



MACARONS

SANS GLUTEN & SANS LAIT



Fabriqués selon des méthodes traditionnelles, nos Macarons séduisent petits et grands gourmands depuis plus de 20 ans. Apprécies pour leur cœur moelleux à souhait, ils sont aussi savoureux que délicats et associent les meilleurs ingrédients pour des mariages de saveurs comme nulle part ailleurs !

Une richesse en amandes (entre 30 et 43% par recette), des listes d'ingrédients extrêmement courtes (sur une base d'amande, de sucre, de miel et d'oeuf) pour des petites pâtisseries, sans gluten et sans lait, tout simplement irrésistibles !

Tellement gourmands avec leur moelleux irrésistible !



UN TRAVAIL D'ÉCO-CONCEPTION

Nos équipes R&D ont travaillé sur les emballages des Macarons en vue de les rendre plus responsables et respectueux de l'environnement.

RÉSULTAT ? UN SACHET AVEC 24% DE PLASTIQUE EN MOINS + UN ÉTUI AVEC 15% DE CARTON EN MOINS MAIS DES RECETTES TOUJOURS AUTANT DÉLICIEUSES !

D'ÉCOUTE CLIENT

Répondant à une demande croissante pour une différenciation des saveurs plus marquée et esthétique, nous avons fait le choix de créer un étui par recette. C'est désormais une jolie gamme qui vient habiller vos rayons !

	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande & Miel de Provence IGP	Étui 150g
BIO	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande	Étui 130g
BIO	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande & Citron	Étui 130g
BIO	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande & Chocolat	Étui 130g
BIO	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande & Figue	Étui 130g
BIO	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande & Noisette	Étui 130g
	SANS GLUTEN	SANS LAIT	Amande & Chocolat noir	
			Coeur de Guanaja de Valrhona	Étui 130g

Nouvelle Recette