

El nuevo miembro de la familia Cheesecake:

EL CHEESECAKE CON CAMELO



Traiteur de Paris, creador y fabricante de repostería congelada Premium para profesionales, presenta la famosa cheesecake en una deliciosa variante con caramelo.

La receta del Cheesecake con caramelo de Traiteur de Paris es la combinación perfecta entre el famoso postre norteamericano y el caramelo, que nos hace recordar sabores Tradicionales.

El equilibrio ideal entre el sabor a vainilla y a caramelo que se logra en la preparación de cheesecake, combinado con un crumble crujiente, hará que este nuevo postre sea todo un éxito.

Este postre, con ideas creativas, ofrece varias posibilidades de presentación.

Puede acompañarse de frutas de temporada, frutos secos, o chantillí. Servir en un vaso chato o en un plato soper o normal.

Por último, el Cheesecake con caramelo no contiene aceite de palma, conservantes ni potenciadores del sabor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

20 unidades de 90 g (1,8 kg)

Ø 7 cm

PRESENTACIÓN

Retirar correctamente el plástico antes de descongelar.

Descongelar durante 4 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](#)



Contacto prensa: **Bureau de Presse Agroalimentaire**

12 rue Victor Hugo 35000 Rennes (Francia)

Tel.: +33 (0)2 99 36 24 07

www.bureaudepresseagro.com

Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com

Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com