



**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 79984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

**Conditionnement**

<b>Colisage</b>	
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
<b>Palettisation</b>	
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