



CIRCLE DE QUALITÉ

Vereinigung führender Conditorei-Cafés



*Kaffeehaus - Konditorei - Confiserie*

Inh. Silke Holzbach  
Kaiserstraße 26  
79761 Waldshut

Telefon 077 51/3580  
Telefax 077 51/6004

[www.cafe-ratsstueble.de](http://www.cafe-ratsstueble.de)

Ratsstüble  
Macarons

# Ratsstüble Macarons

Die Spezialität aus Frankreich findet ihren Ursprung in Italien, ihre Herstellung geht bis ins Mittelalter zurück. Das Wort „maccare“ bedeutet „zerdrücken“ und lässt als Grundzutat zartes Mandelmehl erahnen. Die Ratsstüble Confitisieremeister führen die lange Tradition mit seinen köstlichen Macaron-Kreationen weiter.

Federleicht knusprige Schalen verbergen eine zarte cremige Füllung. Einmal probiert, immer verführt – das Motto gilt für viele, die sie schon lange verschenken und genießen. Ratsstüble-Macarons sind mit erlesenen und natürlichen Zutaten von Hand hergestellt.

**Wir empfehlen sie innerhalb von fünf Tagen nach dem Kauf zu genießen und sie bei 5°-10°C zu lagern.**

Ihr feines und verführerisches Aroma entfalten die Macarons, wenn sie einige Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden.



*Citron*  
Macaron Citron

Crème mit erfrischender Säure der Zitrone und Zitronenpüree



*Chocolat*  
Macaron Chocolat

Crème mit zartbitterer Schokolade



*Mocca*  
Macaron Mocca

Crème mit frisch aufgebrühtem Schweizer Espresso



*Pistache*  
Macaron Pistache

Crème mit gehackten und fein gewalzten Pistazienkernen



*Framboise*  
Macaron Framboise

Crème mit frischem Himbeermark

