



PRESIDENT PROFESSIONNEL Appareil à Tarte au citron de Sicile 1L



- *Le goût du citron de Sicile fraîchement acidulé à valoriser sur les cartes
- *Une texture crémeuse et fondante en bouche pour des tartes encore plus gourmandes
- *Une excellente tenue de l'appareil même après 24h de prise au froid
- *Un appareil rapide à mettre en œuvre : verser, chauffer, dresser et c'est prêt
- *Une préparation facilement personnalisable (tarte, pot de crème, mousse etc.)

Préparation

Produit

Dénomination légale	Préparation pour tarte au citron, au jus de citron de Sicile, stérilisée UHT			
Ingrédients	Crème légère (LAIT), eau, sucre, jus de citron de Sicile (10%), jaune d'OEUF, amidon modifié, amidon, arôme naturel de citron de Sicile, stabilisants : farine de graines de caroube, pectine d'agrumes, correcteur d'acidité : acide citrique, colorants : bêtacarotène.			
Origine du lait	Produit non concerné par le décret			
DDM garantie entrepôt	170 jours			
Conditions de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.			
Conservation après ouverture	Stocker au froid entre +4°C et +8°C et utiliser dans les 3 jours.			
Code article	38852 01			
EAN 13	3428200388525			
DUN 14	03428201388524			
OGM	<0,9% conformément à la réglementation			
Ionisation	Non			
Allergènes	Lait et dérivés. Œuf et dérivés			
Contaminations croisées	Néant			
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9	x	5,9	x 19,2

Date de mise à jour : 30/07/2025 Date d'édition : 04/08/2025

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	758 kJ 180 kcal	76kJ 18kcal	9,0%	1%
Matières grasses :	6,0 g	0,6g	8,6%	1%
dont acides gras saturés :	4,0 g	0,4g	20%	2%
Glucides :	30 g	3,0g	12%	1%
dont sucres :	25 g	2,5g	28%	3%
Protéines :	1,4 g	0g	2,8%	0%
Sel :	0,04 g	0g	0,7%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	6			
Dimensions (L x l x h en cm)	27	x	11,8	x 19,2
Poids net / brut (kg)	7,14	/		7,296
Palettisation				
Nombre de colis par couche	24			
Nombre de couches par palette	6			
Nombre de colis par palette	144			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 129,6
Poids net / brut (kg)	1028	/		1070

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

IT 01 562 CE S.p.A. Parmalat Savigliano
Certifications : IFS, ISO 14001, ISO 45001