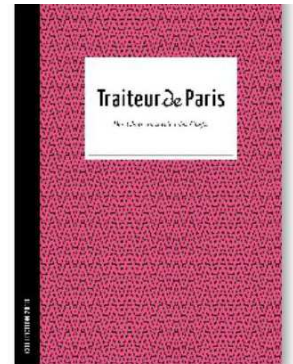


Traiteur de Paris

TRAITEUR DE PARIS ZIET HET LEVEN DOOR EEN ROZE BRIL MET ZIJN NIEUWE CATALOGUS 2017/2018

Traiteur de Paris, ontwikkelaar en producent van eersteklas diepvriesproducten voor horecaprofessionals, onthult zijn nieuwe catalogus voor 2017/2018. Net als de eerdere twee uitgaven zal ook de omslag van deze catalogus niet onopgemerkt blijven.

Na zonnegeel en groen heeft Traiteur de Paris er dit keer voor gekozen zijn nieuwe catalogus in donkerroze uit te geven. Op het menu voor 2017/2018 staan talloze nieuwe producten, maar uiteraard ook de grote klassiekers: petits fours Saint-Germain, heerlijke desserts als de karamel cheesecake, de het citroen en meringue zandtaartje, de chocolade of citroen tartelette en het cappuccino dessert, en groentegarnituren als het zoete aardappel en cheddar stampotje, de groene asperges met parmezaan mousseline en het aardappelstampotje met olijfolie.



Traiteur de Paris heeft ruim 20 jaar ervaring en zijn producten zijn overal ter wereld verkrijgbaar. In de loop der jaren hebben de chef-koks exclusief voor horecaprofessionals een uitgebreid assortiment met gepersonaliseerde, eersteklas producten ontwikkeld.

Alle 350 werknemers worden volledig bij het project betrokken: met hart en ziel bereiden ze eersteklas producten. Het maken van de producten vergt een hoop aandacht en het meeste werk wordt met de hand gedaan.

Traiteur de Paris streeft ernaar zijn knowhow in het aanbod tot uiting te laten komen en dat is in de eerste plaats terug te zien in de keuze van de producten die worden gebruikt. De chef-koks selecteren de beste ingrediënten en geven daarbij de voorkeur aan producten van Franse bodem, zoals bijvoorbeeld room en boter, of producten met een herkomstbenaming, zoals karamel met Guérande-zout, Roussillon-abrikozen, citroen uit Sicilië of Bourbon-vanille. Sinds september 2017 gebruikt Traiteur de Paris ingrediënten met een kwaliteitslabel, zoals chocolade met UTZ-keurmerk.

De catalogus is beschikbaar op de website van het merk: www.traiteurdeparis.nl

Traiteur de Paris
Hoofdkantoor

276, rue de Châteaugiron, CS 36331 – 35063 Rennes Cedex. Frankrijk

CEO: Denis Pinault

Oprichting: 1996

Aantal werknemers: 350

Productie-ateliers: Fécamp (160 werknemers) en La Guerche de Bretagne (140 werknemers)

Certificaten: IFS en BRC

www.traiteurdeparis.nl

Perscontact: Persbureau Agroalimentaire

Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com • Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com 12 rue

Victor Hugo, 35000 Rennes, Frankrijk – Tel. +33 (0)2 99 36 24 07 – www.bureaudepresseagro.com

