



TARTIMALIN CREAM CHEESE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL : LES SECRETS D'UN PRODUIT POLYVALENT ET PERFORMANT



Dans un marché en croissance, **Président Professionnel** ambitionne de renforcer ses positions sur le segment du cream cheese. Avec le **Tartimalin Cream Cheese**, la marque offre un allié incontournable aux professionnels de l'ensemble des métiers de bouche. Pensé pour sublimer une large variété de préparations grâce à sa texture souple facile à travailler, il constitue une réponse aux enjeux quotidiens grâce à une utilisation simplifiée, tout en alliant praticité et performance.

Un produit polyvalent alliant simplicité et performance

Conçu pour enrichir toute une gamme de préparations et recettes, le **Tartimalin Cream Cheese Président Professionnel** se révèle un véritable caméléon culinaire : tartiner un bagel ou un sandwich, s'incorporer dans un appareil à cheesecake, composer une verrine, pocher un canapé traiteur... En quelques gestes simples, il devient l'allié des professionnels en quête de créativité et de performance. Sa texture souple et lisse permet une application en un seul geste, aussi bien à la spatule qu'à la poche. Facile à mélanger, il s'incorpore rapidement à d'autres ingrédients.



Des atouts plébiscités par les professionnels

Dans un contexte où les chefs doivent conjuguer efficacité, économie et qualité, le **Tartimalin Cream Cheese** leur permet de répondre à un ensemble d'enjeux pour mener leurs activités en toute simplicité :

- **La polyvalence**, pour un usage salé ou sucré, chaud ou froid ;
- **La personnalisation**, avec un produit au goût frais et neutre qui s'associe aux herbes, épices, et autres condiments pour des réalisations créatives à l'infini ;
- **La performance**, avec une qualité préservée grâce à sa barrière à l'humidité et une tenue parfaite quelle que soit la recette ;
- **L'homogénéité**, avec un goût et une texture qui s'adaptent à de nombreux usages en cuisine ;
- **La valorisation**, avec une dénomination cream cheese attendue par les professionnels pour travailler leurs cartes.



Un produit multi-usages made in France

Fabriqué en France à Retiers (Ille-et-Vilaine), le **Tartimalin Cream Cheese Président Professionnel** est composé d'ingrédients français soigneusement sélectionnés. Avec 18% de matières grasses, sa teneur est la plus faible du marché et permet de répondre aux attentes de produits plus sains et équilibrés. Prêt à l'emploi, il garantit une mise en œuvre simple et rapide, parfaitement adaptée aux environnements exigeants du foodservice.



INFORMATIONS PRATIQUES

Tartimalin Cream Cheese Président Professionnel

Format Barquette 1kg

DDM : 35 jours

À PROPOS DE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Président Professionnel, marque leader des produits laitiers dans l'univers des métiers de bouche, accompagne les professionnels depuis sa création avec des solutions innovantes et performantes à la qualité constante. Avec sa large gamme, de l'ingrédient au produit solution, la marque répond aux besoins variés des professionnels des métiers de bouche. Chefs, boulangers et pâtisseries, tous unis par une même passion, peuvent donc se référer à un unique partenaire de référence pour bénéficier de solutions performantes qui les accompagnent dans leur quotidien.

www.lactalisfoodservice.fr

f @ chefspresidentprofessionnel

in lactalisfoodservice