

Traiteur de Paris

SNELLE KOUDE

DESSERTS

Een heerlijke, frisse delicatesse



De patissiers van Traiteur de Paris verspreiden hun ambachtelijke kennis in de vorm van een ruim aanbod aan simpele, maar hoogwaardige desserts. De zomer is in aantocht en dat is te merken! Onze patissiers zetten twee nieuwe, smakelijke desserts op het menu die u in uw restaurant makkelijk en snel kunt bereiden! Direct te gebruiken nadat u het product uit de vriezer hebt gehaald. U kunt het dessert direct serveren of er nog extra smaken aan toevoegen.

GRAND MARNIER® IJSDESSERT

De Grand Marnier® ijsdessert, die een heerlijke, frisse sinaasappelsmaak heeft, prikkelt de smaakpapillen dankzij zijn zachte bodem van lange vingers en zijn frisse, smaakvolle ijssofflé met Grand Marnier®.

Serveertip:

Haal het product uit de verpakking en verwijder de plasticfolie. Direct te gebruiken nadat u het product uit de vriezer hebt gehaald. Voor een extra smaakbeleving kunt u het bord versieren met poedersuiker en gekonfijte citrusvruchten.

Kenmerken:

Inhoud: 12 porties van 71 gram. Bewaren bij -18 °C.

DULCE DE LECHE

De smeulige dulce de leche en de zachte smaak van de lange vingers vormen een combinatie van aangename texturen en zorgen ervoor dat de smaakbeleving van dit snelle dessert optimaal is. De romige soufflé, die voor 23% uit dulce de leche bestaat, heeft een heerlijke karamelsmaak, wat een typisch kenmerk is van deze specialiteit.

Serveertip:

Haal het product uit de verpakking en verwijder de plasticfolie. Direct te gebruiken nadat u het product uit de vriezer hebt gehaald. U kunt het dessert direct serveren of er nog karamelsaus of melkschuim (voor een cappuccino-effect) aan toevoegen.

Kenmerken:

Inhoud: 12 porties van 61 gram. Bewaren bij -18 °C.

► VOORDELEN PRODUCT:

- Makkelijk te bereiden.
- Geen risico op ontdoeien, want de producten worden direct geserveerd nadat u ze uit de vriezer hebt gehaald.



Contact : Tél. 02 99 86 76 00
lechef@tralteurdeparis.com
www.tralteurdeparis.fr

Nos recettes sont à retrouver sur



Tralteur de Paris



Perscontact

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