

Traiteur de Paris

DEUX NOUVEAUX LINGOTS SIGNATURE POUR SUBLIMER LES DESSERTS DE FIN D'ANNÉE

À l'approche des fêtes de fin d'année, les professionnels de la restauration recherchent des desserts à la fois élégants, gourmands et simples à mettre en œuvre. Traiteur de Paris enrichit son offre avec deux nouveaux entremets individuels : le **Lingot Tatin** et le **Lingot Framboise Litchi**, deux créations pensées pour répondre aux exigences des réceptions festives.

Dans la lignée des tendances actuelles, ces créations se distinguent par un **équilibre des sucres maîtrisé**, pour des desserts plus légers, sans compromis sur la gourmandise.



Le **Lingot Tatin** met en valeur des **pommes caramélisées en transparence**, associées à une mousse vanille, une compotée de pommes et un financier au caramel. Une création généreuse et réconfortante, particulièrement adaptée aux **cartes automne-hiver** et aux **desserts de fin d'année**.



Le **Lingot Framboise Litchi** associe une compotée de framboises, une mousse au litchi, un croustillant chocolat Gold et un biscuit madeleine. Sa finition signature apporte relief et modernité à l'assiette, pour une proposition aussi élégante que gourmande.

Grâce à leur format individuel, ces desserts se prêtent aussi bien au service à l'assiette qu'aux buffets, cocktails sucrés ou cafés gourmands, tout en garantissant une mise en œuvre rapide et un dressage parfaitement régulier.

Conditionnement : 16 pièces/carton

Poids unitaire : entre 60g et 75g

DLC après décongélation : 48 h à +4°C