

18.06.2001 - 13:47 Uhr

Crème glacée: un plaisir gourmand



Berne (ots) -

Voir image: www.newsaktuell.ch/f/galerie.htx?type=obs

Des moments idéaux pour déguster une glace, il y en a tout au long de l'année: à l'occasion d'un lèche-vitrines, une fois que les devoirs scolaires sont terminés, pendant l'entracte au cinéma et, naturellement, pour conclure un délicieux repas. Dans sa brochure intitulée Gourmandise des quatre saisons, la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL vous propose des informations utiles sur cet étonnant produit laitier.

La glace est à la fois un dessert léger et une collation nourrissante grâce à ses composants de valeur. Par son modeste apport calorique, elle fait figure de poids plume comparée à d'autres douceurs comme le chocolat, les gâteaux ou la tourte. Ces avantages ne sont pas réservés qu'aux sorbets. Bien que plus riches, les crèmes glacées et les glaces double-crème sont tout aussi saines et légères. En été, lorsque l'on a moins d'appétit sous l'effet de la chaleur, une glace ou une coupe garnie de fruits du jour pourront à l'occasion parfaitement remplacer un lunch ou le repas du soir.

Pour le consommateur averti

Si vous êtes non seulement à cheval sur la qualité, mais que, dans le choix de votre alimentation, vous donnez en plus la préférence aux produits du pays, alors vous pouvez opter sans hésiter pour la crème glacée. La crème est non seulement un excellent support d'arôme, mais aussi un des plus précieux composants du lait. Issue de notre

économie laitière, elle est un produit suisse authentique et naturel, exempt d'additifs. La dénomination spécifique et la liste des ingrédients figurant sur les emballages vous diront tout sur la composition de votre glace.

Idées de desserts à la glace

De la crème glacée, quelques ingrédients choisis et des accessoires marrants: c'est tout ce qu'il faut pour préparer en un tournemain des desserts qui épateront la tablée. Non contente de fournir des connaissances de base sur la crème glacée, la brochure Gourmandise des quatre saisons vous indique en plus les gestes simples et rapides qui vous permettront de servir la glace sous forme de desserts gais, originaux et raffinés. Si vous désirez commander cette publication, branchez-vous simplement sur www.swissmilk.ch ou prenez contact avec nous: Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL, Weststrasse 10, 3000 Berne 6, Tél. 031 359 57 28, fax 031 359 57 55

Contact:

Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL
Relations publiques
Weststrasse 10
Case postale
3000 Berne 6

Bettina Geier
Tél. +41 31 359 57 52
Fax +41 31 359 58 55
E-mail: bettina.geier@swissmilk.ch
Internet: www.swissmilk.ch

Vous trouverez des illustrations sur le thème des glaces sous:
<http://www.swissmilk.ch/press/index.asp>

Medieninhalte



Kirschen-Törtchen Kirschen in Zuckersirup kurz aufkochen. Ausgekühlt in ein Waffelgebäck füllen. Eine Kugel Vanille-Rahmglace dazu legen. Mit Kirschen, Mandelblättchen und Pfefferminze garnieren.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002251/100008314> abgerufen werden.