

Petits Fours Saint Germain



Traiteur de Paris presenta el surtido Saint-Germain, una nueva bandeja de petits fours que incluye los postres más representativos de la repostería francesa.

La bandeja de petits fours Saint-Germain incluye 8 recetas de apetitosos bocaditos variados que harán las delicias de todos los paladares:

- 6 Fraisiers
- 6 Almondinas al limón
- 6 Financiers de albaricoque y pistacho
- 6 Crumbles de cacao
- 6 Financiers estilo Tatin
- 6 Cheesecakes de frambuesa
- 6 Opéra

Estas recetas atemporales, con un sabor sencillo y puro, están elaboradas con ingredientes de gran calidad que garantizan un aspecto perfecto una vez descongelados. El molde protector que protege toda la bandeja, mantiene el producto en perfecto estado durante el transporte y el almacenamiento.

Cada unidad puede servirse como aparece en la bandeja o personalizar su decoración.

Los Petits fours Saint-Germain no contienen colorantes artificiales, conservantes, ni potenciadores del sabor.

Características técnicas:

1 bandeja de 48 unidades (0,685 Kg)

Propuestas de presentación:

Es posible presentar la bandeja directamente o disponer los postres en platitos.

Descongelar durante 2 horas a + 4 °C.



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

 [Traiteur de Paris](https://www.youtube.com/TraiteurdeParis)



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