

INNOVATION

Le disque croustillant Jean Ducourtieux* réveille le dessert

Jean Ducourtieux innove sur le marché du prêt-à-garnir en lançant **un disque croustillant prêt à l'emploi**. Sa texture croustillante et son absence de bords font de lui une base de dessert léger et original.

Le nouveau **Disque croustillant** Jean Ducourtieux allie **plaisir, créativité et praticité** pour une offre valorisante. Très facile à garnir, il s'utilise principalement en dessert à l'assiette.

Quelle que soit la garniture à laquelle il est associé, sa texture **croustillante et légèrement feuilletée** en fera un dessert original pour un succès garanti :

- Des « **desserts montés** », utilisé comme support de crème, mousse et fruits montés préalablement en cercle.
- Des desserts **façon mille-feuilles** en intercalant 2 ou 3 disques croustillants de mousses et fruits coupés.
- Des « **desserts glacés** », simplement garni de boules de glace ou sorbet.
- Ce disque peut aussi s'utiliser en « **dessert minute** » type « dessert de saison » ou « dessert du jour » avec fruits poêlés accompagnés d'une quenelle de glace ou quelques noix de crème pâtissière, mousseline ou chantilly surmontée de fruits frais.

Avec son **conditionnement original**, le Disque est particulièrement adapté au cash (84 disques par étui / 2 étuis par carton) et bénéficie d'une longue conservation au sec.



Avec plus de 150 produits à son catalogue, la marque Jean Ducourtieux ne cesse d'innover et de proposer aux professionnels de la restauration des produits toujours plus originaux.

Le **Disque croustillant**, dernier-né en phase avec la tendance actuelle du marché, constitue un réel atout sur le secteur du prêt-à-garnir.

Pour plus de renseignements sur les produits Jean Ducourtieux : www.club-restauration.com

Informations pratiques

Poids net disque : 13 g

Conditionnement : étui de 84 disques / 2 étuis par carton

DLUO : 6 mois

Dimension Disque : Ø 8 cm, Epaisseur : 5 mm

Mise à disposition : septembre 2009

Jean Ducourtieux/ Club Restauration
3 rue Saarinen – BP 60347
94618 Rungis Cedex
T. 01 56 34 49 00

Contact presse / Demande de visuels
Agence Cap & Cime, agence@capetcime.fr
8 rue Royale – 75008 Paris
T. 01 44 50 50 57