

Petits Fours Saint Germain



Traiteur de Paris presenteert Le Saint-Germain, een nieuw plateau met de allerbeste petits fours uit de Franse patisserie.

Het plateau met petits fours Saint-Germain bestaat uit acht verschillende heerlijke taartjes die bij iedereen in de smaak zullen vallen en gegarandeerd voor een puur verwenmoment zorgen:

- " 6 aardbeienlingots
- " 6 citroen-almondines
- " 6 taartjes met drie soorten chocola
- " 6 financiers met abrikozen en pistachenoten
- " 6 cacaocrumbles
- " 6 tatinfinanciers
- " 6 frambozencheesecakes
- " 6 opera's

Voor deze tijdloze recepten met een simpele en eerlijke smaak zijn enkel ingrediënten van uitstekende kwaliteit gebruikt zodat de producten ook na ontdooien hun stevigheid behouden. Een stolp zorgt ervoor dat de taartjes tijdens het transport en de opslag optimaal beschermd blijven.

De taartjes op het plateau kunnen direct worden geserveerd of naar wens worden versierd.

De petits fours Saint-Germain bevatten geen kleurstoffen, conserveermiddelen of smaakversterkers.

KENMERKEN

1 plateau met 48 stuks (0,68 kg)

Serveertip:

U kunt het plateau direct serveren of de taartjes op kleine bordjes leggen.

Laat de taartjes gedurende 2 uur ontdooien bij een temperatuur van 4 °C.



Contact: tel. +33 (0)2 99 86 76 00
lechef@traiteurdeparis.com
www.traiteurdeparis.nl
Bekijk onze recepten op

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



Perscontact: 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