



DELIORS Sàrl



Katalog 2025 Exklusiv für
geschäftliche Kunden

Willkommen bei DELIORS!

– Ihrem Genuss für handgefertigte französische Macarons. Unsere Kreationen vereinen höchste Qualität und Tradition, geboren in Frankreich und mit Liebe zum Detail gefertigt. Erleben Sie die Welt von DELIORS, wo jedes Macaron eine Geschichte erzählt und die französische Backkunst zelebriert.

T. +41 78 601 61 64

M. kontakt@deliors.com



DELIORS – Ihr Partner für exquisite Patisserie



DELIORS bietet Geschäftskunden handgefertigte, vegane Macarons in über 100 Sorten. Unser B2B-Modell richtet sich an Cafés, Hotels, Feinkostläden und Caterer, die hochwertige Patisserie ohne Aufwand ins Sortiment aufnehmen möchten. Unsere Macarons sind sofort verkaufsfertig, kommen in White-Label-Verpackungen und können mit individuellen Marketingmaterialien ergänzt werden. Flexible Bestellmengen und schnelle Lieferung sorgen für eine einfache Integration in Ihr Geschäft.



Das Inhaltsverzeichnis:

S. 2-3: Willkommen bei DELIORS

S. 6: Macaron Probebox

S. 7: Händler werden

S. 8-11: DIE KLASSISCHEN

S. 12-15: DIE ORIGINELLEN



S. 16-17: DIE KINDHEITSAROMEN

S. 18-19: DIE COCKTAIL AROMEN

S. 20-21: DIE GEBÄCK AROMEN

S. 22-23: DIE HERTZHAFTEN AROMEN

S. 24-25: DIE FESTLICHEN AROMEN

S. 26-29: DIE MACARONSCHALEN

S. 30-31: DAS SELEKTIERTE SORTIEMENT

S. 32-33: DIE PERSONALISIERBAREN

S. 34 - 38 : FAQ





Macaron Probebox:

Entdecken Sie unsere 16er oder 32er Probebox mit den Bestsellern unseres Sortiments. 100 % vegan, feinste Qualität und ideal für Pâtisseries, Cafés & Hotels, die ihr Angebot erweitern möchten. Jetzt testen & überzeugen lassen!

Händler werden:

Verkaufen Sie unsere Produkte weiter!



1) Probestellung:

Füllen Sie das Händler-Registrierungs-Formular auf unserer Webseite aus oder Kontaktieren Sie uns.
- Erhalten Sie eine individuelle Kostprobe unserer Macarons und machen Sie sich ein Bild davon.

2) Erste Bestellung:

Bereiten Sie Ihre erste Bestellung vor.
Und wählen sie dabei aus über 60 Geschmackssorten.
Unser Team begleitet Sie bei diesem Prozess.

3) Kundenberatung:

Wir begleiten Sie mit einer individuellen Kundenberatung und sorgen für eine reibungslose und erfolgreiche Zusammenarbeit.



A close-up photograph of three macarons resting on a thick layer of dark brown cocoa powder. The macarons are light beige with a dark filling. One macaron is standing upright on the left, while two others are lying flat to its right. The background is a solid dark color.

DIE KLASSISCHEN

*Die Essenz feinster Patisserie –
klassisch, edel, unwiderstehlich.*

Unser klassisches Sortiment besticht durch Vielfalt in Farbe und Geschmack. Von tiefem Rot in Johannisbeer- und Erdbeer-Macarons über grelles Gelb in Mango- und Zitronensorten bis hin zu kontrastreichem Schwarz-Weiß in Heidelbeer- und Kokos-Macarons bieten wir über 60 verschiedene Variationen. Erleben und genießen Sie unsere einzigartigen Macarons, die sowohl optisch als auch geschmacklich beeindrucken. Bei uns findet jeder die passende Sorte für seine Stimmung!

GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHTEL MIT EINER SORTE 8 32 STÜCK:
640G NETTO



ANANAS

Exotisch, fruchtig und angenehm süß mit einer leicht säuerlichen Note.



BANANE

Cremig, süß und natürlich fruchtig mit einem Hauch von Vanille.



KAFFEE

Intensiv aromatisch, kräftig und leicht herb mit röstigem Nachgeschmack.



SCHWARZE- JOHANNISBEERE

Fruchtig-herb mit einer erfrischenden Säure und intensiver Beerenaromatik.



KARAMELL

Buttrig, süß und tief karamellisiert mit einer feinen Toffeenote.



VOLLMILCHSCHOKOLADE

Vollmundig, cremig und zart schmelzend mit feiner Kakaonote.



ZITRONE

Spritzig, frisch und zitronig mit angenehmer Säure.



LIMONE

Belebend, sauer und sommerlich-frisch mit intensivem Zitrusaroma.



ZARTBITTERSCHOKOLADE

Intensiv schokoladig, leicht bitter und edel-herb.



ERDBEERE

Süß, fruchtig und saftig mit dem Geschmack reifer Erdbeeren.



HIMBEERE

Intensiv fruchtig, süß-säuerlich mit feiner Beerennote.



JOHANNISBEERE

Fruchtig, leicht herb und erfrischend säuerlich.



MANGO

Exotisch, süß und saftig mit tropischer Frische.



KASTANIE

Nussig, leicht süßlich und cremig mit feiner Maroninote.



MINZE

Frisch, kühlend und angenehm belebend.



HEIDELBEERE

Süßlich, mild und fruchtig mit dezenter Säure.



KOKOSNUSS

Cremig, süß und tropisch mit feinem Kokosaroma.



GRAPEFRUIT

Herb, frisch und leicht bitter mit zitrusfruchtiger Intensität.



PASSIONSFRUCHT

Exotisch, fruchtig und erfrischend säuerlich.



PISTAZIE

Nussig, leicht süß und cremig mit intensivem Pistazienaroma.



VANILLE

Warm, süß und aromatisch mit edler Bourbon-Vanille.

DIE ORIGINELLEN



*Geschmackswelten neu entdecken –
originell, kreativ, einzigartig.*

In unserer originelle Kollektion vereinen wir bei Macaron & Feinkost zwei Aromen, die sich ideal ergänzen und subtil hervorheben. Unser Ansatz ist einzigartig, daher kombinieren wir bekannte Geschmäcker mit raffinierten Nuancen. Aprikose erhält durch Bittermandel eine erhebende Note, Kaffee wird mit Sesam noch intensiver und Earl Grey Tee veredelt die Himbeere zu einem unvergesslichen Genuss!



GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHTEL MIT EINER SORTE 8 32 STÜCK:
640G NETTO



APRIIKOSE - MANDEL

Fruchtig, mild süß mit feiner Mandelnote und leichter Marzipananmutung.



ANANAS - LIMONE

Exotisch, spritzig und perfekt ausbalanciert zwischen Süße und Säure.



KAFFEE - SESAM

Röstig, kräftig und nussig mit leicht herber Sesamnote.



TONKABOHNE - KAREMELL

Warm, vanillig und tief karamellisiert mit einer dezenten Würze



ERDNUSS - VOLLMILCHSCHOKOLADE

Cremig, nussig und schokoladig mit feinem Crunch.



VIOLETTE - FEIGE

Blumig-süß mit einer fruchtigen, leicht honigartigen Feigennote.



HIMBEERE - EARL GREY

Fruchtig-herb mit zitrusfrischer Teearomatik.



OLIVENÖL - LIMETTENSCHALE

Frisch, leicht herb und angenehm fruchtig.



SCHOKOLADE - MINZE

Kühlend, schokoladig und erfrischend zugleich.



YUZU - KOKOSNUSS

Intensiv zitrusfruchtig mit sanft cremiger Kokosnote.



GRAPEFRUIT - MOHN

Leicht bitter, nussig und erfrischend herb.



PASSIONSFRUCHT - KAREMELL

Exotisch, spritzig und perfekt ausbalanciert zwischen Süße und Säure.



ANANAS - PRALINE

Tropisch, süß und schokoladig mit nussiger Tiefe.



JOHANNISBEERE - LITCHI

Exotisch, süß-säuerlich mit blumiger Frische.



PISTAZIEN - ORANGENBLÜTE

Nussig, blumig und leicht zitrusfruchtig.



GRÜNER APFEL - HIMBEERE

Knackig-frisch, fruchtig und angenehm säuerlich.



DIE KINDHEITS AROMEN

GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHTEL MIT EINER SORTE 8 32 STÜCK:
640G NETTO



POP-CORN

Buttrig, leicht gesalzen mit süßem Karamell-Touch.



BONBON - KAREMELL

Knackig-frisch, fruchtig und angenehm säuerlich.



COLA

Erfrischend, spritzig mit würzig-süßer Cola-Note.



ERDBEER - BONBON

Fruchtig-süß mit einem Hauch von Kindheitserinnerungen.



SPEKULATIUS

Würzig, zimtig und weihnachtlich-knusprig.



NUSS-NOUGAT CREME

Cremig, schokoladig mit intensivem Haselnussaroma.

DIE COCKTAIL AROMEN



GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHTEL MIT EINER SORTE & 32 STÜCK:
640G NETTO



MOJITO

Frisch, erfrischend mit Minze und einem Hauch Limette.



PINA COLADA

Tropical, süß und cremig mit Ananas und Kokosnuss.



MELONEN PINEAU

Erfrischend, spritzig mit würzig-süßer Cola-Note.



SPRITZ

Spritzig, zitronig und leicht bitter mit einem Hauch Aperol.



BAILEYS

Cremig, süß und mit einem Hauch irischen Whiskeys.



CALVADOS

Fruchtig und vollmundig mit Apfelbrand-Note.



LIMONCELLO

Frisch, zitronig und spritzig mit einem Hauch Alkohol.



COGNAC

Würzig und edel mit der vollen Tiefe eines guten Cognacs.

A close-up photograph of several macarons and fresh strawberries. In the foreground, a pink macaron is partially visible on the left, and a light-colored macaron with a dark filling is on the right. Behind them are several bright red strawberries with green leaves. The background is a plain, light color.

DIE GEBÄCK AROMEN

GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHTEL MIT EINER SORTE & 32 STÜCK:
640G NETTO



APFEL CRUMBEL

Fruchtig-süßer
Apfelgeschmack mit
knusprigen Streuseln.



KÄSEKUCHEN

Cremig, mild-süß mit einer
feinen Vanille-Note.



PARIS BREST

Nussig und luftig mit einer
feinen Praliné-Creme.



TIRAMISU

Kaffeegetränkte Biskuits
mit einer leichten
Mascarpone-Note.



ERDBEERTART

Fruchtig, süß mit frischer
Erdbeerfüllung und
Mürbeteig.



ZITRONENTART

Intensiv zitronig mit einer
süß-sauren Balance.



DIE HERZHAFTEN AROMEN

GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHTEL MIT EINER SORTE 8 32 STÜCK:
640G NETTO



TRÜFFEL

Intensiv erdiger
Trüffelgeschmack mit
einer feinen, cremigen
Note.



FOIE GRAS

Würzig und samtig mit
einer luxuriösen
Leberpastetenfüllung.



ROQUEFORT

Kräftig, würziger
Blauschimmelkäse mit
einem Hauch von Süße.



RÄUCHERLACHS

Rauchig, salzig und cremig
mit einer leichten Meer-
Note.

DIE FESTLICHEN AROMEN



GARNIERTE MACARONS Ø4,5CM
SCHACHEL MIT EINER SORTE & 32 STÜCK:
640G NETTO



HERZFORM SCHOKOLADE

Zartschmelzende
Schokoladenfüllung mit
intensiver Kakaonote.



HERZFORM HIMBEERE

Fruchtig-säuerliche
Himbeerfüllung in
romantischer Herzform.



CHAMPAGNER ERDBEERE

Edle Kombination aus
prickelndem Champagner
und süßer Erdbeere.



PRICKELNDE PRALINEN - SCHOKOLADE

Feine Schokoladencreme
mit einem
überraschenden Prickeln.



MANGO - KÜRBIS

Exotisch-fruchtige Mango
trifft auf sanft-würzigen
Kürbis.



WEISSER KÄSE - ZITRONENSCHALE

Cremiger, milder Weißkäse
mit erfrischender
Zitronennote.gnacs.



DIE MACARONSCHALEN



MACARON-SCHALEN ø4,5CM

Schachtel mit 128 Stück
800g net



MACARON-SCHALEN ø7,5CM

Schachtel mit 24 Stück
480g net

Unsere 100 % veganen Macaron-Schalen (ø 4,5 cm & ø 7,5 cm) sparen Konditoren Zeit und Aufwand. Knusprig-zart und aus natürlichen Zutaten hergestellt, bieten sie die perfekte Basis für kreative Füllungen – ideal für Pâtisseries, Cafés und Catering.



WEISSE "VANILLE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



GELB "ZITRONE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



GELB "PASSION"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



ORANGE "MANDARINE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



ORANGE "APRIKOSE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



BRAUN "CAFE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



BRAUN "KARAMELL"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



BRAUN "HASELNUSS"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



MILCHSCHOKOLADE

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



BITTERSCHOKOLADE

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



PINK "ERDEEBRE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



ROSA "HIMBEERE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



LILA "JOHANNISBEERE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



LILA "FEIGE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



BLAU "HEIDELBEERE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



SCHWARZE "MAULBEERE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm



GRÜN "PISTAZIE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm
ø 7,5cm



GRÜN "MINTZE"

Verfügbare Schalen:

ø 4,5cm

DAS SELEKTIERTE SORTIEMENT

Unsere selektierten Boxen mit Bestseller-Macarons sind sofort verkaufsfertig und kommen in White-Label-Verpackungen. Optional kann Ihr individuelles Flyerdesign hinzugefügt werden – perfekt für den Weiterverkauf!



DIE KLASSISCHE SELEKTION

Unsere klassische Selektion
enthält Zartbitterschokolade,
Himbeere, Pistazie, Vanille
und (Zitrone).

Verfügbare Boxen:

16er

35er



DIE ORGINELLE SELEKTION

Unsere orginelle Selektion
enthält Zartbitterschokolade
Grand Cru,
Himbeere-Earl Grey,
Passionsfrucht-Karamell,
Yuzu-Kokosnuss.

Verfügbare Boxen:

16er

35er



DIE HERZFORM SELEKTION

Unsere Herzform-Selektion
enthält entweder Schokolade
& Himbeere oder
Passionsfrucht, Karamell,
Blaubeere & Schokolade.

Verfügbare Boxen:

32er



DIE PRESONALIESEIRBAREN



Unsere personalisierbaren Macarons verleihen jedem Event eine besondere Note. Wählen Sie aus verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen und lassen Sie Ihre Macarons mit Firmenlogos, Designs oder Botschaften bedrucken. Perfekt für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage und besondere Anlässe.



A close-up, high-angle shot of a light purple macaron tray. The tray is filled with macarons in various colors: orange, yellow, pink, white, green, and purple. Each macaron is filled with a dark, possibly chocolate, filling. The tray is divided into sections, and the macarons are arranged in neat rows. A white rectangular box with a thin black border is overlaid on the image, containing the text 'FAQ'.

FAQ

Versand, Lieferung und Lagerung

Wie heißt unser Lieferant ?

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

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.

Wie werden sie gelagert?

Unsere Macarons werden unmittelbar nach der Herstellung auf -18°C heruntergekühlt. Das gewährleistet Ihnen ein möglichst lang haltbares Produkt zu erhalten. Es wäre ratsam, die Macarons vor dem Verzehr dann doch etwas aufzutauen, um eventuelle "Folgeschäden" zu vermeiden.

In welcher Verpackung werden sie Versand?

Unsere Macarons werden in neutralen Markenboxen geliefert, wobei jede Box entweder 32 oder 35 Macarons enthält. Ab sofort sind sie auch in vorgepackten 16er- und 32er-Boxen mit je 4 Sorten erhältlich, die direkt verkaufsbereit sind. Diese werden per Tiefkühltransport auf einer Palette mit insgesamt bis zu 360 Boxen (11.520 Stück) versendet.

Wie lange sind sie haltbar?

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.

Über das Produkt - Macaron

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.

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.

Sind unsere Macarons Vegan?

Unsere Macarons sind sowohl als veganes Sortiment als auch in der klassischen Variante erhältlich, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden.

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.

Beinhalten unsere Macarons Nussteile?

Allergiker sollten Macarons mit Bedacht verzehren, denn unsere Macarons beinhalten Nussanteile.

Herstellung

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.

Wo werden sie Hergestellt?

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

Wie werden die Macarons hergestellt?

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.

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...).

Was ist das Besondere an unseren Macarons?

Bei Deliors verwenden wir weder Ganache auf Schokoladenbasis, Creme auf Butterbasis noch Konfitüre auf Fruchtepüree-Basis für die Füllung unserer Macarons. Stattdessen haben wir alle Möglichkeiten fusioniert und unsere eigene Füllung kreiert.

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.

Vorgepackte Macaronboxen

Was ist anders an den vorgepackten Macaronboxen?

Die vorgepackten Boxen enthalten vier festgelegte Geschmacksrichtungen und sind direkt verkaufsbereit. Normale Macaronboxen bieten hingegen mehr Flexibilität und können individuell, immer mit einer Geschmacksrichtung pro 32er Box befüllt werden.

Welche Geschmäcke sind enthalten?

Die vorgepackten Boxen enthalten immer vier unterschiedliche Geschmacksrichtungen, die je nach Kategorie (klassisch, festlich, herzförmig) variieren.

Gibt es einen Preisunterschied?

Ja, es gibt einen Preisunterschied. Details hierzu finden Sie im Bestellformular.

Sind die Boxen direkt für den Weiterverkauf geeignet?

Ja, die Boxen sind direkt für den Weiterverkauf geeignet. Außerdem bieten wir die Option, einen Flyer Ihres Geschäfts beizulegen, um Ihre Marke zu präsentieren.



DELIORS Sàrl

Kontakt:

T. +41 78 601 61 64

M. kontakt@deliors.com

Handelsregister-Nr.: CHE-428.061.849

