



Packaging | Verpakkingen



Flavour flyers per 50
Smakenboekje per 50

Bulk Packaging | Bulkverpakking

Bulkbox	40 pieces stuks per box
Weight	20 gr per piece
Netto Weight	800 gr per box
Outer Omdoos	6 boxes per outer omdoos
Netto Weight:	4,8 kg per outer omdoos
Euro pallet	24 outers omdozen
Netto weight	180 kg
Total weight	248 kg



Visser Chocolade BV

De Steeg 32 | 6333 AP | Schimmert | the Netherlands

W www.visserchocolade.com
M info@visserchocolade.nl
T +31 (0)45 571 00 25

IBAN NL55 RABO 0105099341
BIC RABONL2U
BTW NL814702211B01



MACARONS



— v —
VISSER
CHOCOLADE



What are macarons?

The origin of the first macarons can be traced back to the 16th century. Then, at the beginning of the 20th century, a French pastry chef continued to develop this ancient biscuit by adding a ganache filling.

The biscuit consists of almonds, sugar and egg white. By using different colours, the flavours can be indicated.

Visser DNA

Everything at Visser is made with the Visser DNA in mind. I make sure that everything meets the same quality standard as the bonbons. So the macarons have also been extensively tested before they received my approval.

Texture

The macaron cookies are crispy on the outside and soft on the inside. The filling that merges with the biscuit after making, you get this delicious effect.

As we always say at Visser:

Expect the unexpected.

Frank Visser
Chocolatier

Wat zijn macarons?

De oorsprong van de eerste macarons is terug te volgen naar de 16de eeuw. Daarna is in het begin van de 20ste eeuw een Franse patissier verder gegaan met de ontwikkeling van dit eeuwenoudje koekje door er een vulling van ganache tussen te maken.

Het koekje bestaat uit amandelen, suiker en eiwit. Door verschillende kleuren te gebruiken kunnen de smaken aangegeven worden.

Visser DNA

Bij Visser wordt alles gemaakt met het Visser DNA in ons achterhoofd. Ik zorg ervoor dat alles aan dezelfde kwaliteit standaard voldoet als de bonbons. Dus ook de macarons zijn uitgebreid getest alvorens ze mijn goedkeuring gekregen hebben.

Textuur

De macaron koekjes zijn krokant van buiten en zacht van binnen. De vulling die zich na het maken samensmelt met het koekje krijg je dit heerlijke effect.

Zoals we bij Visser altijd zeggen:

Verwacht het onverwachte.

Frank Visser
chocolatier

Product Range | Assortiment

	Vanilla Vanille		Chocolade Tanzania		Tanzania 75%
	Hazelnut Piemonte Hazelnoot Piemonte		Almonds Amandel		Pistache
	Beurre Sale		Tiramisu		Coconut Kokosnoot
	Espresso		Mango		Cassis
	Raspberry Framboos		Passionfruit Passievrucht		Yoghurt Amareen







Production | Productie

Depending on forecast and purchase order | afhankelijk van forecast en order

Foodsafety | Voedselveiligheid

FSSC 22000

Preservation conditions | Bewaaradvies

Temperature | Temperatuur -18 °C
Humidity | Luchtvochtigheid max 65%
Store in an enviremont free of foreign odours | Opslaan in een ruimte vrij van sterke geuren

Shelflife | Houdbaarheid

250 days in freezer after production | 250 dagen in de diepvries vanaf productie
5 days cooled at max 5 °C | 5 dagen gekoeld op max 5 °C

Traceability | Traceerbaarheid

Milk & Dark Chocolate 100% Tanzania Beans | Melk & Puur Chocolade 100% Tanzania Bonen

Diets | Diëten

Suitable for vegetarians | Geschikt voor Vegtariers? Yes | Ja
Suitable for vegans | Geschikt voor Veganisten? No | Nee