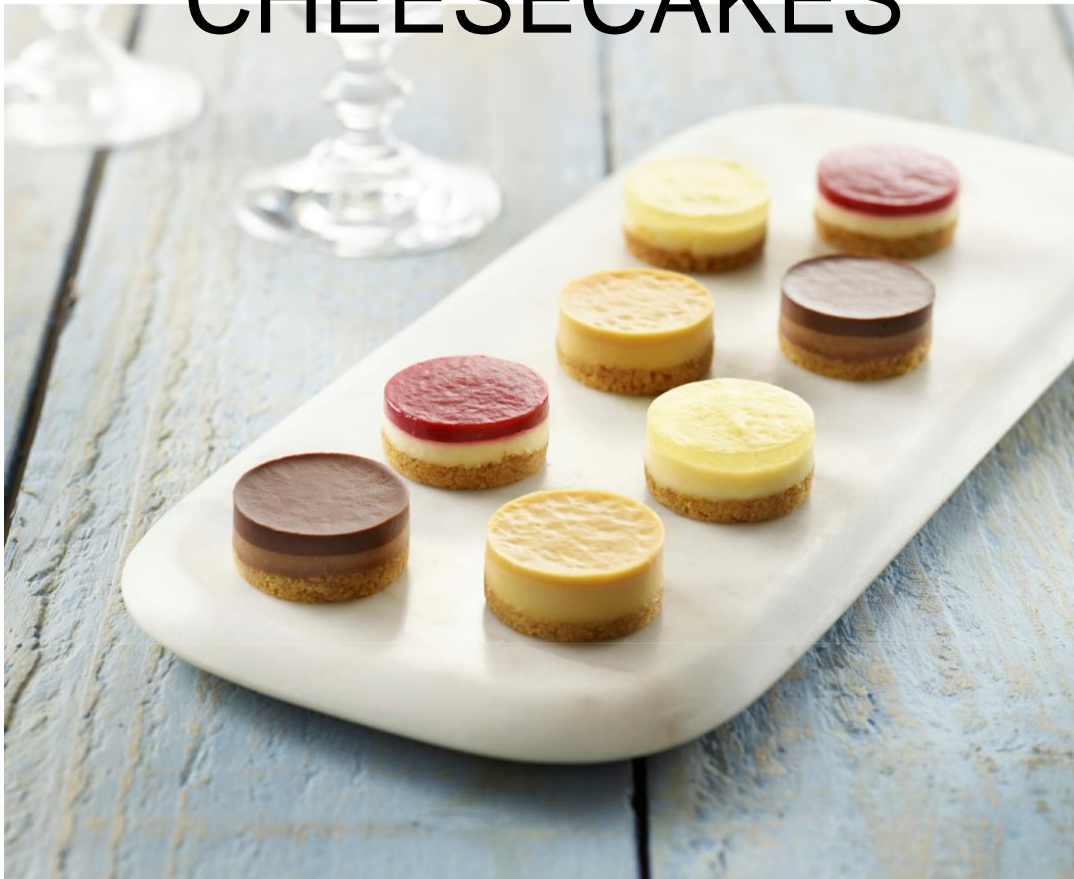


Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Les Mini CHEESECAKES



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AOUT 2022



CHEZ TRAITEUR DE PARIS, LES CHEESECAKES se font mini pour des instants toujours plus gourmands

Traiteur de Paris décline l'un de ses best-sellers, le cheesecake, à travers un plateau de quatre versions miniatures aux saveurs fruitées et gourmandes à servir lors d'un cocktail, sur un buffet ou en café gourmand.

Les Chefs Pâtisseries de la maison Traiteur de Paris continuent de revisiter avec un soupçon de « french touch » le célèbre dessert new-yorkais, avec ce tout nouveau plateau de 48 Mini Cheesecakes.

Ils se composent d'un crumble aux amandes croustillant et d'un appareil au fromage frais onctueux sur lequel repose une gelée gourmande parfumée à la framboise, au caramel, au chocolat ou au citron. Réalisée dans le respect de la tradition pâtissière française, leur recette est légère, aérienne et parfaitement équilibrée en sucre.

Les Traiteurs et Organismes de Réception pourront les associer à leurs propres créations ou à d'autres produits Traiteur de Paris, tels que les P'tits Choux Pâtisseries et les Macarons Rive Droite, et ainsi proposer un buffet de douceurs gourmand et varié.

Avec leurs généreuses portions (20 g), ces Mini Cheesecakes à déguster en deux bouchées, trouveront également leur place dans un Café ou un Thé Gourmand. Une façon originale de renouveler son offre et de se démarquer !

Préparation : laisser décongeler 3 h à + 4°C.

Conditionnement : plateau de 48 pièces (1 kg)

Infos produit : Ø 4 cm - H 28 mm - 20 g