

Traiteur de Paris

Nota de prensa

Cappuccino



Traiteur de Paris

CAPPUCCINO

La intensidad del café combinada con la suavidad de la mousse de leche

Traiteur de Paris, creador y fabricante de repostería congelada de alta gama para profesionales, ofrece una novedad inspirada en un clásico, desarrollada sobre uno de los grandes clásicos del café: el Cappuccino.

La versión del Cappuccino Traiteur de Paris es una novedosa incorporación para la carta de postres, es un postre original y creativo con un toque de café. Fiel a la famosa bebida en la que se inspira, es una forma diferente de disfrutar de un cappuccino.

El Cappuccino combina varias texturas crujientes y cremosas con una base de crumble chocolateado y crema de café, acompañados de una mousse de leche muy ligera que recuerda a la que recubre la bebida tradicional.

Es muy fácil de manipular y puede presentarse en plato o realizarse ofreciéndolo en un vaso, creando un efecto que sorprenderá a los clientes más sibaritas.

La receta del Cappuccino se ha elaborado cuidadosamente con una selección de las mejores materias primas, no contiene colorantes artificiales, conservantes, ni potenciadores del sabor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

16 unidades de 95 g (1,520 kg)
6 cm de diámetro

EMPLATADO:

Retirar el film antes de descongelar.
Descongelar durante 4 horas a +4 °C.
Fácil de manipular incluso una vez descongelado.
Servir solo o decorado, en vaso o en plato.

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



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



Traiteur de Paris