

Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Les Macarons **RIVE GAUCHE**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JANVIER 2023



LES MACARONS RIVE GAUCHE

toute l'excellence de la pâtisserie française dans une bouchée

Fort du succès de ses Macarons Rive Droite, Traiteur de Paris revient avec un nouvel assortiment de 6 parfums très demandés, oscillant entre saveurs fruitées et notes chaudes : chocolat, fraise, mangue passion, coco, café et praliné.

Les Chefs Pâtissiers Traiteur de Paris ont souhaité pour cette collection de macarons à la qualité artisanale, des goûts identifiables dès la première bouchée avec un taux de sucre contrôlé.

Leurs recettes généreuses en poudre d'amande sont confectionnées dans le respect de la tradition pâtissière française, avec une meringue à l'italienne. Les coques rebondies, réalisées sans colorant artificiel, arborent des tons pastel naturels.

Grâce à leur remise en œuvre simple et rapide, ces petites douceurs afficheront élégamment leurs couleurs tendres sur toutes les tables, du café gourmand au buffet cocktail.

Préparation : laisser décongeler 2 h à + 4°C.

Conditionnement : Food Service : 2 plateaux de 36 macarons (6 unités x 6 recettes) (0.828 kg) - Cash & Carry : 1 plateau de 36 macarons

Infos produit : Ø 4 cm - 11,5 g

WWW.TRAITEURDEPARIS.FR



Contact Presse : Agence BPA - Caroline Stum
caroline@agence-bpa.com - 02 99 36 24 07 - 06 95 66 98 52