

MARKT & PRODUKTE

Süße Gaumenfreuden à la française



Innen und außen Schokolade ? die Madeleines tout chocolat von Délifrance mit einem cremigen Schokoladenkern in Schokoladenteig lassen die Herzen aller Schoko-Fans höherschlagen / Foto:

Délifrance

Für französischen Genuss in deutschen Gastronomien sorgen die fünf Madeleines à la Délifrance. Die kleinen Kuchen aus Sandteig haben die Form einer Jakobsmuschel und sind in ganz Frankreich beliebt.

Madeleines sind echte französische Klassiker. Vor allem, wenn sich die Franzosen zum Goûter, der Kaffee-Kuchen-Zeit, treffen, werden die kleinen Köstlichkeiten gern serviert. Ihre Form geht zurück auf eine Legende, die besagt, dass eine gewisse ?Madeleine? in Commercy (Lothringen) im Mittelalter die hungrigen Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela mit Gebäck in Form von Jakobsmuscheln verköstigt hat.

Die Madeleines à la Délifrance sind echte Originale: eine dünne, knusprige Schicht außen, weich und luftig innen sowie die charakteristische Form. Sie sind ideal als süßer Snack für zwischendurch. Zum Genießen ist auch die Zubereitung: einfach auftauen! Das Unternehmen bietet fünf Varianten: Zitrus, tout chocolat, Crème Brûlée Style, Natur und eine Mini-Ausführung. Mit nur fünf Gramm Stückgewicht sind Letztgenannte ideal als aufmerksamkeitsstarke Zugabe zur Kaffee- oder Teespezialität. Die Sorten Zitrus, Natur und Crème Brûlée Style wiegen 45 Gramm je Stück. Die Bestelleinheit liegt bei 70 Stück je Karton. Das Madeleine tout chocolat bringt 56 Gramm auf die Waage. Jeder bestellte Karton enthält 56 Stück. Von den Mini Madeleines Natur werden pro Karton 400 Stück geliefert. Die Herstellung aller Madeleines erfolgt ohne künstliche Farb- und Aromastoffe und gehärtete Fette.