

Guillaume Tell

ASSORTIMENT MACARONS - REF. 58110



Notre Collection GUILLAUME TELL est composée de six saveurs traditionnelles suisses pour un voyage à la découverte d'ingrédients typiques de différentes régions de notre pays.

*MERINGUE DOUBLE
CRÈME DE FRIBOURG*



Un hommage à cette gourmandise traditionnelle fribourgeoise à travers un macaron riche et crémeux.

*MOUTARDE DE
BÉNICHON*



Ce macaron unique allie les saveurs de la Cuchaule, une brioche au safran et de la moutarde de Bénichon. Cette spécialité fribourgeoise est l'une des alliances de saveurs les plus appréciées du canton.

*LÄCKERLI DE
BÂLE*



Avec ce macaron, nous vous emmenons à Bâle, pays d'origine de ce biscuit traditionnel. Fabriqué avec les meilleurs ingrédients, notamment des amandes fraîchement moulues, des noisettes, du miel, des zestes d'orange et de citron, mélangés à de délicieuses épices.

RAISINÉE DE VAUD



Redécouvrez, à travers ce macaron, la douceur, le fruité et l'onctuosité de la raisinée, une recette traditionnelle à base de jus concentré de jus de poire. La raisinée est une spécialité des cantons de Vaud et Fribourg, également connue sous le nom de vin cuit.

ABRICOT DU VALAIS



Connu comme le prince du verger valaisan, l'abricot est le fruit emblématique du Valais. Elle se caractérise par une belle couleur rouge orangé, une peau veloutée, un goût sucré et acidulé.

HAZELNUT MILK



Si la Suisse était représentée par un type de chocolat, ce serait certainement le populaire chocolat au lait aux noisettes. Pour ce macaron, nous utilisons du Chocolat au Lait Villars au lait tracé de Fribourg.