

# Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

*Le Moelleux*

**CHOCOLAT NOISETTE VEGAN**



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE - DÉCEMBRE 2022**



## LE MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTE VEGAN

*pour une carte des desserts gourmande, végétale et naturelle*

**Attentif aux nouvelles attentes des professionnels de la restauration et de leurs clients, Traiteur de Paris réinvente son iconique moelleux au cœur coulant dans une version vegan ultra gourmande, sans aucun ingrédient d'origine animale.**

Qu'ils soient flexitariens, végétariens ou vegans, 1 français sur 5 déclare suivre un régime alimentaire spécifique.\* Pour répondre à ces évolutions de consommation et permettre aux professionnels de la restauration de diversifier leur offre de desserts, Traiteur de Paris décline le Moelleux au chocolat, l'une de ses pâtisseries best-seller, dans une version aux noisettes sans œuf, sans lactose... et sans concession sur la gourmandise !

Sa recette se compose d'ingrédients naturels et végétaux de grande qualité comme de la farine de blé française, du chocolat noir avec 58% de cacao certifié Rainforest et de la fleur de sel de Guérande. Doté d'un cœur délicieusement coulant et surmonté d'éclats de noisettes grillées, ce dessert séduira les convives en quête d'alternatives végétaliennes par son jeu de textures à la fois croquantes, moelleuses et fondantes.

Proposé en surgelé, le Moelleux Chocolat Noisette Vegan est pratique et très facile à remettre en œuvre grâce à ses deux modes de préparation : il peut être décongelé à froid en 2h ou bien réchauffé en 12 minutes au four pour obtenir un cœur coulant.

Il pourra être servi tel quel ou dressé à l'assiette accompagné d'un trait de sauce caramel et d'une quenelle de glace vegan. Les professionnels de la restauration rapide apprécieront son format individuel de 90 g parfaitement adapté à la vente à emporter.

**Préparation :** réchauffer au four 12 minutes à 180°C ou laisser décongeler 2 h à + 4°C.

**Conditionnement :** Étui de 10 flowpacks de 2 pièces (20 x 90g = 1,8 kg)

---

**WWW.TRAITEURDEPARIS.FR**



---

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

\* Étude IFOP pour Just Eat de septembre 2021 sur la place du véganisme dans les habitudes alimentaires des Français.