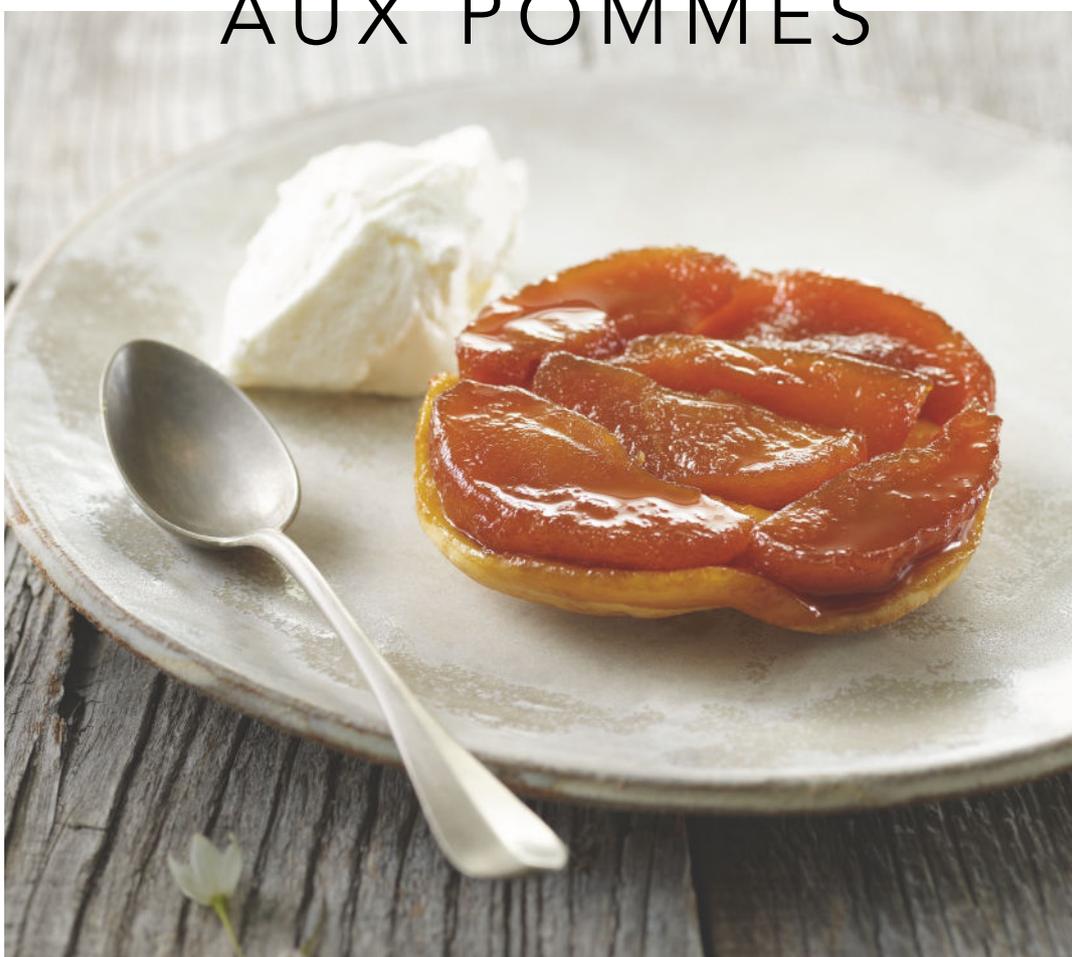


Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

La Tatin AUX POMMES



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUIN 2022



Traiteur de Paris livre son interprétation gourmande
DE L'INCONDITIONNELLE TATIN AUX POMMES

Traiteur de Paris revisite l'icône Tatin aux pommes et propose une tartelette artisanale, travaillée à la main dans la plus pure tradition pâtissière française. Prêt en seulement quelques minutes, ce dessert séduira tous les gourmands en quête de saveurs authentiques.

Pour cette nouvelle recette, le fabricant de pâtisseries surgelées premium a souhaité proposer aux professionnels de la restauration une Tatin aux pommes moins sucrée que la plupart de celles proposées sur le marché. Les pâtisseries Traiteur de Paris ont sélectionné des pommes Gala Origine France, une variété reconnue pour son goût naturellement sucré.

Dans ce dessert riche en fruits, le fondant des généreux morceaux de pommes caramélisées contraste avec le croustillant d'une fine pâte sablée pur beurre. Sa recette est confectionnée dans le respect de la tradition, avec une liste d'ingrédients courte et de qualité, sans conservateur, sans arôme et sans exhausteur de goût. La pâte est préparée avec de la farine, du beurre, des oeufs, du sel et de la poudre à lever, tandis que les pommes sont simplement caramélisées avec de l'eau et du sucre.

Facile à remettre en oeuvre, cette pâtisserie surgelée se réchauffe dans son moule individuel en quelques minutes au four. Qu'il soit servi à seul ou accompagné d'une boule de glace vanille et d'une tuile de caramel, ce dessert individuel offre grâce à son diamètre de 10 cm, un visuel généreux dans l'assiette.

Préparation : 10 min à 180° au four traditionnel ou 1 min à 1 min 30 au four micro-ondes

Conditionnement : 16 pièces - 1,920 kg

Infos produit : Ø 10 cm - H 25 mm - 120 g

WWW.TRAITEURDEPARIS.FR



AGENCE BPA | 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes | www.agence-bpa.com
CONTACT PRESSE | Caroline Stum | caroline@agence-bpa.com | 02 99 36 24 07