

Traiteur *de* Paris

Communiqué de presse

Cheesecake Caramel



Le dernier né de la famille Cheesecake : LE CHEESECAKE CAMEL



Traiteur de Paris, créateur et fabricant de pâtisseries surgelées Premium pour les professionnels, décline le célèbre cheesecake dans une version gourmande : le caramel.

Parfaite alliance du célèbre dessert américain et du parfum caramel, le Cheesecake Caramel Traiteur de Paris rappelle les saveurs de l'enfance.

L'équilibre idéal de saveurs de vanille et de caramel que l'on retrouve dans l'appareil cheesecake, associé à un crumble croustillant fera de ce nouveau dessert un véritable succès.

Servi seul ou décoré, ce dessert pourra se décliner au fil des saisons, accompagné de pommes ou autres fruits, d'un montage de crème chantilly, dans un verre bodega, à l'assiette ou à emporter.

Enfin, sa composition est garantie sans huile de palme, sans conservateur et sans exhausteur de goût.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

20 pièces de 90 g (1,800 Kg)

Ø 7 cm

REMISE EN OEUVRE

Veiller à bien retirer le film plastique avant décongélation.

Laisser décongeler 4 heures à +4°C.

Contact : Tél. 02 99 86 76 00

lechef@traiteurdeparis.com

www.traiteurdeparis.fr

Nos recettes sont à retrouver sur



[Traiteur de Paris](http://www.traiteurdeparis.fr)



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