



Настоящая любовь

MACARONSHOP

Пирожные макаронс и десерты ручной работы

О МАКАРОНШОП

Мы – первый производитель пирожных макаронс в Санкт-Петербурге. С 2013 года у нас десятки тысяч довольных клиентов, участвуем в фестивалях "О да, еда". Наша продукция представлена в сетях "Люди любят" и "Много хлеба".



Среди наших клиентов:



ZARINA



100% натурально

Только миндальная мука,
фруктовое пюре, безопасные
красители

Большой ассортимент

17 вкусов, в том числе
сезонные и авторские

САМЫЕ ВКУСНЫЕ МАКАРОНС В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

МАКАРОНС

Наша гордость.
Делаем вручную из лучших ингредиентов.



Состав

Мука миндальная, сахар, яйцо куриное (белок), ганаш.

Пищевая ценность

На 100 г: Б 7.45 г, Ж 16.84 г, У 53.03 г, 393 ккал.

Упаковка

Транспортировочная коробка по 36 шт. Возможны другие варианты упаковки, фасовки, а так же брендование.

Хранение

В морозилке в течение 90 суток с даты производства при температуре от -18 до -25°C . В холодильнике при температуре от $+1$ до $+7^{\circ}\text{C}$ в течение 96 часов с момента разморозки.



Малина



Облепиха-розмарин



Эрл-грей



Соленая карамель



Кокос



Смородина



Манго-маракуйя



Песто



Шоколад-апельсин



Фисташка



Вишня



Черный трюфель



Пармезан



Шоколад-банан



Ананас



Клубника



Голубой сыр



Лаванда



Сникерс



Шоколад

Новинки 2021: Мята, Лимон

ТРУБОЧКИ

Вкус, как в детстве. Только лучше!



Состав

Мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар-песок, яйца куриные, молоко, соль, натуральное вареное сгущенное молоко.

Пищевая ценность

На 100 г: Б 6.5 г, Ж 18.1 г, У 41 г, 356.8 ккал.

Упаковка

Картонная коробка по 10 шт.

Хранение

В морозилке в течение 60 суток с даты производства при температуре от -18 до -25 С. В холодильнике при температуре от +1 до +7 С в течение 96 часов с момента разморозки.

ПРОФИТРОЛИ

Десерт ручной работы.

Яркий вкус и удовольствие в каждом кусочке!



Состав

Вода, молоко цельное, мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар-песок, яйца куриные, соль.

Пищевая ценность

На 100 г: Б 9.6 г, Ж 16 г, У 18.7 г, 253 ккал.

Хранение

В морозилке в течение 60 суток с даты производства при температуре от -18 до -25 С. В холодильнике при температуре от +1 до +7 С в течение 96 часов с момента разморозки.

Малина



Карамель



Крем-брюле



Шоколад



Абрикос



ЭКЛЕРЫ

Десерт ручной работы.
Настоящая гармония вкуса!



Состав

Мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар-песок, яйца куриные, молоко, соль, сливки 33-35%, белый шоколад, натуральный наполнитель.

Пищевая ценность

На 100 г: Б 7.2 г, Ж 30.4 г, У 53.03 г, 405 ккал.

Упаковка

Индивидуальная упаковка 6 шт. (510 г), оптовая упаковка 10 шт. (850 г). Возможно брендирование.

Хранение

В морозилке в течение 60 суток с даты производства при температуре от -18 до -25 С. В холодильнике при температуре от +1 до +7 С в течение 96 часов с момента разморозки.

Ванильный



Заварной крем и натуральные сливки

Смородиновый



Сырный крем со смородиной с посыпкой из вяленой клюквы

Клубничный



Заварной крем с натуральной клубникой и сливками

Малиновый



Насыщенный малиново-сырный крем с кокосовой посыпкой

Карамельный



Легкий сырно-карамельный крем с орехами и шоколадом

Шоколадный



Умеренно сладкий крем с темным и горьким шоколадами

Эксклюзивный вкус 2021: **Эклер с маскарпоне**

ПЕЧАТЬ НА МАКАРОНСАХ

Качественное и яркое нанесение различных изображений, логотипов и узоров безопасным пищевым красителем.



ПИРАМИДЫ



6 этажей
110 макаронс



10 этажей
240 макаронс



14 этажей
350 макаронс



www.macaronshop.ru



г. Санкт-Петербург,
ул. Маршала Тухачевского, 22



+7 (812) 309-8288



sales@macaronshop.ru



[@macaronshopru](https://www.instagram.com/macaronshopru)