

Traiteur de Paris

Het nieuwste lid van de Cheesecake-familie:

DE CHEESECAKE KARAMEL

De beroemde cheesecake van Traiteur de Paris, maker en fabrikant van Premium diepvriespatisserie voor professionals, bestaat nu in een gastronomische versie: de cheesecake met karamel.

De Cheesecake Karamel van Traiteur de Paris is de ultieme samensmelting van het beroemde Amerikaanse dessert en een romige karamelsmaak, die u even terug laat gaan naar uw kindertijd.

De combinatie van vanille en karamel en de knapperige crumble zorgen voor de ideale smaakbalans en maken van dit dessert een groot succes.

Dit dessert kan het hele jaar door met of zonder decoratie geserveerd worden, bijvoorbeeld met stukjes appel of andere vruchten, een toefje slagroom, in een bodega-glas, op een bord of in een meeneemdoosje.

De Cheesecake Karamel bevat geen palmolie, conserveermiddelen of smaakversterkers.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

20 stuks van 90 g (1,800 kg)
Ø 7 cm

GEBRUIK

*Verwijder de plastic folie voordat u het product ontdooit.
Laat 4 uur ontdooien bij 4°C.*



Contact: Tel. +33 (0)2 99 86 76 00
lechef@traiteurdeparis.com

www.traiteurdeparis.nl

U kunt onze recepten terugvinden op

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



Perscontact: Bureau de presse Agroalimentaire

12 rue Victor Hugo, 35000 Rennes (Frankrijk)

Tel. +33 (0)299 36 24 07

www.bureaudepresseagro.com

Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com

Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com