

Traiteur de Paris

Communiqué de presse

Cappuccino



LE CAPPUCINO

L'INTENSITÉ DU CAFÉ ALLIÉE À LA DOUCEUR D'UNE MOUSSE LAIT

Traiteur de Paris, créateur et fabricant de pâtisseries surgelées Premium pour les professionnels, propose une nouveauté gourmande, inspirée d'un grand classique des cafés : Le Cappuccino.

Véritable innovation pour la carte des desserts, le Cappuccino revisité par Traiteur de Paris, est un entremet au café, original et créatif. Fidèle à la célèbre boisson dont il s'inspire, c'est une manière inédite de déguster un cappuccino.

Le Cappuccino marie différentes textures croquantes et fondantes, sur une base de crumble enrobée de chocolat et un crémeux café, le tout associé à une mousse de lait particulièrement légère, rappelant celle que l'on trouve au sommet de la traditionnelle boisson.

Facilement manipulable, il peut être proposé à l'assiette ou encore mis en valeur dans un verre pour obtenir un effet trompe l'œil, qui créera la surprise.

La recette du Cappuccino a été élaborée avec soin, avec une sélection rigoureuse des meilleures matières premières. Elle est garantie sans colorant, sans conservateur et sans exhausteur de goût.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

16 pièces de 95 g (1,520 Kg)
Ø 6 cm

REMISE EN OEUVRE

Retirer le film plastique avant décongélation.
Laisser décongeler 4 heures à +4°C.
Manipulation simple même après décongélation.
Servir seul ou décoré, en verre ou à l'assiette.

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)



Contact presse : Bureau de presse Agroalimentaire
12 rue Victor Hugo 35000 Rennes - Tél. 02 99 36 24 07
www.bureaudepresseagro.com
Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com
Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com