

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Le Mini Gratin DE POMMES DE TERRE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MARS 2022



LE MINI GRATIN DE POMMES DE TERRE

rejoint la gamme des légumes cuisinés Traiteur de Paris

Reconnu depuis de nombreuses années pour la qualité de ses accompagnements à base de légumes, Traiteur de Paris présente sa dernière création : le Mini Gratin de Pommes de terre. Cette nouvelle garniture apporte une solution à la fois qualitative, pratique et économique aux professionnels de la Restauration embarquée et de la Restauration collective, ainsi qu'aux Traiteurs.

Grâce à son format de 50 g, le Mini Gratin de Pommes de terre Traiteur de Paris permet une parfaite maîtrise du coût portion. Il trouvera sa place aussi bien sur un plateau-repas que sur une assiette en accompagnement d'une pièce de bœuf ou de volaille, et d'un fagot de haricots verts.

Sa recette adaptée au régime végétarien est simplement composée de belles rondelles de pommes de terre origine France, de crème et de mozzarella, le tout subtilement assaisonné d'ail, de sel et de poivre.

Après 15 minutes au four, ce gratin offre une texture crémeuse et un visuel authentique, délicatement doré. Il peut également être remis en œuvre de façon express, après seulement une minute au micro-ondes.

Soucieux de préserver l'environnement, Traiteur de Paris s'est engagé depuis plusieurs années dans la réduction des emballages. C'est pourquoi, ses Mini Gratins de Pommes de terre sont livrés en vrac dans un conditionnement recyclable.

Conditionnement : Ø 6 cm - H 3,2 cm - 40 pièces de 50 g par carton de 2 kg (en sachet vrac)

Préparation : 15 minutes à 180° C au four traditionnel préalablement chauffé ou 1 minutes à 750 W au micro-ondes.

WWW.TRAITEURDEPARIS.FR



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