

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 |
| Wassermelone | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E104, E122; Füllung: Weiße Kuvertüre, Wassermelonensaft, Butter, Zitronensaft, Agar Agar, Zitronensäure, Wassermelonendaroma |
| 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, 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 |
| Zwetschge Zimt | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Zimt, Farbstoff E155, E151; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Zwetschgen, Zimt, Vollmilch Kuvertüre, Pektin, Bindemittel Xanthan |
| Mandarine | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E103, E124; Füllung: Mandarinenensaft, Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Zitronensaft, Maisstärke, Bio-Mandarinenzesten, Bindemittel Xanthan |
| Marone | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E122,; Füllung: Butter, Zucker, Hühnereiweiß pasteur. Maronenpüree, Vanille Vollmilch-Kuvertüre, Salz |
| 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 E155; Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, gemahlene Haselnüsse, Nougat, weiße Kuvertüre, Crêpe-Brösel |
| Kokos mit Vollmichschokolade | 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 |

| | |
|----------------------|---|
| Brombeer | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E151; Füllung: Brombeerpüree, Zucker, Butter, Pektin, Zitronensaft, Bindemittel Xanthan |
| Cappuccino | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kuvertüre; Farbstoff E122, Füllung: dunkle und weiße Kuvertüre, Sahne, Butter, Arabica-Kaffee, |
| Zimt | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Zimt, Farbstoff E155 Füllung: Butter, Hühnereiweiß pasteur., Zucker, Zimt, Vollmilch 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 |
| Winterkirsche | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E124, E133; Füllung: Butter, Sauerkirschen, Cranberries, Zucker, weiße Kuvertüre, Zitronensaft, Pektin, Zimt, Kardamom, Nelke, Bindemittel Xanthan, Zuckerperlen |

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 |

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, Zwetschgegeist, Pektin, Zitronensäure |
| Schwarzwälder Kirsch (hell oder dunkel) | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Kuvertüre; Farbstoff E122; Füllung: dunkle (weiße bei hellen Schwarzwälder) Kuvertüre, Sahne, Butter, Sauerkirschen, Zucker, Kirschwasser, Pektin |
| 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 |
| Gin Tonic | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., Farbstoff E110, E104; Füllung: Butter, Zucker, Tonic Water, Gin, Limettensaft, Maistärke, Bindemittel Xanthan |
| Cointreau | Schalen: Zucker, Mandelmehl, Hühnereiweiß pasteur., dunk. Kuvertüre, Farbstoff E103, E124; Füllung: Milchkuvertüre, Sahne, Orangensaft, Zucker, Cointreau, Zitronensaft, Pektin, Bio-Orangenzesten, |
| 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 |