

GASTRONOMIA

MINI TROPÉZIENNES

· COLLECTION ·

NEW | NOUVEAU

Reinvented mini tropéziennes: inspired by the iconic Saint-Tropez recipe, these colourful pastries celebrate the craftsmanship of the French Riviera in a practical, refined format.

Des mini tropéziennes revisitées : inspirées de la recette emblématique de Saint-Tropez, ces pâtisseries colorées célèbrent le savoir-faire de la Côte d'Azur dans un format pratique et raffiné.

NEW | NOUVEAU

MINI TROPÉZIENNE

The sweet French Riviera elegance
Les douceurs élégantes
de Saint-Tropez



CODE: DE1033GA

Pistachio
Pistache



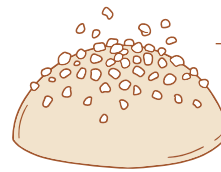
CODE: DE1034GA

Mango and passion fruit
Mangue passion



CODE: DE1035GA

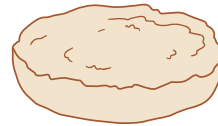
Cocoa Hazelnut
Cacao noisette



Pearl sugar
Sucre perlé



Brioche bread
Pain brioché



Brioche bread
Pain brioché

**Artisanal mini Tropézienne in an individual format,
designed for foodservice and retail operations.**

- Light and soft brioche
- Generous cream filling
- Ready-to-serve format
- Premium presentation for dessert displays
- Ideal for cafés, hotels, caterers, and events
- Convenient single-serve portion for grab-and-go offerings

**Mini tropézienne artisanale au format individuel,
conçue pour le service alimentaire et la vente au détail.**

- Brioche légère et moelleuse
- Généreux fourrage à la crème
- Format prêt à servir
- Présentation premium pour vitrines et desserts
- Idéale pour cafés, hôtels, traiteurs et événements
- Portion individuelle pratique pour le prêt-à-emporter



32 g (1.13 oz)



120 un.

Décongelez le produit pendant
6 heures entre 0 et 4°C.

Thaw the product 6 hours
between 0 and 4°C.

contact@gastronomia.ca
gastronomia.ca

