



Nota de prensa

Traiteur *de* Paris

Lingote de fresa, Lingote de limón

Un soplo de aire fresco en la carta de postres

Traiteur de Paris ha elaborado dos nuevos postres muy tradicionales a partir de sabores ineludibles: el nuevo Lingote de fresa y el Lingote de limón. Las frutas aciduladas aportan una agradable sensación de frescura. Despiertan las papilas gustativas y la imaginación de los chefs.

Nuestro chef de productos congelados de gama alta combina en esta ocasión un deleite al paladar e inspiración. Estos dos postres individuales, recubiertos con diferentes capas, ofrecen todo un abanico de texturas y sabores, realizados con compotas de frutas, cremas ligeras, bizcocho, trozos de fruta, etc. Gracias a su forma rectangular, se pueden presentar como postre único y protagonista del plato o cortados en pequeños bocaditos como pequeños placeres.



El Lingote de fresa de Traiteur de Paris

El Lingote de fresa representa uno de los postres más emblemáticos de la pastelería francesa tradicional. Traiteur de Paris lo reinventa con su estilo propio, destacando los elementos más importantes de la receta original: el delicioso sabor de la fresa, puro y natural, el toque de vainilla y una combinación de texturas suaves y fundentes. El Lingote de fresa está preparado a base de una compota de fresa con trozos de fruta, una crema ligera de vainilla Bourbon, financier de almendras, gelatina de fresa y bizcocho de vainilla.

Sugerencia de emplatado

- Colocar en un plato el Lingote de fresa, entero o cortado en bocaditos cuadrados, y decorar con fresas frescas y pistacho triturado, dibujando puntitos de coulis de fresa en el plato.

Descongelar durante 4 horas a 4 °C.

Retirar correctamente el plástico antes de descongelar.

Sin conservantes, sin colorantes artificiales y sin potenciadores del sabor

Envasado: caja de 16 unidades de 70 g (1.120 kg)

2 bandejas de 8 unidades

Tamaño de la unidad long. x anch. x alt.: 11 x 2,8 x 2,4 cm

Lingote de limón

Este postre fresco es una oda a los cítricos y a los sabores intensos. Compuesto por cuatro capas, el Lingote de limón de Traiteur de Paris consigue un perfecto equilibrio entre la acidez del limón mientras juega con la variedad de texturas: crema ligera, bizcocho empapado, cremoso, almendrina de limón y almendras molidas. Dentro de una carta de postres, el Lingote de limón propone una versión original y ligera del imprescindible dulce a base de limón.

Sugerencia de emplatado

- Cortar el lingote en tres bocaditos y colocar un círculo de chocolate blanco con un poco de merengue italiano por encima. Decorar a continuación el plato con círculos de gelatina de limón de diferentes tamaños.
- Colocar el lingote entero sobre un rectángulo de gelatina de limón de un tamaño ligeramente superior y decorar con gajos de pomelo cortados en suprema y kumquats confitados.

Descongelar durante 4 horas a 4 °C.
Retirar correctamente el plástico antes de descongelar.
Sin conservantes, sin colorantes artificiales y sin potenciadores del sabor

Envasado: caja de 16 unidades de 65 g (1.040 kg) 2 bandejas de 8 unidades
Tamaño de la unidad long. x anch. x alt.: 11 x 2,8 x 2,4 cm

Contacto: Tel.: +33 (0)2 99 86 76 00
lechef@traiteurdeparis.com
www.traiteurdeparis.es
Encontrará todas nuestras recetas en

 Traiteur de Paris





Contacto prensa

Bureau de presse Agroalimentaire
(Departamento de Prensa Agroalimentario)

12 rue Victor Hugo 35000 Rennes (Francia)
Tel.: +33 (0)2 99 36 24 07
www.bureaudepresseagro.com

Laurence Maignan
laurence.maignan@bureaudepresseagro.com
Eugénie Legendre
eugenie@bureaudepresseagro.com