

## PRÉSIDENT PROFESSIONNEL PRÉSENTE TARTIMALIN, LE PARTENAIRE DES CHEESECAKES RÉUSSIS !



Président Professionnel propose à tous les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie son cream cheese Tartimalin : le fromage à la crème gourmand et équilibré qui facilite l'élaboration de délicieux mets sucrés et salés !

### Un point d'honneur sur le cheesecake

Le Tartimalin fromage à la crème Président Professionnel est fabriqué à Retiers au cœur du bassin laitier breton. Grâce à ses facilités d'utilisation et d'incorporation, ce cream cheese permet de réaliser des cheesecakes 100% réussis. Président Professionnel s'est donné 3 objectifs : conserver la fraîcheur, maintenir une excellente tenue et présenter un joli aspect avec une texture lisse et une belle blancheur, que le cheesecake soit cru ou cuit. Tartimalin saura inspirer aux chefs des recettes gourmandes. Son petit plus ? Seulement 18% de matières grasses !



---

## Sa force ? Sa polyvalence !

---

Tartimalin n'est pas uniquement conçu pour la réalisation de cheesecakes mais pour de nombreuses recettes, à chaud ou à froid. L'utilisation de Tartimalin est multiple, allant des canapés classiques au gaspacho crémeux, en passant par la confection de sushis et de sauces. Tartimalin est également le meilleur allié des sandwiches grâce à son excellente tartinabilité et à sa barrière parfaite à l'humidité. Son usage multiple et varié fait du cream cheese Tartimalin un incontournable de la cuisine. Sa mise en œuvre ultra rapide et sa facilité d'association à de multiples saveurs et ingrédients permettent aux professionnels des métiers de bouche de cuisiner rapidement, tout en laissant libre cours à leur imagination.



---

**Le fromage à la crème Tartimalin de Président Professionnel est d'ores et déjà disponible et sera le meilleur allié des restaurateurs dans la réalisation de leurs plus beaux (et goûteux!) cheesecakes !**

---

### Informations pratiques

Barquette de 1kg, format unique

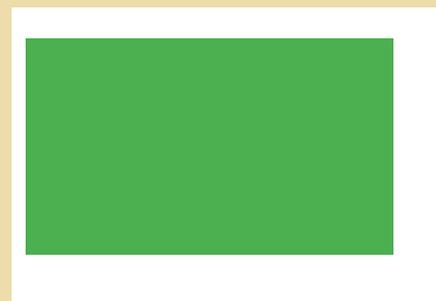
Se conserve au frais entre +2°C et +8°C jusqu'à la DDM garantie entrepôt (35 jours) et DDM après ouverture 6 jours

1 pot de Tartimalin de 1kg permet de réaliser 4 cheesecakes ou 30 à 40 sandwiches

Fait barrière à l'humidité pour des sandwiches toujours frais, même 8H après avoir été tartiné sur le pain

### A propos de Président Professionnel

Engagé au service de leur art culinaire, Président Professionnel accompagne chaque jour tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie, en répondant à leurs besoins spécifiques, pour que chacun puisse exprimer le meilleur de lui-même. Une passion qui s'incarne dans ses beurres, ses crèmes, ses fromages, ses préparations culinaires pour offrir des produits laitiers de haute qualité, proposés dans des conditionnements adaptés, au service de l'inspiration culinaire des chefs.



[www.lactalisfoodservice.fr](http://www.lactalisfoodservice.fr)

**f** @ chefspresidentprofessionnel

**in** lactalisfoodservice