

Altijd luchtig, uitermate stabiel:
onze roomvarianten maken het verschil

Bij Président Professionnel weten we dat door te kiezen om te werken met de allerbeste ingrediënten, je een verschil kan maken in de keuken.

Ontdek onze **2 roomvarianten** die zich onderscheiden door hun **kwaliteit, stabiliteit & veelzijdigheid**.

Omdat elk detail telt in jouw keuken - dit kun je verwachten van onze roomvarianten.

ROOM 18%

- 1 Zijdezachte, homogene structuur
- 2 Schift niet in bain-marie of bij temperatuurschommeling
- 3 Perfect voor lange bereidingen zoals gratins
- 4 Snelle reductie & express liaison voor 'à la minute' sauzen

De ideale keuze
voor soepen & sauzen



UHT / 1L brik / Code 52006 / 6 x 1L

MEET OUR CHEFS

Tijdens de uitreiking van **MICHELIN 2025 AWARDS** serveerden enkele van 's werelds beste chef-koks **heerlijke amuses, geïnspireerd en bereid met de room van Président Professionnel**. Van een luchtige zure room tot een hartige crème brûlée - telkens zorgde de room voor een perfect evenwicht tussen **smaak, textuur** en **technische betrouwbaarheid**.

Ga zelf aan de slag!

Marie Trignon

Ladychef van restaurant
« La Roseraie », Modave.
Michelin star 2024.



Crème brûlée van foie gras, wasabi & geroosterde noten

INGREDIËNTEN

- Foie Gras
- Président Room 35%
- Rozijn
- Pistache
- Wasabi Pinda
- Cayenne Peper



Benoit Dewitte

Chef van restaurant
« Benoit & Bernard Dewitte »,
Kruisem.

Bekroond met één
Michelin ster.

Oprichter van GRØNN,
kant-en-klare kruidenoliën.



Krokantje met dorade, dille-room en kaviaar

INGREDIËNTEN

- Dorade
- Président Room 35%
- GRØNN Dille Olie
- Kaviaar
- Sjalot
- Spinazie
- Lavas
- Dragon



De volledige recepten vind je terug op
www.president.be/Professionnel

De **Président Crème supérieure 35%** is een room waaraan u uw kook- en bakkunsten in volle vertrouwen kunt toevertrouwen.

ROOM 35%

Warme bereidingen

- 1 **Uitermate stabiel**, zelfs bij toevoeging van zure ingrediënten of alcohol.
- 2 Werkt als **natuurlijke smaakversterker**, waardoor gerechten nog intenser tot hun recht komen.
- 3 **Minimale vetafscheiding** voor een perfect homogeen resultaat.

Koude bereidingen

- 1 Bij 1L room volumieuze opgeklopt tot 3L, ideaal voor **luchtige texturen**.
- 2 **Behoudt zijn mooie, witte kleur** voor een verfijnde en luxueuze presentatie.
- 3 Ideaal voor **Irish coffee**.

De ultieme keuze voor gastronomische bereidingen & patisserie



UHT / 1L brik / Code 107491 / 6 x 1L

Ontdek wat
Président Crème Culinaire
ook voor uw bereidingen
kan betekenen.



CONTACTEER ONS VRIJBLIJVEND

Maarten Van Bakel

+32 477 40 90 42

Maarten.Vanbakel@be.lactalis.com

Gabrielle Dufailly

+32 488 58 89 82

Gabrielle.Dufailly@be.lactalis.com

Gino Cacopardo

+32 490 42 91 17

Gino.Cacopardo@be.lactalis.com

Philippe Tricoli

+32 471 81 56 88

Philippe.Tricoli@be.lactalis.com



BELGIUM &
LUXEMBOURG



IN PARTNERSHIP WITH

Lactalis Belgium - Veeartsenstraat 42F BE 1070 Brussel



Samen op weg naar
culinaire perfectie

