



Traiteur de Paris décline son Moelleux en version caramel



Spécialiste des pâtisseries surgelées haut de gamme, Traiteur de Paris compte parmi ses grands classiques le Moelleux au chocolat. Il se décline aujourd'hui dans une nouvelle recette toujours plus gourmande, dotée d'un irrésistible coeur caramel au sel de Guérande.

À la dégustation, ce dessert à la texture fondante révèle en bouche de délicieuses notes chocolatées et toute l'onctuosité du caramel au beurre et au sel de Guérande. Grâce à sa cuisson minute, ce dessert offre un service simple et rapide. Aussi bien destiné à une offre snacking qu'à la restauration traditionnelle, il pourra être servi tel quel ou accompagné d'une quenelle de glace vanille ou de crème fouettée, pour un dressage à l'assiette.

Concocté avec des ingrédients naturels rigoureusement sélectionnés (des oeufs de poules élevées au sol, du beurre, du chocolat 60% de cacao certifié UTZ, du caramel au beurre et au sel de Guérande), ce dessert conviendra parfaitement aux végétariens. Enfin, le Moelleux coeur caramel au sel de Guérande est garanti sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel, ni exhausteur de goût.