

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE TROIS CHOCOLATS : UN DESSERT DÉDIÉ AUX AMATEURS DE CHOCOLAT !

Traiteur de Paris, des chefs au service des chefs, créateur et fabricant de produits surgelés Premium pour les professionnels de la restauration en France et à l'international, présente son tout nouveau dessert : le Trois chocolats.

Ce classique assez technique, reconnu en pâtisserie et en restauration se décline aujourd'hui en version individuelle moderne et longiligne. La génoise est ici remplacée par un biscuit cacao et un chablon de chocolat croustillant pour une texture en bouche plus croquante.

Cette nouveauté Traiteur de Paris présente l'avantage d'être facile et rapide à personnaliser, en fonction des besoins (banqueting, cocktail, restauration).

Dédié aux vrais amateurs de chocolat, ce dessert est « prêt » à décorer avec des copeaux de chocolat et du gruê de cacao ...

Sa base constituée d'un biscuit au cacao, d'un mélange chocolaté croustillant, est agrémentée d'une ganache chocolat noir à 58% de cacao, d'une mousse au chocolat au lait, le tout surmonté d'une mousse au chocolat blanc, en forme de gouttes.

Élaboré dans l'atelier Traiteur de Paris de La Guerche de Bretagne (35), à partir de matières premières de qualité, il est garanti sans conservateur, sans exhausteur de goût et sans arôme ni colorant artificiel.

Conditionnement :

16 pièces de 60 g (0,960 Kg)

Remise en œuvre :

Laisser décongeler 3 heures à +4°C.

Descriptif :

Biscuit au cacao, chocolat croustillant, ganache chocolat noir à 58% de cacao, mousse au chocolat au lait surmontée d'une mousse au chocolat blanc.

Catalogue disponible sur le site Internet de la marque : www.traiteurdeparis.fr (.es)



TRAITEUR DE PARIS, L'ÂME D'UN ARTISAN

L'HISTOIRE

Traiteur de Paris, est né d'une rencontre... celle de Yann Le Moal, Chef Pâtissier passionné, et de Denis Pinault, jeune entrepreneur.

Il y a tout juste 20 ans, ils se lancent dans la construction d'un petit laboratoire culinaire, à quelques minutes de Paris. Très vite le dynamisme commercial de l'un et le talent créatif de l'autre les incitent à pousser les murs. La petite entreprise se développe et jouit d'une belle réputation dans la capitale. Cocktails prestigieux, mariages, séminaires ... les demandes affluent avec une forte saisonnalité, ce qui complique la tâche des deux collaborateurs. Pour faire face à ces contraintes d'organisation, ils décident de préparer certaines de leurs créations à l'avance et de les surgeler pour préserver le niveau d'excellence et la qualité naturelle des produits.

LA PHILOSOPHIE

Aujourd'hui, Traiteur de Paris est une entreprise familiale, fière d'employer plus de 350 personnes dans ses ateliers de la Guerche de Bretagne et de Fécamp, de transmettre son amour du métier et de former des équipes passionnées.

Traiteur de Paris n'a qu'une ambition : offrir le meilleur de son savoir-faire d'artisan à travers une gamme de produits premium, personnalisables, exclusivement réservés aux professionnels.

lechef@traiteurdeparis.com



Contact Presse :
BUREAU DE PRESSE AGROALIMENTAIRE
Elodie Revert-Nicolas :
elodie@bureaudepresseagro.com

www.bureaudepresseagro.com