

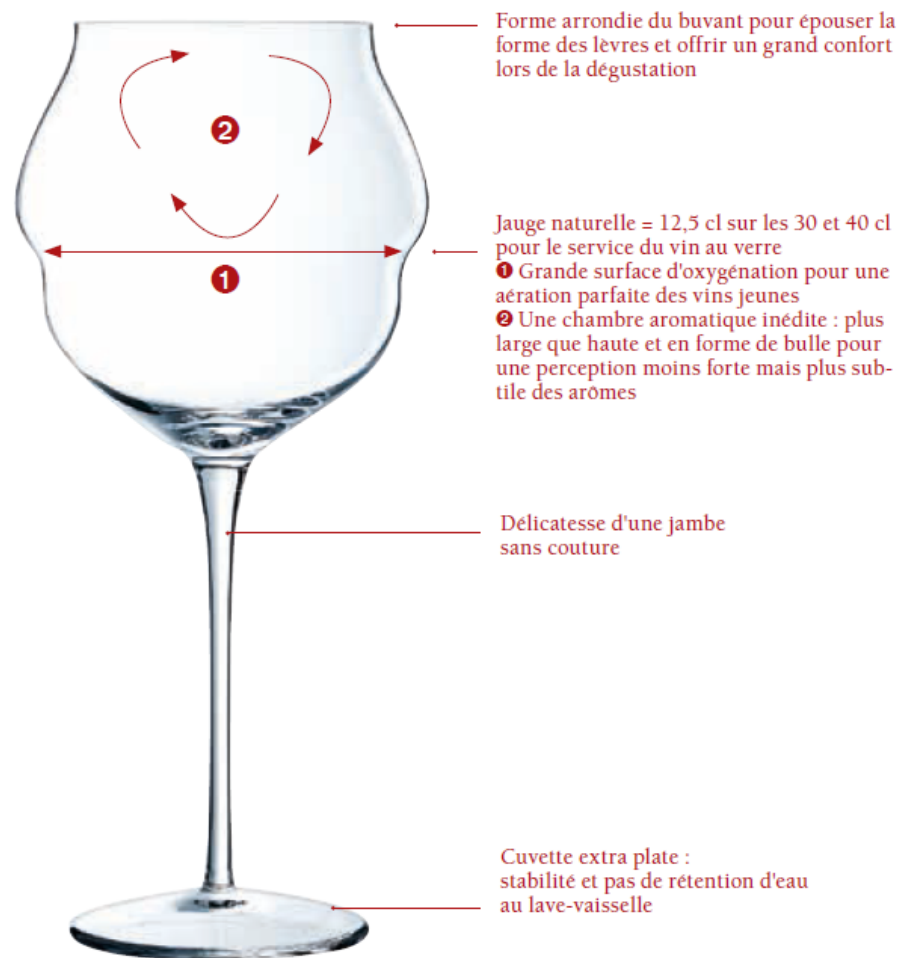


vous présente MACARON

MACARON

Dans les restaurants : La génération de jeunes chefs ouvre des restaurants qui répondent à de nouveaux codes de cuisines gastronomiques inhabituelles et recherchent de la vaisselle différente et innovante pour une expérience unique.

Jeunes vins biologiques : ces vins biologiques peuvent présenter un inconvénient : une saveur spécifique qui peut être désagréable au premier nez. Pour palier à ce désagrément et profiter dès le premier nez de ce vin, il a besoin de subir un maximum d'oxygénation.



MACARON



60cl
CMZ

Code ARC : L9414



50cl
1011426P



40cl
1011427P



Coupe 30cl
1011428P



Gobelet 40cl
1011651