

# Traiteur de Paris

*Persbericht*

*Cappuccino*



## DE CAPPUCINO

### De intense smaak van koffie met een zachte melkmousse

Traiteur de Paris, ontwikkelaar en producent van eersteklas diepvriesproducten voor professionals, presenteert een nieuwe lekkernij die is geïnspireerd op de grote klassieker onder de koffies: de cappuccino.

Traiteur de Paris heeft een nieuwe draai gegeven aan de cappuccino. Het is een origineel en creatief nagerecht met koffiocrème en een ware innovatie voor uw dessertkaart. Het nagerecht is trouw gebleven aan het beroemde drankje waarop het is geïnspireerd en smaakt als een échte cappuccino.

De cappuccino is een combinatie van krokante en zachte texturen. De lekkernij heeft een chocoladecrumble als basis met daarop een laag koffiocrème. Het geheel wordt afgemaakt met een zeer lichte melkmousse, die doet denken aan het schuim boven op het traditionele drankje.

Het nagerecht is eenvoudig te bereiden en kan worden gepresenteerd op een bord of worden opgediend in een glas voor een uniek en verrassend effect.

Het recept van de cappuccino is zeer zorgvuldig uitgewerkt, waarbij alleen gekozen is voor de allerbeste ingrediënten. Daarnaast bevat het geen kleurstoffen, conserveermiddelen of smaakversterkers.

#### KENMERKEN

16 stuks van 95 g (1,52 kg)  
Ø 6 cm

#### BEREIDINGSWIJZE

Verwijder de plastic folie voor het ontdooien.

Laat de cappuccino's gedurende 4 uur ontdooien bij een temperatuur van 4 °C.

Eenvoudig te bereiden, zelfs na ontdooien.

Direct serveren of opdienen in een glas of op een bord.

Contact: tel. +33 (0)2 99 86 76 00

[lechef@traiteurdeparis.com](mailto:lechef@traiteurdeparis.com)

[www.traiteurdeparis.nl](http://www.traiteurdeparis.nl)

Bekijk onze recepten op



[Traiteur de Paris](#)

