



Des pâtisseries nomades chez Traiteur de Paris



Traiteur de Paris, spécialiste des pâtisseries surgelées premium, lance une nouvelle gamme taillée sur-mesure pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration nomade. La Bakery revisite les grands classiques de la pâtisserie traditionnelle française tels que les Madeleines, les Macarons, le Gâteau au chocolat ou encore les Financiers, avec notamment une recette vegan. Et pour compléter cette nouvelle gamme : un Moelleux au chocolat avec son cœur coulant (aussi décliné dans une version mini), un Crumble aux pommes présenté dans sa barquette cartonnée recyclable, ainsi qu'un Cheesecake cuit au four.

Faciles à emporter, ces gourmandises sauront accompagner toutes les pauses sucrées de la journée : petit-déjeuner, brunch, pause café, goûter, dessert, ... Pratiques d'utilisation, les produits La Bakery nécessitent une simple décongélation ou une rapide réchauffe au four traditionnel ou micro-ondes avant d'être dégustés. Après quoi, ils pourront être conservés au minimum 3 jours après leur décongélation.

Chaque recette est élaborée de la manière la plus simple possible, comme à la maison, avec des matières premières nobles rigoureusement sélectionnées : des œufs de poules pondus au sol, de la farine française, du sel de Guérande, du chocolat certifié UTZ.