

LES PÂTISSERIES  
à partager\*

# Cheesecake mit roten Früchten

- Unsere Version des berühmten New York Cheesecake, hier mit roten Früchten und original französischem Frischkäse.
- Crumble mit nur 3 Zutaten.
- Generös in Frucht und Fruchtstückchen.
- Leichtes Handling dank der vorgeschnittenen Stücke.
- Frei von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen Aromen (weder natürliche noch künstliche).
- 3 Tage Haltbar nach dem Auftauen.

\* Patisserie-Kuchen vorgeschnitten



# Traiteur de Paris

## Cheesecake mit roten Früchten

ARTIKELNUMMER . 0340302

12 Stück - 1,260 Kg  
264 Kuchen pro Palette

Durchmesser : 23 cm  
Höhe: 3,5 cm

*Kompott:*  
55 % rote Früchte

*Topping:*  
Fruchtkompott mit  
Fruchstückchen

*Cheesecake:*  
23% französischer Frisch-  
käse.

*Crumble:*  
Weizenmehl, Butter, Zucker.



In der gleichen Reihe von Produkten



## Mango-Kokos- Crumble

ARTIKELNUMMER . 0340402

12 Stück - 1,300 Kg  
264 Kuchen pro Palette

Durchmesser : 23 cm  
Höhe: 3,5 cm

## Handhabung

Nehmen Sie das Produkt aus der Kunststoffhalterung.

Die Banderole entfernen und 6 Stunden bei +4°C auf-tauen.

## Verwendung

Auf einem Teller servieren, zum Beispiel mit frischen roten Früchten, oder im Self -Service auf dem Buffet..