

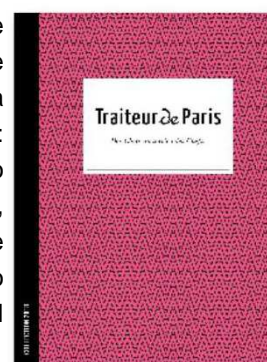
NOTA DE PRENSA

Traiteur de Paris

TRAITEUR DE PARIS VE LA VIDA DE COLOR DE ROSA CON EL NUEVO CATÁLOGO 2017/2018

Traiteur de Paris, creador y fabricante de productos congelados Premium para profesionales de la restauración, desvela el nuevo catálogo de la temporada 2017/2018. Tal y como sucedió con las publicaciones anteriores, el catálogo luce una portada que no pasará desapercibida.

Después del amarillo anaranjado y del verde, Traiteur de Paris viste su nuevo catálogo de rosa oscuro. El menú de la colección 2017/2018 incluye muchas novedades que a partir de ahora se codearán con los clásicos de la casa: los petits fours Saint Germain, succulentos postres como el Cheesecake con caramelo, las Tartaletas de chocolate, de limón y de limón con merengue o las guarniciones de verdura como el Timbal de patata dulce con queso cheddar, la Muselina de espárragos con parmesano o el Timbal de patata con aceite de oliva.



Traiteur de Paris, 20 años de experiencia y productos que se comercializan en todo el mundo. A lo largo de los años, los chefs han desarrollado una amplia gama de productos premium personalizables reservados exclusivamente a los profesionales de la restauración.

Los 350 empleados están completamente implicados con el proyecto: elaborar con pasión productos de alta calidad. Preparamos todos nuestros productos cuidadosamente, muchas de las tareas necesarias para su elaboración se realizan a mano.

El objetivo de Traiteur de Paris es ofrecer lo mejor de su savoir-faire, algo que depende principalmente de la elección de los ingredientes. Nuestros chefs seleccionan ingredientes de gran calidad, optando por nata y mantequilla francesas, por ejemplo, o por productos con denominación de origen como el caramelo con sal de Guérande, los albaricoques del Roussillon, el limón de Sicilia o la vainilla Bourbon. Desde septiembre de 2017, Traiteur de Paris utiliza ingredientes certificados, como chocolate UTZ, para sus recetas.

Catálogo disponible en la página web de la marca: www.traiteurdeparis.es

Traiteur de Paris
Sede social

276, rue de Châteaugiron, CS 36331 - 35063 Rennes Cedex. Francia

Director general Denis Pinault

Fecha de creación: 1996

Plantilla: 350 empleados

Obradores: Fécamp (160 empleados) y La Guerche de Bretagne (140 empleados)

Certificación: IFS y BRC

www.traiteurdeparis.es

Contacto prensa: Bureau de presse Agroalimentaire

Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com • Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com
12 rue Victor Hugo 35000 Rennes (Francia) - Tel.: +33 (0)2 99 36 24 07 - www.bureaudepresseagro.com

