

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Le Gourmand CHOCO BANANE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - FÉVRIER 2022



LE GOURMAND CHOCO-BANANE

une pâtisserie snacking gourmande et réconfortante

Traiteur de Paris, créateur et fabricant de pâtisseries surgelées, étoffe sa gamme La Bakery à destination des professionnels du snacking avec le Gourmand Choco-Banane : une généreuse pâtisserie en format individuel, idéale pour toutes les pauses sucrées de la journée.

Les gourmands apprécieront l'association du chocolat et de la banane dans ce gâteau tendrement moelleux, parsemé d'un crumble pur beurre au chocolat, pour la touche croquante.

Sa recette est réalisée avec des ingrédients bruts et naturels de qualité, tels que du chocolat noir à 58% de cacao certifié Rainforest, des œufs entiers plein air, du beurre, du sucre et de la farine de blé française.

Inspirées des briochettes parisiennes, ses formes tout en rondeur évoquent avec délice, l'univers des boulangeries françaises traditionnelles. Le Gourmand Choco-Banane s'intégrera donc aussi bien à une offre de desserts en boulangerie qu'en Coffee Shop, tout en apportant sa touche d'originalité.

Grâce à sa texture non friable, il s'adapte parfaitement à une consommation nomade. Avec son généreux format de 95g, il peut être proposé en dessert ou associé à une boisson chaude, dans une formule petit-déjeuner ou goûter.

Côté remise en œuvre, cette pâtisserie est prête à servir après une simple décongélation ou un rapide passage au four et se conserve jusqu'à 5 jours à température ambiante.

Conditionnement : 20 pièces de 95g par carton (en sachet vrac)

Préparation : Sortir le produit de son emballage puis laisser décongeler 2 h à +4°C ou réchauffer 7 min à 180°C au four traditionnel ou 30 secondes à 750W au micro-ondes.

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