



**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 de maïs; amidon; arôme naturel de citron de Sicile; stabilisants : farine de graines de caroube (E410), pectine (E440) d'agrumes; correcteur d'acidité : acide citrique (E330); colorants : bétacarotène (E160a).
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DDM garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	Ne pas stocker à plus de 18°C. Eviter les variations brutales de température.
Conservation après ouverture	Après ouverture, stocker au froid et utiliser dans les 3 jours. NE PAS CONGELER EN L'ETAT.
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)	9.3 x 6 x 16.5

Date d'édition : 10/05/2022
Date de mise à jour : 09/05/2022

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% 9,0%	1% 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

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	27,9 x 12 x 17,5
Poids net / brut (kg)	7,14 / 7,320
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 119,4
Poids net / brut (kg)	1028 / 1073

IT
01 562
CE

S.p.A. Parmalat Savigliano
Certifications : IFS, ISO 14001, ISO 45001