

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | JUIN 2020

# Traiteur *de* Paris

— LA BAKERY —

# Traiteur de Paris

— LA BAKERY —



## TRAITEUR DE PARIS PRÉSENTE « LA BAKERY » *sa nouvelle gamme de pâtisseries dédiée au snacking*

Riche de son savoir-faire dans la création et la fabrication de pâtisseries surgelées premium, la marque lance une nouvelle gamme taillée sur-mesure pour répondre aux attentes des professionnels de la restauration nomade et satisfaire les envies gourmandes de leurs clients.

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 et parfaitement adaptées à une consommation nomade, 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.

*Découvrir l'univers La Bakery*

[www.traiteurdeparis.fr/la-bakery-collection-2020](http://www.traiteurdeparis.fr/la-bakery-collection-2020)



AGENCE BPA | 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes | [www.agence-bpa.com](http://www.agence-bpa.com)

CONTACT PRESSE | Caroline Stum | [caroline@agence-bpa.com](mailto:caroline@agence-bpa.com) | 02 99 36 24 07