



Communiqué de presse

Extension de la durée de vie de la Crème Citron de Sicile 7Chef

Une excellente nouvelle pour le foodservice

Un succès depuis 2024 pour 7Chef

La gamme de préparations surgelées en poches pâtisseries pour la réalisation rapide et créative de desserts, fourrages et recettes salées, s'est enrichie au printemps 2024 d'une nouvelle référence avec la **Crème au Citron de Sicile**.

Préparée selon une recette **clean label** à base d'ingrédients sélectionnés de première qualité, dont **21,5 % de jus et zestes de citron de Sicile**, elle permet la réalisation de desserts pour tous les acteurs de la restauration et de la boulangerie pâtisserie.

Probablement la meilleure crème au citron du marché

Guerra sélectionne **uniquement des citrons de Sicile**, ce qui confère à la crème son goût intense et sans acidité. Sa **belle couleur naturelle** séduit les amoureux de produits de qualité. Grâce à sa texture unique, la crème **s'utilise aussi bien à froid** (verrines, tiramisù, etc.) **qu'à chaud** (cuisson en tartelette, etc.) car elle **garde sa tenue à la cuisson**.



Extension de la durée de vie après décongélation portée à 25 jours, très au-delà des durabilités observées

Une prouesse de notre service R&D, qui dans le cadre de sa démarche d'amélioration permanente, a pratiqué tous les tests nécessaires pour **continuer à apporter la meilleure qualité à nos partenaires en recherche de produits solutions comme cette crème Citron, bonne et saine. Une fierté pour la Maison Guerra !**



- DDM primaire : 12 mois à -18 °
- Décongélation en quelques heures en armoire froide positive
- Durée de vie en poche fermée après décongélation : **25 jours**
- Poche de 1 kg
- Colis de 6 poches



*Demandez notre livret de recettes
À chaud ou à froid, pour la
restauration et la
boulangerie-pâtisserie*

À propos de Guerra France

Guerra France est l'antenne commerciale en France de Guerra SpA, entreprise familiale basée à Rome qui évolue dans le secteur de la boulangerie pâtisserie depuis 1932. Leader en Italie en produits solutions, elle a développé il y a 15 ans son offre 7Chef, large gamme de crèmes salées et sucrées prêtes à l'emploi.

- 36 M€ de CA en 2024
- Usine de 12 000 m²
- 120 employés



Sept. 2025