

PROFESSIONNEL

CRÉMEUX CITRON

Laissez-vous séduire par notre onctueux crémeux au citron de Sicile, subtilement acidulé. Simple et rapide, le crémeux est prêt à l'emploi et n'a rien à envier à une crème maison. Utilisable en tarte, fourrage ou en verrine.



PRÉPARATION CRÉMEUX CITRON

Pourquoi la choisir ?

- Lait et œufs origine France - Franche-Comté
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- 30% de jus de citron de Sicile
- Pasteurisé pour une parfaite conservation des saveurs

Conditions de Stockage

- DLC : 12 mois. A conserver à -18°C.
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 24h (poche non ouverte)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé
- Après ouverture, à consommer sous 24h



Congelé ❄️

📺 Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet



DÉCONGELER
24h au réfrigérateur



VERSER

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

RETROUVER NOTRE GAMME

EN BRIQUES



EN POCHE

