



Dedicato agli appassionati
della qualità.



Elena da più di 50 anni è sinonimo di qualità.

Una 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 in grado di offrire 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 e duratura.**

Un successo immediato e prolungato, tanto presso i consumatori quanto tra pasticceri, gelatieri e ristoratori che scoprono uno strumento insostituibile per le loro lavorazioni.



Storia e innovazione

Alla fine degli anni novanta “Panna Elena” entra nel Gruppo Parmalat e apre un nuovo stabilimento a Savigliano (CN).

L'azienda oggi dispone di 60 item suddivisi in: **Panna, Dessert, Latte, Burro, Formaggi per il Bakery e Basi Gelato Soft.**

Da gennaio 2014 Elena fa parte della divisione Out of Home di Parmalat riaffermando la vocazione di key partner dei trasformatori.

Le caratteristiche vincenti del brand Elena sono **qualità, costanza, lavorabilità.**

La sicurezza di poter disporre di prodotti d'eccellenza uguali nel tempo e idonei alle più diverse preparazioni, permette ai tecnici di standardizzare le loro produzioni e di contare su “ingredienti” di assoluta affidabilità.

Elena è ad oggi il brand “top of mind” tra i professionisti. E uno dei marchi alimentari più conosciuti in Piemonte.



10 buone ragioni per scegliere i prodotti Elena...

- **55 anni di esperienza** nel canale professionale.
- **Eccellenza dei prodotti:** materie prime, ingredienti, ricette.
- **Qualità superiore** e costante.
- Grande **notorietà del brand**.
- **Tre volte leader:** n.1 in Italia nel Food Service segmento panna UHT, n.1 in Italia come Gruppo Parmalat nel settore lattiero caseario, n.1 nel mondo come Groupe Lactalis nel settore lattiero caseario.
- **Conoscenza specifica** del mercato professionale.
- **Alta fidelizzazione** della Clientela.
- Estrema attenzione alla **filiera** con oltre 200 controlli qualitativi.
- **Trattamento termico e di omogeneizzazione specifici** e unici nella loro complessità, cui si aggiunge il controllo umano di personale altamente specializzato e con vasta esperienza.
- Gamma tecnica di Panna, Dessert, Burro, Latte e altri prodotti specifici per il **Canale Professionale**.

...E altre 10 buone ragioni per scegliere la panna Elena.

- Gamma panna interamente **vaccina di origine italiana**.
- Gamma panna “core” completamente **priva di additivi, stabilizzanti, addensanti, sbiancanti, conservanti**.
- Panna “unica” con sapore tipico della crema di latte, **senza retrogusti**.
- Stabile ed emulsionabile, è **bianca**, color latte naturale. Il colore tipico si mantiene inalterato anche dopo la montatura.
- Anche a distanza di giorni è “asciutta”, **non presenta sineresi** (rilascio di liquidi) e non secca.
- Crea dei **composti più omogenei** e cremosi inglobando l'aria in modo corretto, senza eccessi.
- Dà **risultati costanti**. Tutto l'anno. Principale necessità dell'operatore che deve poter lavorare il prodotto sempre nello stesso modo.
- In cucina appena scaldata diventa una **crema morbida**, tiene la cottura e non si separa. Non ha acqua libera e permette la creazione di sughi sempre ben amalgamati.
- È una panna “**sicura**”. Il processo termico porta la crema di latte alla temperatura idonea all'azzeramento della carica batterica.
- È lavorabile “a 360°”. **Una panna davvero universale**.



La panna Elena. Una gamma vincente.



Elena dispone di una gamma profonda di panne UHT con percentuali di materia grassa dal 20% al 38% e formati diversi a seconda del canale di vendita: da 200 ml a 10Q.

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 in pasticceria così come **la panna per caseifici da 10L**, con il 27% di m.g. risulta un ingrediente “ineguagliabile” nei caseifici per la realizzazione di burrate dal cuore cremoso.

Altre specialità dedicate esclusivamente al Food Service 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 da gelateria.

Tutte queste panne sono 100% di origine animale senza alcun altro ingrediente (addensanti, conservanti, sbiancanti) e sono di origine italiana.

Vi invitiamo a scoprire l’intera gamma di panne Elena, adatte a tutte le esigenze professionali.

pasticcERIA



38%
m.g.

Panna "Blu"
1lt

- **Maggior volume**
- **Maggior struttura**
- *Ideale per tutti gli usi*

Totalmente italiana, con il 38% di m.g., è bianca, cremosa, vellutata e possiede una particolare struttura che permette di mantenere integre tutte le caratteristiche anche in lavorazioni complesse.

Evita la formazione di cristalli di ghiaccio e sineresi e può anche essere ripresa e lavorata con l'aggiunta di nuova panna senza presentare difficoltà.

Il particolare trattamento termico e di omogeneizzazione consente di combinare una lunga conservazione con la persistenza del sapore di buon latte.

Versatilissima, è stata pensata appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti ed è indicata per tutti gli usi.





pasticceria

La panna Planet e la panna Mistà sono preziosi alleati per i dolci più invitanti e complessi. La qualità della materia prima impiegata e la tecnologia di trattamento e confezionamento garantiscono alla panna ottime caratteristiche organolettiche, facilità di utilizzo e velocità di montaggio.

35%
m.g.



Panna Planet

1lt

- Da montare
- Tessuto soffice e cremoso
- Ideale per farciture

38%
m.g.



Mistà 50% Vegetale

1lt

- Animale e Vegetale
- Da montare
- Ideale per farciture e decorazioni



Nuova Panna da 5 lt. Grande resa in un pratico formato.

38%
m.g.



Novità

Panna
5 lt

- Più struttura
- Grande tenuta
- Assenza di sineresi nelle 24/48h

I VANTAGGI DEL NUOVO IMBALLO:

- Maniglia per versatura
- Tappo richiudibile
- Impilabilità del box
- Agevole stoccaggio dei bag nei frigoriferi
- Ridotto impatto ambientale





gelateria

38%
m.g.



Panna Zuccherata
1lt

- 9% di zucchero
- Nessuna operazione di bilanciatura
- Ideale per il montapanna
- Adatta anche a decorazioni e farciture

38%
m.g.



Panna "Gialla" per montapanna
1lt

- Omogeneizzazione adatta ad inglobare perfettamente l'aria del montapanna
- Ottimo volume
- Stabile e corposa



ristorazione



20%
m.g.



Cremosa e omogenea non si separa alla fiamma e regge l'aggiunta di alcolici, adatta pertanto a salse, sughi, creme. Estremamente versatile per tutte le preparazioni gastronomiche.

Panna da Cucina 1lt

- Non si separa
- Addensa rapidamente
- Delicata e cremosa, si amalgama facilmente agli altri ingredienti

caseifici



27%
m.g.



Panna per caseifici 1lt

- Perfettamente lavorabile
- Densa e cremosa
- Utilizzata come ingrediente nella realizzazione delle più note burrate





per trasformatori

I Dessert Elena. Finepasta d'eccellenza.



Panna Cotta
1Kg e 500g



Nella ricca gamma dei dessert Elena spicca per gusto, ecletticità e “laborabilità” la **Panna Cotta**. Realizzata con ingredienti naturali, la Panna Cotta Elena regala al palato un puro e naturale piacere. Ha un **sapore delicato** e decisamente “unico”, è **pronta al consumo**, ma opportunamente lavorata, è adattissima a molte elaborazioni di pasticceria, anche le più attuali, come i bicchierini monoporzioni variegati agli aromi più sorprendenti. Ineguagliabile nelle preparazioni tradizionali, può essere montata a freddo al 50% con la panna Elena per realizzare un’insuperabile mousse; ma consente in tempi brevi ed evitando sprechi, la creazione ottimale anche di Charlotte e Bavaresi.

È inoltre possibile preparare fine pasto di gran classe ed originalità con variegature al crème caramel, cioccolato, caffè, menta e frutti di bosco, oppure dolci al cucchiaio a strati alternati di Panna Cotta e Bunet. La frutta, sotto forma di specialità in sciroppo o liquore, ed anche in macedonia di frutta fresca di stagione, si abbina perfettamente a questo preparato regalando originali composizioni di grande gusto e notevole effetto.

per trasformatori



Novità



Base per semifreddi,
mousse e parfait.
1000 ml

La nuova base per semifreddi Elena permette di realizzare in modo pratico e veloce un gran numero di dessert tra cui mousse e parfait. La stessa qualità ma un notevole risparmio di tempo.

- Per semifreddi, mousse e parfait
- Facile miscelazione con ingredienti personalizzanti
- Semifreddi e Parfait pronti dopo solo 2h a -18°C

Prodotto in lavorazione. Attualmente disponibile a marchio Chef Professional.





per trasformatori

Dessert

Crema Pasticcera

1 kg e 500g



La **Crema Pasticcera** Elena è composta da una crema all'uovo (12%) e da altri pochi e selezionati ingredienti; è priva di addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti.

Pronta per un utilizzo immediato è **cremosa e vellutata**.

In Pasticceria è ottima nelle lavorazioni a freddo, mescolata con la frusta, per farcire krapfen, croissant e cannoli. Intiepidita in contenitore per pochi secondi, diventa liquida e può essere versata su millefoglie, crostate, pan di Spagna, o utilizzata come guarnizione per dessert. Si presta anche alla rapida preparazione di farciture, semifreddi, mousse e dolci al cucchiaio.



bar / caffetterie



Dessert in formato da 1Kg. Da ogni confezione si ottengono 10 fette.
Notevole risparmio di tempo ed elevata marginalità per l' esercente.



Panna Cotta Trancio
1Kg

Bunet Trancio
1Kg

Tartufata Trancio
1Kg

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Per una migliore presentazione del prodotto consigliamo di estrarre la confezione dal frigo qualche minuto prima dell' utilizzo e di immergerla qualche secondo in acqua tiepida. Quindi aprirla, rovesciarla lentamente sul piatto e praticare alcuni fori sul fondo per favorire il distacco del prodotto. Decorare a piacere e servire.





burro

*Chi ti dà il top della panna
ti garantisce
un burro superiore.*

82%
m.g.



Per sfoglie e impasti

Burro professionale – 1 e 2 kg

- 82% min. materia grassa
- 31°C punto di fusione

99,5%
m.g.



Ideale per friggere senza bruciare.

Burro chiarificato – 500g

- 99,5% min. materia grassa
- 33°C punto di fusione



formaggi



*Ideale per farciture e
ripieni dolci e salati*



Ricotta 1500 g

- Ricotta vaccina
- Particolarmente adatta alle lavorazioni di pasticceria
- Tessuto morbido e setoso



*Ideale per panini,
tartine e dessert*



Formaggio fresco spalmabile 1350g

- Sapore delicato e fresco
- Facile da spalmare





latte

*L'ingrediente
indispensabile per
ogni preparazione.*

Il Latte Elena è il completamento di gamma necessario a mettere gli operatori professionali nelle condizioni di operare con un unico fornitore.

Con più di 150 controlli di filiera, il Latte Elena garantisce qualità, costanza e servizio.

- 100% latte vaccino
- 100% italiano
- Filiera controllata
- Disponibile in formati professionali



**Latte
Parzialmente scremato
1000 ml**



**Latte
Intero
1000 ml**



**Latte
Parzialmente scremato
10 lt**



Scheda tecnica

Panna U.H.T.

Codice N°	Prodotto	Imballo	Pallet	Shelf life	Conservazione	Codice EAN
811215	Panna Vaschetta 100 ml x 2	Cartone 12 pz	95 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039199982
821218	Panna Vaschetta 200 ml	Cartone 18 pz	90 cartoni	120 gg	0/+4°C	80197102
077020	Panna da cucina Brik 200 ml	Cartone 24 pz	144 cartoni	150 gg	Max 25°C	8000039770037
801300	Panna Blu Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039019211
801400	Panna per montapanna automatici Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	75 gg	0/+4°C	8000039770013
801501	Panna per uso professionale Bottiglia 4 L	Cartone 3 pz	48 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039192174
4709010	Panna Blu per uso professionale Bag in box 5L	Cartone 1 pz	140 cartoni	120 gg	0/+4°C	8002580004234
4709000	Panna Planet per uso professionale Bag in box 5L	Cartone 1 pz	140 cartoni	120 gg	0/+4°C	800258000422
210630	Panna da montare e da cucina Brik 500 ml Slim	Cartone 12 pz	95 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039771478
801600	Mistà Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	180 gg	0/+4°C	8000039770709
707010	Panna Planet Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039771188
708010	Panna Planet Bottiglia 4 L	Cartone 3 pz	48 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039771195
811851	Panna da cucina Bag in box 10 L	Cartone 1 pz	96 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039770099
801820	Panna da Cucina Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039771454
831710	Panna Zuccherata Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039771508

Dessert U.H.T.

802855	Budino Vaniglia Vaschette 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	0/+4°C	8000039200138
802857	Budino Crème Caramel Vaschetta 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	0/+4°C	8000039200121
802856	Budino Cioccolato Vaschette 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039200114
802300	Panna Cotta Caffè Vaschette 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	0/+4°C	8000039199807
802400	Panna Cotta Cioccolato Vaschette 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	0/+4°C	8000039199821
802500	Panna Cotta Caramello Vaschette 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	0/+4°C	8000039199814
802900	Bunèt Vaschette 2 x 100 g	Cartone 12 pz	95 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039199845
808700	Bunèt Trancio	Cartone 3 pz	100 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039198862
808800	Panna Cotta Trancio	Cartone 3 pz	100 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039198879
808900	Tartufata Trancio	Cartone 3 pz	100 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039198909
857640	Panna Cotta Brik 500 g	Cartone 12 pz	180 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039198992
803500	Crema Pasticcera Brik 500 g	Cartone 12 pz	180 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039199067
808505	Mousse Chantilly Brik 1 Kg	Cartone 12 pz	180 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039199272
808600	Bunet Brik 1 Kg	Cartone 12 pz	180 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039198800
807600	Panna Cotta Brik 1 Kg	Cartone 12 pz	180 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039198794
813601	Crema Pasticcera Brik 1 Kg	Cartone 12 pz	180 cartoni	180 gg	Max 25°C	8000039770556

Burri

4675410	Burro Elena Professionale 2Kg	Cartone 5 pz	64 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039771461
4805610	Burro Elena Professionale 2Kg per sfoglia	Cartone 5 pz	64 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039771485
4675420	Burro Elena Professionale 1Kg	Cartone 10 pz	60 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039771524
4805635	Burro Chiarificato 500 g	Cartone 20 pz	60 cartoni	90 gg	0/+4°C	8002580001257

Formaggi

4815020	Formaggio fresco Spalmabile	Cartone 2 pz	160 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039771496
4815032	Ricotta Elena	Cartone 4 pz	60 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039200015

Latte

4814200	LATTE UHT Bag in box 5 L	Cartone 1 pz	140 cartoni	120 gg	0/+4°C	8002580004272
4029220	LATTE UHT intero Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039177003
4052420	LATTE UHT ps Brik 1 L	Cartone 12 pz	60 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039198497
4814115	LATTE UHT intero Bottiglia 4 L	Cartone 3 pz	48 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039770303
4824116	LATTE UHT pas. int. Bottiglia 4 L	Cartone 3 pz	48 cartoni	90 gg	0/+4°C	8000039770310
4814200	LATTE UHT Bag in box 5 L	Cartone 1 pz	140 cartoni	120 gg	0/+4°C	8002580004272
4808300	LATTE UHT int. Bag in box 10 L	Cartone 1 pz	1 cartoni	120 gg	0/+4°C	8000039199500

Basi Soft

803707	Soft Cioccolato Bag in box 5 L	Cartone 1 pz	140 cartoni	365 gg	Max 25°C	8000039199470
803709	Soft Fiordilatte Bag in box 5 L	Cartone 1 pz	140 cartoni	365 gg	Max 25°C	8000039199456



Parmalat S.p.A. via delle Nazioni Unite, 4 - 43044 Collecchio (PR)
Elena - Stabilimento di via Sprina, 20 -12038 Savigliano (CN)

