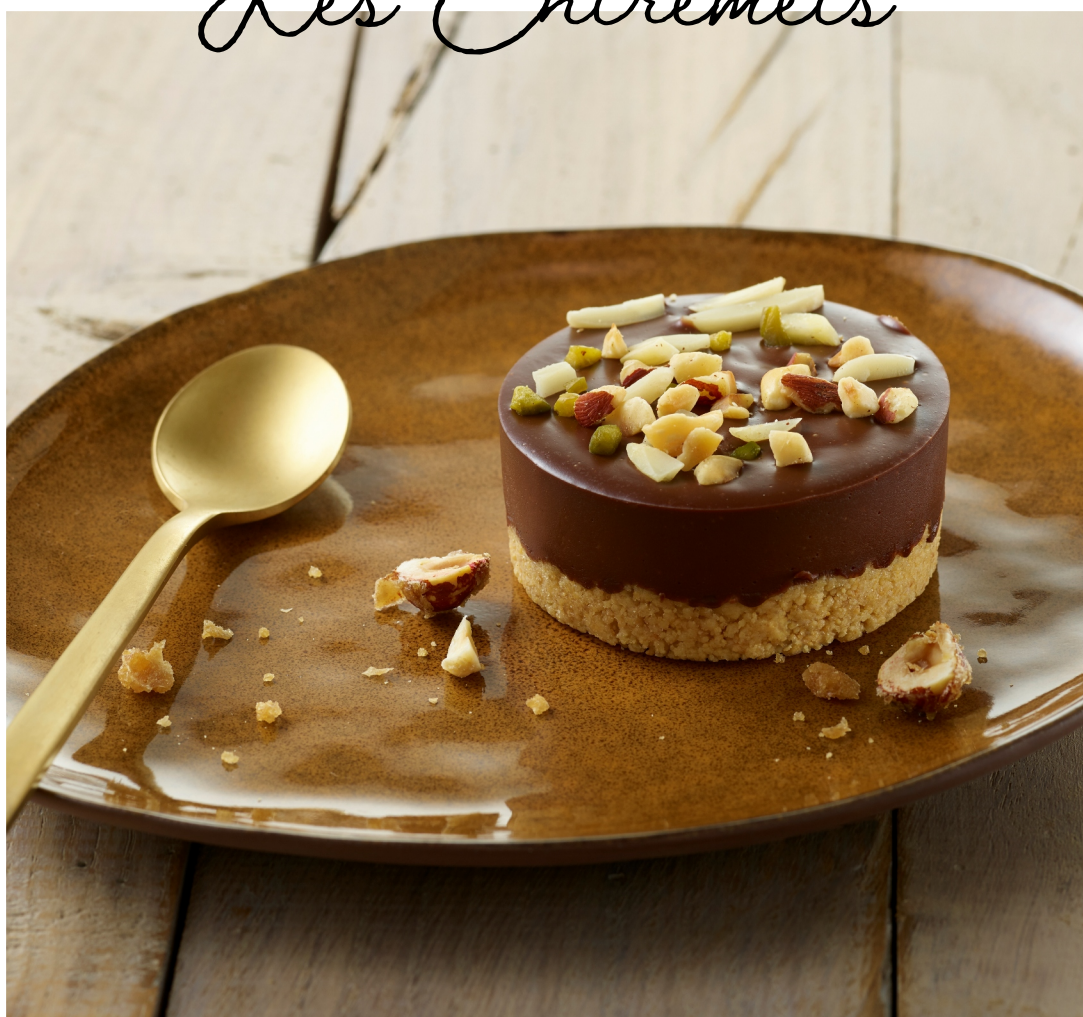


Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Les Entremets



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Mai 2021



Truffon, Passion Caramel et Sablé Crémeux Gianduja

TRAITEUR DE PARIS PERFECTIONNE SES RECETTES D'ENTREMETS

Riche de son savoir-pâtissier, le fabricant de desserts surgelés premium a travaillé à l'amélioration de trois recettes parmi sa gamme d'entremets : le Sablé Crémeux Gianduja, le Truffon et le Passion Caramel. Pour répondre aux nouvelles attentes des professionnels de la restauration et de leurs convives, leurs listes d'ingrédients ont été raccourcies et leurs visuels modernisés.

Destinés à la restauration traditionnelle assise, les entremets Traiteur de Paris insufflent sur la carte des desserts un vent nouveau : une alternative gourmande et raffinée aux traditionnels tiramisu, crème brûlée et mousse au chocolat. Leurs visuels élégants, leurs différentes textures croustillantes, fondantes et crémeuses séduiront les gourmands en quête d'originalité !

Prêtes à être dressées à l'assiette, ces pâtisseries individuelles se parent chacune d'un décor différent : des copeaux de chocolat noir pour le Truffon, des éclats d'amandes et de noisettes torréfiées ainsi que des pistaches hachées pour le Sablé Crémeux Gianduja, des éclats de crumble au caramel pour le Passion Caramel.

Ces trois entremets sont élaborés dans le respect du savoir-faire pâtissier français au sein de l'atelier normand de Traiteur de Paris, à partir de matières premières naturelles de qualité supérieure. Leurs nouvelles recettes Clean Label sont également garanties sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans arôme ni colorant artificiel.

Afin de les protéger durant le transport et le stockage, ces desserts surgelés sont soigneusement calés individuellement et conditionnés par étui de 16 pièces. Après décongélation au réfrigérateur de la juste quantité souhaitée, ils pourront être conservés jusqu'à 72h, permettant ainsi de limiter les pertes et de réduire le gaspillage alimentaire.

conservation : DLC : 24 mois à - 18°C | DLC secondaire : 72 h entre 0° et +4°C

conditionnement : 16 pièces par étui

remise en oeuvre : sortir l'entremet du calage et retirer le film plastique qui l'entoure, puis laisser décongeler 4 h à +4°C

WWW.TRAITEURDEPARIS.COM



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