



## Factsheet – Macaronmanufaktur Perchtoldsdorf

<b>Standort</b>	<p>Macaronmanufaktur Hochstraße 21/6 2380 Perchtoldsdorf</p> <p><b>Mobil:</b> 0676/594 73 36</p> <p><b>E-Mail:</b> <a href="mailto:office@macaronmanufaktur.at">office@macaronmanufaktur.at</a> <b>Web:</b> <a href="http://www.macaronmanufaktur.at">www.macaronmanufaktur.at</a></p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Di-Fr 09:00-18:00 Uhr   Sa 09:00-12:00 Uhr   Montag Ruhetag</p>
<b>Geschäftsführung</b>	Ursula Palfalvi
<b>Gründung</b>	2012
<b>Eröffnung Macaronmanufaktur Perchtoldsdorf</b>	Mai 2014
<b>Mitarbeiteranzahl</b>	Familienbetrieb mit 5 MitarbeiterInnen
<b>Umsatz</b>	35.000 Euro
<b>Macaronmanufaktur – Spezialist für französisches Mandelgebäck</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarons für jeden Anlass: Taufe, Firmung, Geburtstagsfest, Hochzeit, Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier, Konferenz, Give-aways für Firmenkunden, etc.</li> <li>• Macaron-Workshop</li> <li>• Verleih von Macaronpyramiden für bis zu 250 Stk.</li> </ul>
<b>Macarons – ein Qualitätsprodukt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standardsorten: Das Sortiment umfasst ca. 15 ständig verfügbare Macaronsorten wie z. B. Schokolade, Schoko-Erdbeere, Vanille, Pistazie, gebrannte Haselnüsse, Cassis, Mariandl, u.v.m.</li> <li>• Saisonale Spezial-Sorten variieren und ergänzen das Standard-Angebot: Linzer, Bratapfel, Aschanti, Maroni, Zitrone, Kokos, u.v.m</li> <li>• Ständige Weiterentwicklung neuer Macaron-Sorten</li> <li>• Sonderanfertigungen und Spezialaufträge nach Kundenwunsch</li> <li>• Handgefertigt</li> </ul> <p><b>Gute Nachrichten für Allergiker:</b> Macarons sind gluten- und laktosefrei <b>Nährwert:</b> 100 kcal/Stück <b>Haltbarkeit:</b> Bei Aufbewahrung im Kühlschrank bis zu ca. 5 Tage haltbar</p>
<b>Zutaten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Grundzutaten:</b> Zucker, Eiweiß, Mandeln</li> <li>• Verarbeitung qualitativ hochwertiger Rohstoffe</li> <li>• Fokus auf regionale Bezugsquellen</li> <li>• Verwendung frischer Zutaten</li> </ul>
<b>Produktionskapazität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seit der Eröffnung im Mai 2014 wurden in der Macaronmanufaktur 25.000 Stück Macarons gebacken.</li> <li>• Das entspricht 75 kg Mandeln, 75 kg Schokolade und 1.200 Eiern</li> <li>• An einem Tag können 800 Stück per Hand gefertigt werden.</li> </ul>



<b>Referenzen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Merck</li><li>• Beiersdorf „NIVEA“</li><li>• Christian Dior</li><li>• Hutchison 3</li><li>• BP Austria</li><li>• Ball Belvedere</li><li>• Damenspende Hauerball Perchtoldsdorf</li></ul>
-------------------	--

### **Pressekontakt**

die Textwerkstatt – Agentur für Kommunikation und Medien e.U.  
Mag. Sandra Wassmuth, Bakk.  
Färbermühlgasse 13/3/18  
1230 Wien  
0676.893 25 582  
[sw@dietextwerkstatt.at](mailto:sw@dietextwerkstatt.at)  
[www.dietextwerkstatt.at](http://www.dietextwerkstatt.at)

Stand: September 2014