

NUESTROS SABORES

- Café:** Ganache de chocolate blanco Ivoire Valrhona© aromatizado con café de origen.

- Chocolate negro y Cointreau©:** Ganache de chocolate negro 70% Callebaut© aromatizado con Cointreau.

- Chocolate negro y café:** Ganache de chocolate negro Callebaut© 55% aromatizado con café de origen.

- Chocolate con leche y toffee:** Ganache de chocolate con leche Ariaga Lactée Valrhona© y toffee con escamas de sal.

- Vainilla:** Cremoso de chocolate blanco Ivoire Valrhona© aromatizado con vainas de vainilla natural de Madagascar.

- Praliné de avellana:** Ganache de chocolate con leche Ariaga Lactée Valrhona© y praliné de avellana.

- Pistacho:** Ganache de chocolate blanco Ivoire Valrhona© y pasta natural de pistacho.

- Fleur du sel caramel:** Caramelo cremoso con escamas de sal Maldon©.

- Frambuesa:** Cremoso de chocolate blanco Ivoire Valrhona© y frambuesa natural.

- Lemon curd:** Crema de limón natural ecológico.


INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Los símbolos al lado de cada variedad le permitirán identificar los alérgenos presentes en dicha receta.



LECHE



GLUTEN



HUEVOS



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA



SESAMO



SOJA



SULFITOS

Todos nuestros macarons pueden contener **trazas** de:

Huevos, Cacahuètes, Frutos de cáscara,

Sésamo, Sulfitos, Gluten, Leche, Soja