Con in più alcuni accorgimenti particolari sul processo termico e di omogeneizzazione che rendono questa panna unica: bianca, stabile, compatta, duratura.

Un successo immediato e duraturo, tanto presso i consumatori quanto tra pasticceri, gelatieri e ristoratori che scoprono uno strumento prezioso per le loro lavorazioni. In breve tempo Elena – che negli anni novanta entra nel Gruppo Parmalat e apre un nuovo stabilimento a Savigliano (CN) – mette a punto una gamma profonda di panne UHT con percentuali di materia grassa e formati diversi a seconda del canale e allarga la gamma con dessert, latte e basi gelato, sempre con particolare riguardo alle esigenze dei professionisti.



Da gennaio 2014 Elena fa parte della divisione Out of Home di Parmalat.

L’azienda oggi dispone di 50 item suddivisi in: panna, dessert, latte, basi gelato soft, burro. I prodotti top sono la famosa “Panna Blu” (dal colore dell’incarto) con 38% di materia grassa – il tessuto di questa panna, la struttura dopo la montatura, il colore bianco naturale e la perfetta tenuta per 48 ore, ne fanno un vero must per chi cerca l’eccellenza – la panna in vaschetta 200 ml, il bottiglione da 4L:

formato preferito dai laboratori di pasticceria e la panna per caseifici da 10L insostituibile per la realizzazione di burrate. Altre specialità sono la panna Planet al 35% di materia grassa, ideale per mousse e bavaresi e la “panna Gialla” (sempre dal colore del brik) per i montapanna automatici. Tutte queste panne sono 100% animali senza alcun altro ingrediente. Ma c’è anche la Mistà, 50% animale e 50% vegetale, versatile in pasticceria e cucina, La panna zuccherata (9%) e la nuova panna da cucina da 1L con il 20% di m.g. perfetta per salse e sughi. Tra i dessert è apprezzatissima la Panna Cotta con la quale nel formato da litro si possono ottenere monodose personalizzabili, mentre il trancio da 1K permette la rapida partizione in 10 fette. Nella Crema pasticcera Elena anche i più validi Pastry Chef trovano un utile supporto: alta percentuale di uova (13%), massime garanzie igienico sanitarie, plasticità, lavorabile con alcool: un vero jolly per mille preparazioni. Dal 2015, Elena offre al mercato professionale anche una gamma burri composta da 4 referenze: i burri da 1 Kg e 2 Kg (82% m.g.), il burro piatto da croissanterie da 2 Kg (82% m.g.) e il burro chiarificato (99% m.g.). Le caratteristiche vincenti del brand Elena sono qualità, costanza, lavorabilità.

La sicurezza di poter disporre di un prodotto d’eccellenza uguale nel tempo e idoneo alle più diverse preparazioni permette ai nostri clienti professionisti di standardizzare le loro produzioni e di contare su un “partner” di assoluta affidabilità. Elena è ad oggi il brand “top of mind” tra i trasformatori.