

Traiteur de Paris

POSTRES HELADOS «Postres Minuto» Frescos y deliciosos



Traiteur de Paris pone toda su experiencia en pastelería al servicio de la elaboración de estos deliciosos postres listos para servir. *Ante la inminente llegada del buen tiempo, el especialista en pastelería, alta repostería y soluciones culinarias para profesionales presenta dos novedades destinadas a la restauración tradicional de mesa: los postres helados «Postres Minuto». Estos productos deben consumirse helados nada más sacarlos del congelador, bien solos o personalizados al gusto.*

CREMOSO DE VAINILLA CON GRAND MARNIER®

Con un delicado aroma de cítricos, el Cremoso de vainilla con Grand Marnier® aporta frescor y carácter en boca gracias a su base de bizcocho de soletilla empapado y a su preparado de soufflé helado con Grand Marnier®.

Sugerencia de emplatado :

Extraer el producto del envase y retirar el molde.

Consumir helado, nada más sacarlo del congelador. Puede servirse solo o personalizado con azúcar glas espolvoreado y decorado con ralladura de limón confitada.

Características técnicas: Envasado:

12 unidades de 71 g

Conservar a 18°C

DULCE DE LECHE

Este delicioso postre listo para servir es una excelente combinación de la dulce confitura de leche y el esponjoso bizcocho de soletilla. Este cremoso postre, compuesto por un 23 % de confitura de leche, ofrece un sabor con toques de caramelo, típicos de esta especialidad.

Sugerencia de emplatado :

Extraer el producto del envase y retirar el molde.

Consumir helado, nada más sacarlo del congelador. Puede acompañarse de un coulis de caramelo, de una mousse de leche para un efecto capuccino o servirse solo en el plato.

Características técnicas: Envasado:

12 unidades de 61 g

Conservar a -18 °C

► VENTAJAS DE LOS PRODUCTOS:

- Están listos para servir
- No se estropean, ya que se extraen del molde justo antes de servir



Contact : Tél. 02 99 86 76 00
lechef@traiteurdeparis.com
www.traiteurdeparis.fr
Nos recettes sont à retrouver sur
 [Traiteur de Paris](https://www.youtube.com/traiteurdeparis)



Contacto prensa

Bureau de presse Agroalimentaire (Departamento de Prensa Agroalimentario)
12 rue Victor Hugo 35000 Rennes - Tel.: +33 (0)2 99 36 24 07
www.bureaudepresseagro.com
Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com
Camille Décaux • camille@bureaudepresseagro.com