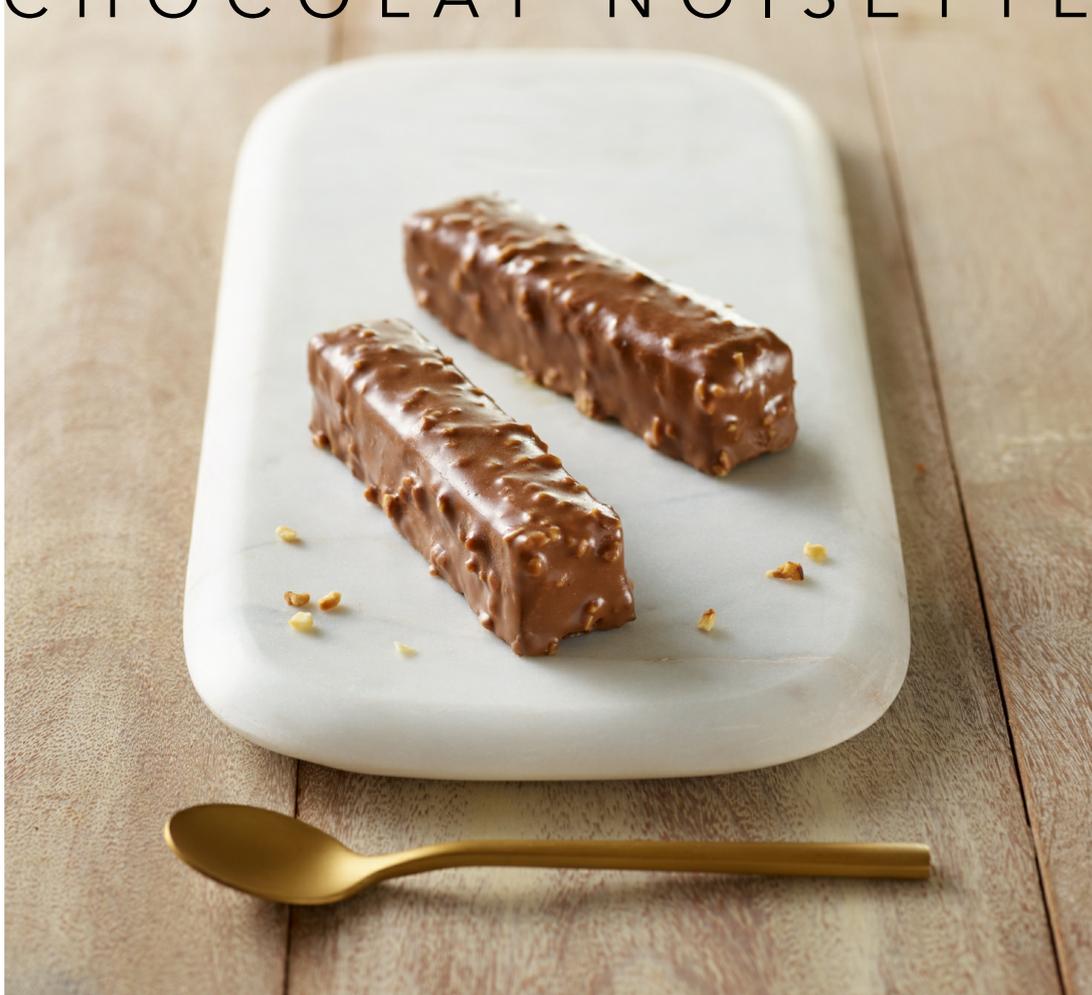


Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Le Rocher

CHOCOLAT NOISETTE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Septembre 2021



Pour faire fondre les amateurs de chocolat

TRAITEUR DE PARIS SIGNE LE ROCHER CHOCOLAT NOISETTE

Traiteur de Paris, créateur et fabricant de pâtisseries fines surgelées Premium pour les professionnels de la restauration en France et à l'international, présente son nouveau dessert signature : le Rocher Chocolat Noisette.

Le Rocher Chocolat Noisette offre une déclinaison harmonieuse de textures, apportées par ses différents appareils en couches successives, croustillantes ou fondantes. Sous son enrobage de chocolat au lait parsemé d'éclats de noisettes, ce dessert gourmand dévoile un croustillant composé d'un mélange de chocolat noir et de brisures de crêpes dentelles, un biscuit cacao noisette et une mousse au chocolat noir (59% de cacao) .

Avec son format individuel et prêt à l'emploi, le Rocher permet une utilisation simplifiée par les professionnels. Il pourra ainsi être élégamment dressé à l'assiette pour un service à table, surmonté d'un pochage de ganache gianduja et d'éclats de chocolat. Il pourra également être simplement disposé dans une assiette pour une consommation plus rapide, dans un coffee shop par exemple.

Sa qualité garantie 72h après décongélation permet de réduire le gaspillage. Concocté dans l'atelier Traiteur de Paris en Bretagne (France), à partir de chocolats certifiés Rainforest, cette pâtisserie riche en chocolat (42%) complétera facilement la carte des desserts en toute saison !

Conditionnement : 16 pièces de 65 g (1,040 kg) | 2 calages de protection de 8 pièces

Préparation : Sortir le Rocher Chocolat Noisette de son calage protecteur, puis laisser décongeler 3h au réfrigérateur (+4°C).

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