

Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

La Gaufre **DE POMMES DE TERRE**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUIN 2023

La Gaufre de Pommes de terre Traiteur de Paris :

CROUSTILLANTE, FONDANTE ET INSPIRANTE

Traiteur de Paris, reconnu pour la qualité de ses garnitures, ne cesse d'innover pour accompagner les professionnels de la restauration. Pour agrémenter et diversifier les menus, la marque leur propose une gaufre salée croustillante au bon goût de pommes de terre. Facile et rapide à remettre en œuvre, cette nouvelle création originale signée Traiteur de Paris inspire de multiples recettes en cuisine.

La Gaufre de Pommes de terre Traiteur de Paris offre une texture extérieure légère et croustillante associée à un cœur fondant d'écrasé de pommes de terre. Très pratique, elle se réchauffe en 20 minutes au four sans décongélation préalable et sans ajout de matières grasses.

Sa recette est simple, avec une liste d'ingrédients courte et minutieusement choisis : des pommes de terre françaises (40%), du lait français, de l'emmental français et des œufs frais entiers. L'ensemble est subtilement assaisonné avec des oignons, de la ciboulette, une pincée de sel et de poivre. De plus, elle est végétarienne pour convenir au plus grand nombre.

Les professionnels de la restauration apprécieront les multiples possibilités suggérées par la Gaufre de Pommes de terre Traiteur de Paris. Idéale pour varier les choix d'accompagnements à leur carte, elle peut être proposée au côté d'une viande, d'un poisson ou dans une assiette végétarienne. Sa base plate qui la rend très stable, en fait une garniture parfaite pour sublimer un burger. Elle aura également toute sa place dans un brunch ou sur un buffet cocktail, comme base à garnir ou en version tapas.



La Gaufre de Pommes de terre façon Burger

Réchauffer 2 gaufres 20 min. à 180°C au four traditionnel ou 2 min. et 15 sec. au four à cuisson rapide (30% ventilation/80% de micro-ondes).

Disposer une 1^{re} gaufre directement sur la plaque de cuisson. Déposer 1 cuillère de sauce burger, puis 1 tranche de cheddar.

Après avoir cuit et assaisonné le steak, le déposer sur le cheddar. Rajouter une cuillère de sauce burger, puis une nouvelle tranche de cheddar.

Finir par quelques pickles de courgettes grillées, quelques oignons caramélisés et quelques feuilles de roquette.

Recouvrir avec la 2^{de} gaufre, puis passer 2 minutes à 180°C au four pour réchauffer l'ensemble, avant de servir.

Conditionnement : 48 pièces de 85 g (4,080 kg) - **Dimensions :** 9,5 × 8 × 2 cm

Remise en oeuvre : Sans décongélation préalable. Cuisson au four traditionnel préchauffé 20 min. à 180°C ou au four à cuisson rapide 2 min. et 15 sec. (30% ventilation/80% de micro-ondes)

WWW.TRAITEURDEPARIS.FR



Contact Presse : Agence BPA - Caroline Stum - caroline@agence-bpa.com - 02 99 36 24 07