

Guillaume Tell

SORTIMENT MACARONS - REF. 58110



Unsere WILHELM TELL Collection besteht aus sechs traditionellen Schweizer Geschmacksrichtungen, die Sie auf eine Entdeckungsreise zu typischen Zutaten aus verschiedenen Regionen unseres Landes mitnehmen.

*MERINGUE DOUBLE
CRÈME AUS FRIBOURG*



Eine Hommage an diese traditionelle Delikatesse aus Freiburg durch ein reichhaltiges und cremiges Macaron.

*SÜSSER SENF AUS
BÉNICHON FRIBOURG*



Diese einzigartige Makrone vereint die Aromen der Cuchaule, einer Safranbrioche, und des Senfs von Bénichon. Diese Freiburger Spezialität ist eine der beliebtesten Geschmackskombinationen des Kantons.

*LÄCKERLI AUS
BASEL*



Mit diesem Macaron entführen wir Sie nach Basel, wo dieses traditionelle Keks seinen Ursprung hat. Hergestellt aus den besten Zutaten, darunter frisch gemahlene Mandeln, Haselnüsse, Honig, Orangen- und Zitronenschale, gemischt mit köstlichen Gewürzen.

*RAISINÉE GEKOCHTER
WEIN AUS DER WAADT*



Entdecken Sie mit diesem Macaron die Süße, Fruchtigkeit und Cremigkeit der Rosinen neu, einer alten und traditionellen Mischung aus konzentriertem Birnen- und Apfelsaft. Raisinée ist eine Waadtländer und Freiburger Spezialität und wird auch Vin Cuit genannt.

*APRIKOSE AUS DEM
WALLIS*



Die Aprikose gilt als Prinz des Walliser Obstgartens und ist die symbolträchtige Frucht des Wallis. Es zeichnet sich durch eine schöne orangerote Farbe, samtige Haut und einen süßen und würzigen Geschmack aus.

*HASELNUSS MICH
AUS FRIBOURG*



Wenn die Schweiz mit einer Schokoladensorte vertreten wäre, wäre es definitiv die beliebte Haselnussmilchschokolade. Für dieses Macaron verwenden wir Villars-Milchschokolade aus kontrollierter Freiburger Milch.