

Macarons & Feinkost - FAQ

Händler werden - Bestellung

1) Wie werde ich Händler?

- Sie können bei uns in drei einfachen schritten Händler werden:

Schritt eins: Füllen Sie unser Händler-Registrierungs-Formular aus

Schritt zwei: Bereiten Sie Ihre erste Bestellung vor - Wahl treffen.

Schritt drei: Sie sind mit unserem Kostenvoranschlag zufrieden? – Los gehts!

- Sie können auch gerne Kontakt mit unsere Experten Team aufnehmen.
- T. +49 173 1958585
- E. kontakt@macarons-feinkost.com

Mehr Informationen finden sie auf unserer Webseite.

2) Gibt es bei M&F einen Mindestbestellwert?

- Macaron & Feinkost ist ausschließlich für gewerbliche Kunden konzipiert, weshalb wir einen Mindestbestellwert von **800 Euro** haben.

3) Wie wird die erste Bestellung abgerechnet?

- Bei Macaron & Feinkost werden alle Erstbestellungen ausschließlich per Vorkasse oder Lastschriftmandat beglichen.

4) Gibt es Kundensupport?

- Bei Fragen oder für Beratung steht M&F seinen Kunden jederzeit zur Verfügung und bietet exklusiven Kundensupport durch unser Expertenteam an.

Mo-Fr: 09:00-17:00

T. +49 173 1958585

E. kontakt@macarons-feinkost.com

5) Gibt es Mengenrabatte?

- Bei Bestellung einer kompletten Palette (11.520 Macarons) gewähren wir einen Mengenrabatt von 20% auf den Gesamtpreis. Bei Bestellung von zwei Paletten bieten wir sogar einen Mengenrabatt von 30% auf den Gesamtpreis.
- Darüber hinaus belohnen wir die Treue unserer Kunden durch spezielle Treueaktionen.

6) Was kann ich tun, wenn ich Probleme mit meiner Bestellung habe?

Sollten irgendwelche Unklarheiten oder Probleme bei der Bestellung Ihrer Macarons auftreten, bitten wir Sie, uns zu den nachfolgenden Bürozeiten zu kontaktieren:

Mo-Fr: 09:00-17:00

T. +49 173 1958585

E. kontakt@macarons-feinkost.com

Oder nutzen Sie einfach unser Kontaktformular! Wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.

Versand, Lieferung und Lagerung:

1) Wie heißt unser Lieferant?

- Der Transporteur, den wir für den Versand nutzen, ist die Firma STEF.

2) Wie werden sie gelagert und wie lange sind sie haltbar?

- Unsere Macarons werden unmittelbar nach der Herstellung auf -18°C heruntergekühlt. Das gewährleistet Ihnen ein möglichst lang haltbares Produkt zu erhalten, ohne auf den unvergleichlichen Geschmack und das einzigartige Aroma verzichten zu müssen. Es wäre ratsam, die Macarons vor dem Verzehr dann doch etwas aufzutauen, um eventuelle »Folgeschäden« zu vermeiden.

Aber zurück zu den Fakten:

- Haltbarkeit: 500 Tage, bei -20° gefroren
- Frischegarantie: 7 Tage, bei Aufbewahrung in Ihrer Frische-Theke oder dem Kühlschrank
- Bei Zimmertemperatur bleiben Macarons je nach Wetter und Umgebungsfeuchtigkeit 2-3 Tage frisch.

3) Wie lange dauert der Versand nach Deutschland?

- Die Lieferzeit beträgt ungefähr 7 Tage je nach Standort in Deutschland. Eine Bestätigung muss beim Transportunternehmen angefragt werden.

4) Bei welcher Temperatur werden sie gekühlt und wie lange kann die Qualität während dieses Prozesses garantiert werden?

- Tiefgefroren halten die Macarons anderthalb Jahre. Einmal aufgetaut, garantieren wir 7 Tage im Kühlschrank oder in der Vitrine zum Verkauf.

5) Werden die Macarons von M&F, EU weit geliefert?

Wir liefern unsere Macarons europaweit.

Länder die nicht in unserer EU-Lieferzone liegen können Sie in unseren Versandbedingungen einsehen.

6) In welcher Verpackung werden sie Versand?

- Unsere Macarons werden in neutralen Markenboxen geliefert, wobei jede Box entweder 32 oder 35 Macarons enthält. Diese werden per Tiefkühltransport auf einer Palette mit insgesamt 360 Boxen (11.520 Stück) versendet.

Über das Produkt - Macaron:

1) Welche Inhaltsstoffe enthalten unsere Macarons?

- Eine Liste aller Inhaltsstoffe in unseren Macarons finden sie auf unserer Seite.
- (Diese kann von Geschmack zu Geschmack unterschiedlich sein, für einen genaueren Einblick, melden sie sich bei unserem Expertenteam)

2) Beinhalten unsere Macarons Gluten?

- Diese Frage taucht in letzter Zeit immer häufiger auf. Für all diejenigen die gerne glutunfrei durchs Leben gehen – Ja! Unsere Macarons sind glutunfrei. Eine Übersicht über die Inhaltsstoffe jedes einzelnen Macarons finden Sie auf unserer Website.

3) Sind unsere Macarons Vegan?

- Unsere Macarons sind vollständig vegan. Das bedeutet, dass sie frei von tierischen Produkten wie Eiern, Milch und Gelatine sind. Wir verwenden ausschließlich pflanzliche Zutaten für unsere Macarons, um sicherzustellen, dass sie für Veganer und Menschen mit anderen speziellen Ernährungsbedürfnissen geeignet sind.

4) Beinhalten unsere Macarons Nussteile?

- Allergiker sollten Macarons mit Bedacht verzehren, denn unsere Macarons beinhalten Nussanteile. Eine Übersicht über die Inhaltsstoffe jedes einzelnen Macarons finden Sie hier:

5) Wie groß sind unsere Macarons?

- Das durchschnittliche oder besser gesagt »typische« Macaron, weist einen Durchmesser von knapp 5cm auf.
Neben dieser Größe bieten wir auch sogenannte »Riesen Macarons« mit einem Durchmesser von 7,5cm an.

6) Wie viele Sorten gibt es?

- Unser Sortiment besteht momentan aus über 100 Geschmackssorten. Wir arbeiten aber stetig an der Erweiterung unseres Sortiments, durch neue Kreationen und saisonale Macarons.

Herstellung:

1) Werden sie von Hand hergestellt?

- Die Macarons werden von qualifizierten Konditoren handgefertigt. Einige wiederholte Aufgaben werden jedoch von Maschinen unterstützt, um die Qualität der Arbeit und des Produkts zu verbessern.

2) Wo werden sie hergestellt?

- Unsere Macarons werden in Westfrankreich in unserer Manufaktur hergestellt und sind damit made in France

3) Wie werden die Macarons hergestellt? (Allgemeiner Ablauf)

- Der Teig wird aus Mandelpaste und italienischem Baiser (ohne Eier) hergestellt, dem wir natürliche Farbstoffe hinzufügen, damit die Farbe den Geschmack widerspiegelt (gelb: Zitronengeschmack...). Dann werden die Macarons mit einer Creme gefüllt, die ihnen eine einzigartige Geschmacksidentität verleiht.

4) Werden künstliche Aromastoffe benutzt?

- Es sind keine künstlichen Aromen enthalten. Alle Macarons werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt (100 % Fruchtpüree, reiner Haselnusspaste, Madagaskar-Vanille, Schokolade aus Ecuador...).

5) Was ist besonders bei der Herstellung von M&F Macarons?

- Bei Macaron & Feinkost verwenden wir weder Ganache auf Schokoladenbasis, Creme auf Butterbasis noch Konfitüre auf Fruchtpüree-Basis für die Füllung unserer Macarons. Stattdessen haben wir alle Möglichkeiten fusioniert und unsere eigene Füllung kreiert. Diese einzigartige Füllung beeinflusst auch den Wassergehalt der Macaronschalen. Daher setzt unser Konditorteam auf unseren eigenen Trockenextrakt, um die höchste Qualität der Macarons zu gewährleisten und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

6) Wie werden unsere Macarons Vegan?

- In unserer Produktion wird das Ei durch Kartoffelstärke ersetzt, um eine tierfreundliche Herstellung zu gewährleisten, ohne dabei auf den Geschmack zu verzichten.