# Rarität: Macarons mit Gänseleber und Trüffel

## Köllers Edition Limitée

## ist an nur wenigen Tagen zu haben

Gans, Karpfen oder Frankfurter Würstchen sind kulinarische Feiertagsklassiger. Goethe mampfte Napfkuchen an Weihnachten und stopfte sich damit regelrecht voll. Es geht aber auch ganz anders. An nur wenigen Tagen im Jahr bringt der meisterliche Patissier Florian Köller seine Edition Limitée auf den Markt, die so himmlisch ist, dass sie bestens zum Fest passt. Die fünf  Macarons zeichnen sich durch feine Aromen und präzise Handwerkskunst aus: Périgord-Trüffel, Alba-Trüffel mit Piemonteser Haselnuss, Balsamico Tradizionale di Modena 25 Jahre, Foie Gras D'Oie mit Milchschokolade und toskanische Olive mit Madagaskarvanille. Sie alle sind von großer Klasse, doch uns gefallen die Trüffel-Macarons noch eine Prise besser. Die limitierte Edition ist seit gestern zu haben und nur noch bis 31. Dezember in Umlauf – in Frankfurt bei Bitter & Zart und Petersen Gutes Essen sowie in den Geschäften von Florian und Sandra Köller in Wiesbaden und Bad Homburg.

## L´Art Sucré

**Florian & Sandra Köller**

www.lartsucre.com

**Boutique Wiesbaden**

Am Römertor 7,  Telefon: 0611  135 72 33.

**Boutique Bad Homburg**

Louisenstraße 52,  Telefon: 06172  850 13 27

**Petersen Gutes Essen, Frankfurt**

Eppsteiner Str. 26, Tel. 069 71713536

**Bitter & Zart, Frankfurt**

Braubachstr. 14. Tel. 069  94 94 28 46. www.bitterundzart.de

Macarons pro Stück 1,70 €

Siehe auch BISS-Artikel Weltklasse-Patissere: Florian Köllers gesammelte Naschwerke