

Maison de la Glace

Unsere Macarons, *frisch für Sie gebacken und mit Liebe gefüllt*

Ihre Macarons sind (ab Erhalt bei zwei Tagen Postweg) im Kühlschrank ca. 5-7 Tage haltbar. Sie können sie jedoch auch luftdicht verschlossen einfrieren, dann sind sie ca. 6 Wochen haltbar. Die Macarons schmecken am besten, wenn Sie sie eine halbe Stunde vor Verzehr aus der Kühlung nehmen. So bekommen sie die richtige Konsistenz und entfalten den vollen Geschmack.

Pfefferminze	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E133, E104; Füllung: Vollmilchschokolade, Sahne, Pfefferminzblätter, Pfefferminzöl
Maracuja	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E103, E124; Füllung: Butter, Zucker, Maracujamark, Vollmilchschokolade, Hühnereiweiß pasteur., Pektin, Zitronensaft,
Limette Basilikum	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E104, E133; Füllung: Weiße Kuvertüre, Milch, Sahne, Butter, Limettensaft, Hühnereiweiß pasteur., Maisstärke, Basilikum Bio-Limettenzesten, Bindemittel Xanthan
Zitrone & Dunkle Schokolade	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E104; Füllung: Dunkle Kuvertüre, Sahne, Zucker, Butter, Zitronensaft, Pektin, Bio-Zitronenzesten
Dunkle Schokolade mit Chili und Mango	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kakaomasse, Farbstoff E104, E124; Füllung: Dunkle Kuvertüre, Sahne, Butter, Mangopüree, Zucker, Chili, Zitronensaft, Maisstärke, Pektin
Cassis	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E151; Füllung: Cassispüree, Zucker, Butter, dunkle Kuvertüre, Maisstärke, Sahne, Pektin, Bindemittel Xanthan
Himbeer	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E122; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., , Himbeeren, Zucker, Zitronensaft, Pektin
Erdbeer	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E124; Füllung: Butter, Eier, Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft, Pektin, Bindemittel Xanthan
Zitrone	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E 104; Füllung: Butter, Zucker, Hühnereiweiß pasteur., Zitronensaft, Gelatine, Pektin, Zitronenzesten, Bindemittel Xanthan
Blutpfirsich	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E104, E124; Füllung: Butter, Blutpfirsichpüree, Zucker, weiße Kuvertüre, Zitronensaft, Pektin, Bindemittel Xanthan

Orange/ Orange-Waldmeister	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E103, E124; Füllung: Butter, Orangensaft, Hühnereiweiß pasteur., , Zucker, Zitronensaft, Maisstärke, Bio-Orangenzesten (/Waldmeister) , Bindemittel Xanthan
Sauerkirsch- Cranberry	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E124, E133; Füllung: Butter, Sauerkirschen, Cranberries, Zucker, weiße Kuvertüre, Zitronensaft, Pektin, Maisstärke, Bindemittel Xanthan
Litchi Rose	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E122; Füllung: Weiße Kuvertüre, Milch, Sahne, Butter, Litchipüree, Gelatine, Rosenöl , Bindemittel Xanthan
Mandarine	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E103, E124; Füllung: Mandarinsaft, Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Zitronensaft, Maisstärke, Bio-Mandarinzesten, Bindemittel Xanthan
Matchatee mit Jasminblütenzucker	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E104, E110, Jasminblütenzucker; Füllung: Weiße Kuvertüre, Sahne, Butter, Matchatee
Vanille	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., weiß Füllung: Weiße Kuvertüre, Sahne, Butter, Vanille
Pistazie	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E104, E110; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Pistazien
Dunkle Schokolade	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kakaomasse, Farbstoff E122, Gerstenmalzextrakt; Füllung: Dunkle Kuvertüre 70%, Sahne, Butter, Kakaosplitter
Tiramisu	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kakaopulver; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Mascarpone, Mascarponepulver, Zucker, Kaffeepulver
Vollmilch Schokolade	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Gerstenmalzextrakt, Kakaomasse; Füllung: Vollmilchkuvertüre, Sahne Butter
Red Velvet	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kakao, Farbstoff E124, E122; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Frischkäse, Frischkäsepulver, Zitronensaft, Bindemittel Xanthan
Karamell mit Fleur de Sel (enthält Gluten)	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., geröstete Crepebrösel, Farbstoff Gerstenmalzextrakt; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Sahne, Fleur de Sel
Haselnuss mit Nougat-Crisp	Zucker, Mandelmehl, Hühnerweiß pasteur., Farbstoff Gerstenmalzextrakt, E155; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, gemahlene Haselnüsse, Nougat, weiße Kuvertüre, Crêpe-Brösel
Kokos mit Vollmilchschokolade	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kokosflocken; Füllung: Vollmilchkuvertüre, Kokosmilch, Butter, Kokosflocken
Kokos Ananas	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kokosflocken; Füllung: Weiße Kuvertüre, Kokosmilch, Butter, Ananas, Zucker, Kokosflocken, Pektin, Zitronensäure, Xanthan
Himbeer & Dunkle Schokolade	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kakaomasse, Farbstoff E122; Füllung: Dunkle Kuvertüre, Himbeerpüree, Sahne, Butter, Pektin, Gelatine

Mandel Aprikose	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E103, E124; Füllung: Marzipan, Aprikosen, Zucker, Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zitronensaft, Pektin
Cappuccino	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kuvertüre; Füllung: dunkle und weiße Kuvertüre, Sahne, Butter, Arabica-Kaffee,
Zimt	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Zimt, Farbstoff E155 Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Zimt, dunkle Kuvertüre
Rosa Ruby	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Ruby Kuvertüre Füllung: Ruby Kuvertüre, Sahne, Butter
Lebkuchen	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E122; Füllung: Dunkle Kuvertüre, Sahne, Butter, Orangeat, Haselnüsse, Lebkuchengewürz

Durschnittlicher Nährwert pro 100g Macarons
(1 Macaron wiegt ca. 17g):

Brennwert	1821kJ / 425kcal
Fett	19,5 g
gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	53,5 g
Zucker	52,5 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,13 g

Maison de la Glace

Unsere *alkoholischen* Macarons, *frisch für Sie gebacken und mit Liebe gefüllt*

Amaretto (enthält Gluten)	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Amaretti-Kekse, Farbstoff E104, E133; Füllung: Marzipan, Butter, Amaretto, Amaretti-Kekse
Die blaue Pflaume (enthält Gluten)	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., geröstete Crepebrösel, Farbstoff E151; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Zwetschgen, Zwetschgengeist, Pektin, Zitronensäure
Eierlikör	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß, Farbstoff E104, 124; Füllung: Dunkle Kuvertüre, Sahne, Butter, Eierlikör, Gelatine
Pina Colada	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kokosflocken; Füllung: Weiße Kuvertüre, Kokosmilch, Butter, Ananas, Zucker, Kokosflocken, Weißer Rum, Pektin, Zitronensäure, Xanthan, Guarkernmehl
Whiskey mit dunkler Schokolade	
Williamsbirne	Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., dunkle Kuvertüre, weiße Kuvertüre Füllung: Vollmilchkuvertüre, Sahne, Butter, Birnen, Zucker, Williams-Birnen-Geist, Pektin, Zitronensäure

Durschnittlicher Nährwert pro 100g Macarons (1 Macaron wiegt ca. 17g):

Brennwert	1821kJ / 425kcal
Fett	19,5 g
gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	53,5 g
Zucker	52,5 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	0,13 g