

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs.

La Tartelette Brioche FEUILLETÉE AUX POMMES



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Novembre 2021



LA TARTELETTE BRIOCHE FEUILLETÉE AUX POMMES

une nouvelle gourmandise signée Traiteur de Paris

Le créateur et fabricant de pâtisseries surgelées à destination des professionnels de la restauration revisite à sa façon la traditionnelle et incontournable tartlette aux pommes. Un dessert qui allie gourmandise et inspiration pour éveiller les papilles !

La touche Traiteur de Paris, c'est ce format carré original et surtout cette pâte à brioche feuilletée pur beurre à la fois aérée, moelleuse et croustillante. Cette tartlette se compose également d'un appareil à clafoutis onctueux et de généreux morceaux de pomme qui lui confèrent un visuel artisanal et authentique.

Parfaitement adaptée aux contraintes des professionnels de la restauration, son utilisation se veut simple et rapide grâce à ses deux possibilités de remise en oeuvre : en quelques minutes au four ou par décongélation.

Cette pâtisserie polyvalente, aussi bien destinée à la restauration traditionnelle qu'à une offre snacking, pourra être servie tiède à l'assiette, accompagnée d'un **E** boule de glace et d'une crème fouettée ou bien à emporter. En effet, son format individuel facile à prendre en main se prête aisément à une dégustation sur le pouce.

Composée à 52% de véritables quartiers de pomme, sa recette riche en fruit profite d'ingrédients simples et naturels. La farine, le sucre, le beurre, les œufs de poules élevées en plein air et le lait sont tous d'origine France.

Conditionnement : 24 pièces de 85 g

Préparation : cuire 10 min à 180°C, sans décongélation au préalable, dans un four préchauffé ou laisser décongeler 2 h à +4°C

WWW.TRAITEURDEPARIS.COM



AGENCE BPA | 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes | www.agence-bpa.com
CONTACT PRESSE | Caroline Stum | caroline@agence-bpa.com | 02 99 36 24 07