

Le macaron amande en vrac

USAGE = BORD DE TASSE, CAFE
GOURMAND, DECOR POUR DESSERTS



Sublime les bords de
tasse et les desserts



Avec une pince
pour le service

Une offre d'exception, unique

- La **recette authentique** du macaron à la texture craquante et légère.
- Une **gourmandise raffinée** qui peut être utilisée en bord de tasse ou agrémenter des desserts : café gourmand, glace ou crème. Il est également parfait pour décorer de nombreuses pâtisseries.
- Une offre **unique et différenciante** pour les bords de tasse.

Informations techniques :

- Conditionnement : en vrac dans un seau avec une pince pour le service
- Poids : 1kg, soit minimum 250 macarons
- PCB : 4
- DLUO : 12 mois

Projet pour : S1 2022

Un format adapté pour les professionnels

- Un conditionnement simple d'usage : des macarons en vrac (pas de suremballage) dans un seau hermétique. Le tout accompagné d'une pince pour faciliter l'utilisation.
- Un seau de 1kg correspondant à minimum 250 macarons.