



FRANCK  KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Champion du Monde de Pâtisserie



FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Champion du Monde de Pâtisserie

Tous nos macarons sont élaborés avec des produits de qualité.
Ils ne contiennent aucune gélatine d'origine animale et seul les
macarons marqués d'un (*) contiennent de l'alcool.

Für die Herstellung unserer Macarons verwenden wir ausschließlich
Qualitätsprodukte. Sie enthalten keine Gelatine tierischen Ursprungs,
und nur mit einem (*) gekennzeichnete Macarons enthalten Alkohol.



Tous nos macarons contiennent du gluten, des oeufs et du lait.
Nos macarons Noix Caramélisé Cognac et Praliné Noisette
contiennent des noix.

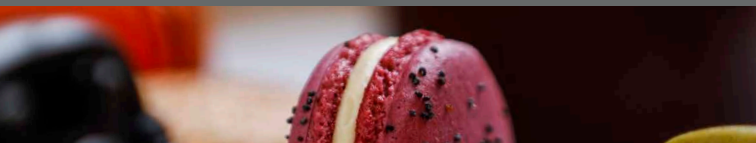
Unsere Macarons enthalten Gluteten, Eiaer und Milch.
Unsere Macarons In Cognac Karamellisierte Nüsse und
Haselnusspraliné enthalten Nüsse.

CONSEIL

Dans le but de préserver toutes les
qualités gustatives de nos macarons,
nous vous recommandons de les stocker
à 4°C dans leur emballage et de les
manger dans les dix jours qui suivent
leur achat.

TIPP

Damit der Geschmack unserer
Macarons in all seinen Facetten
erhalten bleibt, empfehlen wir, sie bei
4 °C in der Verpackung zu lagern und
innerhalb von zehn Tagen nach dem
Kauf zu verzehren.



Collection
Printemps – Été



Abricot - Pistache caramélisé
Aprikose und Karamellierte Pistazie



Fraise Basilic
Erdeer-Basilikum

Collection
Printemps – Été



Fraise Rhubarbe
Erdereer-Rhabarber



Mirabelle
Mirabellen

Collection

Automne - Hiver



Marron Pomme tatin
Maronencreme und Bratapfel



Noix caramélisée Cognac*
In Cognac Karamelliserte Nüsse*



Pain d'épices
Karamel-Salzbutter



Banane - Chocolat
Banane - Schokolade



Poire - Caramel *
Birne - Karamell *

** avec alcool / mit Alkohol*



Café
Kaffee



Caramel - Beurre Salé
Karamel - Salzbutter



Cassis - Vanille
Schwartz Johannisbeere - Vanille



Chocolat
Schokolade



Citron Jaune - Citron Vert
Gelbe Zitrone - Grüne Zitrone



Coquelicot - Framboise
Himbeere - Mohn



Praliné Noisette
Haselnusspraliné



Fruits Rouges
Rote Früchte



Mangue - Passion
Mango - Passionsfrucht



Pistache - Griotte
Pistazie - Sauerkirsch



Vanille Bourbon
Vanille

ALLERGÈNES



LAIT

- abricot pistache
- banane chocolat
- café
- caramel
- cassis vanille
- chocolat
- citron
- coquelicot framboise
- fraise basilic
- fraise rhubarbe
- mirabelle
- noix cognac
- pain d'épices
- pistache griotte
- poire caramel
- pomme tatin
- praliné noisette
- vanille

AMANDE

- tous nos macarons

OEUF

- tous nos macarons

GLUTEN

- noix cognac

LÉCITHINE DE SOJA

- chocolat
- banane chocolat
- abricot pistache

- café
- mirabelle
- poire caramel

FRUITS À COQUE

- pistache griotte
- abricot pistache
- noix cognac
- praliné noisette

La liste des allergènes est donnée par rapport aux ingrédients volontairement mis dans le produit. Des traces de gluten et d'arachide sont également possibles.



FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Champion du Monde de Pâtisserie

6 rue Gutenberg
57200 - **Sarreguemines**
+33 (0)3 87 28 14 62

7 rue Gay Lussac
75005 - **Paris**
+33 (0)1 43 26 40 91

contact@franck-kestener.com
www.franck-kestener.com