

MACARONS FRANCK DEVILLE



LA PROMESSE D'UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE UN CHEF AU SERVICES DES CHEFS

À une époque où le « bien manger » est très lié au « manger bien », la recherche d'ingrédients naturels et goûteux sont notre priorité. Nous croyons qu'il est indispensable de garder de l'humain là où il est indispensable au goût. Chez Franck Deville, notre proposition est de vous offrir des macarons d'artisan, unique, savoureux, forts d'un héritage ancestral, avec le service digne des grands chefs que nous servons.

À LA RECHERCHE DE PLUS DE NATURALITÉ

Nous privilégions des **ingrédients naturels**, comme la poudre de cacao qui colore nos coques en marron. Notre politique est de remplacer des colorants utilisés précédemment, par des ingrédients, (ex : plus d'utilisation de rouge carmin (E 120), ce dernier est remplacé par un mélange d'extraits de plantes et de fruits)

Réduction des allergènes.

Macarons aux fruits :

- Pas d'ajout de gélatine ni pectine
- Clean label
- Moins de sucre

Macarons **sans gluten** sauf pain d'épices, spéculoos, praliné

Aucun conservateur ni arôme artificiel et exhausteur de goût dans toute notre gamme.