

MADE IN FRANCE



Mag'm



Ein Geschmack voller „Authentik“



Wer sind wir?

MAG'M ist ein französisches Familienunternehmen, das auf die Herstellung von Macarons spezialisiert ist.



Durch unsere Kompetenz, unser Knowhow und ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis sind wir Ihr Partner der Wahl für die kundenspezifische Fertigung von Macarons.

Wir streben danach, die besten Spezialitäten der französischen Patisserie und Küche bekannt zu machen und zu etablieren, indem wir hochwertige und authentische Köstlichkeiten zu erschwinglichen Preisen anbieten.



- Backhandwerkliches Knowhow kombiniert mit leistungsstarken und flexiblen Produktionsanlagen.
- Unsere Abteilungen F&E und Qualität sowie unsere Chef-Pâtisseries sind Garant für die Hochwertigkeit unserer Kreationen.
- Ein lokales mittelständisches Unternehmen von internationaler Reichweite.



Gründung von **MAG'M**

2005

Bau des Werks am heutigen Standort

2007

Einführung Warmer Macarons

2009

Einführung der süßen & herzhaften Cocktail-Sortimente

2010



2011

Unsere Werte



Geschmack:

Im Fokus unseres Bemühens steht die **Vollendung des Geschmackserlebnisses**.

100% GENUSS



Qualität:

Wir entwickeln und liefern **Premium-Produkte**.

Wir erfüllen alle internationalen Qualitätsstandards und besitzen die Zertifizierungen IFS, BRC, BIO und Ohne Gluten.

100% NATÜRLICHE ZUTATEN



Respekt: Bei MAG'M ist es uns wichtig, dass sich jeder Mitarbeiter frei entfalten kann. Wir glauben an das Potential und respektieren die Andersartigkeit jedes Einzelnen.

100% MENSCHLICH



Authentik: Wir stützen uns auf die Kompetenz unserer hauseigenen Pâtisiers zur Herstellung feiner traditioneller Backwaren.

100% HERSTELLUNG IN FRANKREICH



Kundenorientierung: Innovation und Zusammenarbeit sind unser Motor. Zu jedem Verzehrzeitpunkt und -anlass finden wir geeignete Produktlösungen für unsere Kunden.

100% ANPASSUNG



Verantwortungsbewusstsein:

Nachhaltige Ernährung ist uns ein wichtiges Anliegen: Daher arbeiten wir prioritär mit **regionalen Lieferanten** zusammen. Zudem setzen wir uns für die **Reduzierung und Optimierung von Verpackung** ein.

100% ACHTSAM



2012



2014



2018

Zertifizierung



2020

Zertifizierung OHNE GLUTEN



2021

Macarons

Auswahl „Sélection Classique“ (12g) - unser Bestseller:



Rainforest
Schokolade



Bourbon-
Vanille



Pistazie



Karamell mit
gesalzener
Butter



Zitrone



Himbeere

Das Rezept für Macarons ist kein Geheimnis. Die Herausforderung besteht vielmehr in der Beherrschung der anspruchsvollen Herstellungstechnik.

Zur Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Qualität bei Macarons ist ein handwerkliches Können erforderlich, für das Pâtissiers mehrere Jahre brauchen. Ein langer Weg für einen federleichten Hochgenuss.

Unser Standard-
Angebot



Ø39 mm



Ø43 mm



Ø73 mm

	Kleines Macaron:	Mittleres Macaron:	Großes Macaron:
	10 g	15 g	55 g
	12 g	18 g	65 g
			70 g
			80 g

MAG'M ist in der Lage, individuell auf Ihre Märkte, Vertriebskanäle oder Ereignisse zugeschnittene köstliche Rezepturen zusammen mit Ihnen zu entwickeln;

- BIO, ohne Gluten, kosher...
- Hausgemachte Füllung: Ganache, Konfitüre, Vanillecreme.
- Dekor, Bestreuen...
- Mehr als 30 Geschmacksrichtungen und Farben in klassischen bis ausgefalleneren Sorten...



Zertifizierter
Kakao



Ohne Eier
aus Käfighaltung



Hauseigene
Rezepturen



Hochwertiges
Mandelmehl



Ohne Zusatzstoffe
und Palmöl

Unser Know-how

Doppelte Dosis (18 g):



2 Mal mehr Genuss!!

Große Macarons (55 g)



*Zum Kaffee oder
als Dessert?*

Macarons mit
zartschmelzender
Füllung (70g):



*Schicke Alternative zum
Fondant au Chocolat*

Macaron-Böden (klein und groß):



Für weiterverarbeitende Kunden

Petits Fours

Für Ihre Cocktailempfänge und Buffets bietet Ihnen MAG'M ein Sortiment an süßen und herzhaften Petit Fours.



Süße Mini-Windbeutel und Mini-Eclairs:

Mit Vanillecreme oder Früchten, zuckerreduzierte Rezepte...



Herzhafte Mini-Cakes und Mini-Puffs:



Unsere Verpackungslösungen

Food Service Vertrieb

- Alle Formate x12, x35, x72...
- Wir erfüllen die Anforderungen gewerblicher Kunden und der Außer-Haus-Gastronomie: Thekenverkauf, Hotels, Restaurants, Cafés, Catering, Bäckereien.



Retail-Vertrieb

Wir können Ihnen schlüsselfertige wie kundenspezifische Lösungen anbieten. Als nationale Marken oder Eigenmarken sind unsere Produkte in Formaten für alle Einzelhandelsakteure erhältlich: EH, BIO-Fachhandel, Freezer Centers, Cash & Carry, Convenience Stores...



M - French Pâtisserie

-18°C 

- Unsere Marke M und unsere beliebtesten Geschmacksrichtungen in verkaufsfertigen Packs für die **Tiefkühlabteilung**
- Formate x2, x6, x12, x24, x36
- In den Ausführungen Konventionell, BIO und Ohne Gluten



Unsere Marken fürs Kühlregal



+4°C 

- Kartonschachteln mit Sichtfenster speziell geeignet für den Verkauf in Selbstbedienung, im Kühlregal oder in der Backwarenabteilung.
- Format x6 oder x12
- In den Ausführungen Konventionell und BIO



Ihr eigenes Projekt?

Wir liefern zahlreiche Eigenmarken an Kunden aus der Industrie, dem Groß- und Einzelhandel in Frankreich und weltweit.

Unsere Neuheiten



BIO-Macarons (12 g):



Macarons ohne Gluten (12 g):



Snacking-Produktlösungen

(2 Macarons à 15 g und 1 großes Macaron à 55 g bis 70 g):

2 neue für den Take-away-Verkauf geeignete
Verpackungsformate