Le Petit Pochon

Eine Auswahl der besten französischen Süßwaren

Entdecken Sie die Herkunft der süßen Köstlichkeiten aus den Regionen Frankreichs

Jede Spezialität erzählt eine Geschichte, steht für eine Region und verkörpert handwerkliches Können!



La Bergamote de Nancy g.g.A.

Ein Bonbon aus gekochtem Zucker, aromatisiert mit Bergamotte-Essenz



Geschichte: Die Bergamotte ist eine Zitrusfrucht mit zartem Duft; sie gilt als Kreuzung aus Bitterorange und Limette.

Die Geschichte reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, in die Regierungszeit von Stanislaus Leszczyński, der ab 1737 Herzog von Lothringen war. Zu dieser Zeit waren duftende Süßigkeiten am Hof sehr beliebt. Eine Anekdote besagt, dass die Höflinge kleine Bergamotte-Pastillen verwendeten, um ihren Atem zu erfrischen, bevor sie vor dem Herrscher erschienen.

Doch erst im 19. Jahrhundert nahm die Bergamotte ihre heutige Form an. Um 1857 perfektionierte der aus Nancy stammende Konditor Jean-Frédéric Godefroy Lillich das Rezept: ein gekochter, durchscheinender und spröder Zucker, zart parfümiert mit natürlicher Bergamotte-Essenz.

Die „Bergamote de Nancy“, die zu einem Wahrzeichen von Nancy geworden ist, erhielt 1996 eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.), wodurch ihre Verbindung zum kulinarischen Erbe Lothringens besiegelt wurde.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Glukosesirup, natürliches Bergamotteöl. Ohne Farbstoffe.*

L'Amandin de pruneaux

Backpflaumenpaste, vermischt mit Mandelpaste und einem Hauch Armagnac



Geschichte: Die Pflaume stammt aus einem weit entfernten Land: aus China. Sie gelangte mit den Händlern über die Seidenstraße bis in den Nahen Osten. Die Händler nahmen getrocknete Pflaumen auf ihre langen Reisen mit, da sie sich gut lagern ließen und auf den Etappen neue Energie spendeten.

Schon die Gallier aßen sie, doch waren es die Römer, die die Anbau- und Trocknungstechniken perfektionierten und so die Pflaume im gesamten Mittelmeerraum verbreiteten.

Der Legende nach brachten die Kreuzritter im 12. Jahrhundert, als sie von einem gescheiterten Feldzug nach Damaskus zurückkehrten, mangels militärischer Erfolge Pflaumenbäume mit. Das Volk verspottete sie: „Ils sont partis pour des prunes!" – sinngemäß: „Sie sind für nichts und wieder nichts losgezogen!" Daher stammt dieser berühmte französische Ausdruck.

Zutaten und ALLERGENE*: *Backpflaumenpaste (30 %), Zucker, MANDELN*, Armagnac (40 % vol.), Feuchthaltemittel: E420, Invertzucker, Glukosesirup, EIWEISS*, Oblate (Kartoffelstärke, Wasser, Sonnenblumenöl), Farbstoffe: E120 (Karmin), E132*

Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Milch, Gluten, Soja und Sulfiten enthalten*.

La Bêtise de Cambrai

Minzbonbon aus gekochtem Zucker



Geschichte: Die berühmte „Bêtise de Cambrai“ soll im 19. Jahrhundert in der Stadt Cambrai entstanden sein. Der Legende nach beging ein Süßwarenlehrling einen „Fehler“: Bei der Zubereitung der Minzbonbons soll er zu viel Zucker hinzugefügt und den Teig falsch gezogen.

Entgegen allen Erwartungen gefiel das Ergebnis den Kunden außerordentlich gut. Die Einwohner fragten daraufhin nach „den Bonbons der Dummheit“, wodurch diese Spezialität entstand, die heute nicht mehr wegzudenken ist.

Damals waren diese Bonbons besonders bei Reisenden und Arbeitern der Textilfabriken im Norden beliebt: Die Minze sorgte für frischen Atem und beruhigte den Hals nach langen Arbeitstagen.

Die Bêtise de Cambrai wird bis heute nach traditionellem Handwerk hergestellt und ist eines der berühmtesten kulinarischen Symbole Nordfrankreichs.

Zutaten: *Zucker, Glukosesirup, natürliches Minzaroma.*

Le bonbon au Coquelicot de Nemours

Bonbon mit Klatschmohn-Aroma



Geschichte: Mitte des 19. Jahrhunderts hatte der Klatschmohn, jene Wildblume, die die Felder mit Farbe erfüllt, bereits einen festen Platz in traditionellen Rezepturen, insbesondere in Form eines Sirups, der für seine hustenlindernde Wirkung bekannt war.

Im Jahr 1870 soll der Süßwarenhersteller François-Étienne Desserey auf die Idee gekommen sein, die Blütenblätter dieser Blume in kleine zuckrige Pastillen zu verwandeln. Ursprünglich dazu gedacht, den Hals zu beruhigen, entwickelten sie sich nach und nach zu einer echten Köstlichkeit.

Jedes Jahr werden die Blütenblätter zwischen Mai und Juli von Hand gepflückt, idealerweise am Vormittag, bevor die Hitze die Blüten welken lässt. Eine heikle Handarbeit, damit Duft und Farbe erhalten bleiben.

Nachdem das Bonbon im Laufe des 20. Jahrhunderts in Vergessenheit geraten war, erlebte es 1996 dank der Schokoladenmanufaktur „Des Lis Chocolat“ eine Renaissance. Heute ist diese kleine blumige Köstlichkeit zu einem kulinarischen Wahrzeichen von Nemours geworden.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Weizen-Glukosesirup, Fruchtmark, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Zitronensäure (E330), Klatschmohnaroma aus Nemours 1 %, Aromen, getrocknete Klatschmohnblütenblätter aus Nemours 0,01 %, Farbstoffe natürlichen Ursprungs.*

La Brique du Capitole

Knuspriges Schichtbonbon mit Haselnuss- und Mandelpraliné-Füllung



Geschichte: Die 1951 kreierte „Brique du Capitole“ ist eine legendäre Süßigkeit aus Toulouse. Ihr Name ist eine Hommage an die berühmten rosa Ziegelsteine der Stadt und an den berühmten Place du Capitole. Man erzählt sich, dass die Süßwarenhersteller eine Köstlichkeit kreieren wollten, die wie ein kleines Stück Toulouse aussieht und die man überallhin mitnehmen kann.

Toulouse wird wegen der Terrakottaziegel, die seit dem Mittelalter die Häuser und Denkmäler der Stadt schmücken, „la Ville Rose“ (die rosa Stadt) genannt. Diese Technik stammt von den Römern: Da es in der Umgebung von Toulouse kaum Naturstein gab, nutzten sie den Lehm aus der Garonne, um die Stadt zu errichten.

Das Capitole von Toulouse ist das berühmteste Gebäude der Stadt. Es wurde bereits 1190 errichtet, um die „Capitouls“ zu beherbergen, die Magistrate, die die acht Stadtviertel leiteten. Seine große Fassade weist acht Säulen auf, die diese ehemaligen Stadtviertel von Toulouse symbolisieren.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Glukosesirup, MANDELN*, HASELNÜSSE*, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Vanillearoma.*
Kann Spuren von MILCH und EI* enthalten.*

Le Bonbon à la Violette



Zutaten : *Zucker, Glukosesirup, natürliches Veilchenaroma 0,4 %, Säuerungsmittel (Zitronensäure), E120 (Karmin), natürliche Farbstoffe (Rote-Bete-Extrakt und Pflanzenkohle).*

La Brique à la Violette de Toulouse

Knuspriges Schichtbonbon mit dem Aroma von Toulouse-Veilchen



Geschichte: Die „Brique à la Violette" ist eine Köstlichkeit, die von dem berühmten Veilchen aus Toulouse inspiriert ist, das dank seines zarten Dufts zu einem der Symbole der Stadt geworden ist.

Das Veilchen von Toulouse hat seinen Ursprung in einer bezaubernden Liebesgeschichte um 1852: Ein Offizier der Armee Napoleons III. brachte aus Parma in Italien ein Veilchen mit, um es seiner Verlobten aus Toulouse zu schenken. Die Blume passte sich perfekt an das Klima der Region an, und ihr Anbau verbreitete sich rasch rund um Toulouse.

Ende des 19. Jahrhunderts war Toulouse in ganz Europa für seine duftenden Veilchen bekannt, und die Süßwarenhersteller begannen, die Blume für Bonbons, Sirupe und Pralinen zu verwenden.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Glukosesirup, Karamell (Zucker, Wasser), MANDELN*, HASELNÜSSE*, natürliches Veilchenaroma 1,0 %, Säuerungsmittel: Zitronensäure. Kann Spuren anderer Schalenfrüchte enthalten.*

Le Calisson d'Aix

Kandierte Früchte mit Mandeln, überzogen mit Zuckerguss



Geschichte: Der Calisson d'Aix ist eine der berühmtesten Köstlichkeiten von Aix-en-Provence. Diese kleine Raute aus Mandeln, kandierter Melone und Orangenschalen ist zu einem Symbol der Provence geworden.

Der Legende nach soll der Calisson im 15. Jahrhundert anlässlich der Hochzeit von König René mit Jeanne de Laval entstanden sein. Die Königin, die als wenig liebenswürdig galt, soll beim Verkosten dieser Süßigkeit endlich gelächelt haben.
Sie soll daraufhin auf Provenzalisch gesagt haben: „Di calin soun", was so viel bedeutet wie „das sind Umarmungen" – ein Ausdruck, der dem Gebäck den Namen „Calisson" gegeben haben soll.

Dank der in der Provence produzierten Mandeln und kandierten Früchte verbreitete sich der Calisson schnell in Aix-en-Provence. Bereits im 17. Jahrhundert war diese Süßigkeit in der gesamten Region bekannt und gilt bis heute als eine der bekanntesten provenzalischen Spezialitäten.

Zutaten und ALLERGENE*: *Kandierte Früchte (Melone, Orangenschalen, Zitrone), Mandeln*, Zucker, Eiweiß*, Oblate (Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl).*

Le Caramel au sel de Guérande

Cremiges Karamell mit dem köstlichen Geschmack von gesalzener Butter



Geschichte: Im Jahr 1977 kam der bretonische Chocolatier Henri Le Roux auf die Idee, gesalzene Butter mit karamellisiertem Zucker und Crème fraîche zu vermischen. So schuf er ein zartschmelzendes, leicht gesalzenes Karamell, das die Bretagne und ihre Seele authentisch widerspiegelt.

In der Bretagne wurde Butter traditionell gesalzen, da die Bretagne – im Gegensatz zu vielen anderen französischen Regionen – von der „Gabelle“ befreit war. Die „Gabelle“ war eine Salzsteuer, die unter dem Ancien Régime eingeführt wurde, also zu der Zeit, als Frankreich noch von Königen regiert wurde, vor der Französischen Revolution von 1789.

Das Salz aus Guérande wird seit über tausend Jahren in den Salzgärten der Region gewonnen. Im Mittelalter war dieses Salz so wertvoll, dass man es „weißes Gold“ nannte. Es diente der Konservierung von Lebensmitteln, lange bevor es Kühlschränke gab.

Zutaten und ALLERGENE*: *Glukosesirup, Zucker, gezuckerte KONDENSMILCH*, frische BUTTER* (10 %), MILCHPULVER*, Salz aus Guérande (0,8 %), Fleur de Sel aus Guérande (0,3 %). Kann Spuren von Schalenfrüchten* enthalten.*

Le Chuque du Nord

Eine köstliche, nach Kaffee duftende Leckerei, gefüllt mit cremigem Karamell



Geschichte: Im Jahr 1887 soll der Süßwarenhersteller Victor Piteau in Douai auf die Idee gekommen sein, einen Rest Kaffee mit Zichorie über heißes Karamell zu gießen. Nach dem Abkühlen entdeckte er eine überraschende Köstlichkeit: eine knusprige Hülle mit Kaffeegeschmack, die einen zarten, schmelzenden Kern umschloss. Die Einwohner gaben dieser Süßigkeit den Namen „Chuques“, abgeleitet vom Ch’ti-Wort (Dialekt Nordfrankreichs) „chuque“, was „Zucker“ bedeutet.

Zu dieser Zeit war Zichorie in Nordfrankreich sehr beliebt. Nach der von Napoleon I. zu Beginn des 19. Jahrhunderts verhängten Kontinentalsperre wurde Kaffee knapp und teuer. Die Einwohner gewöhnten sich daher daran, den Kaffee durch Zichorie zu ersetzen oder mit ihr zu mischen, die vor Ort angebaut wurde.

Zichorie ist eine Pflanze, von der die Wurzel verwendet wird. Diese wird getrocknet, geröstet und anschließend gemahlen, um ein Pulver mit einem leicht bitteren und karamellartigen Geschmack zu erhalten, der dem des Kaffees ähnelt.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Glukosesirup, gehärtetes Pflanzenfett (Kokos), MILCH*-Konzentrat, Rohrzucker-Melasse, Kaffeeextrakt, Säureregulator: Calciumcarbonat, Salz, Natriumhydrogencarbonat, natürliche Aromen.*
Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.*

Les Gaufres fines

Dünne, knusprige Waffeln mit Vergeoise



Geschichte: Seit dem 19. Jahrhundert backen die Großmütter im Norden zu Beginn des Jahres dünne Waffeln, sogenannte „Strinjs“, um ihre Neujahrswünsche zu überbringen. Diese wurden den Angehörigen bei Neujahrsbesuchen geschenkt und symbolisierten Zuneigung, Gemeinschaft und Großzügigkeit. Man nannte sie damals „die kleinen Neujahrsgeschenke“.

Ihr einzigartiger Geschmack stammt vom der Vergeoise, einem braunen Zucker, der aus Zuckerrüben hergestellt wird. Die im Norden Frankreichs weit verbreitete „Vergeoise“ ist mild und verleiht den Waffeln einen leicht karamellisierten und malzigen Geschmack.

Der Zuckerrübenanbau erlebte im 19. Jahrhundert nach der von Napoleon I. verhängten Kontinentalsperre einen starken Aufschwung, als Rohrzucker in Frankreich knapp wurde. Seitdem ist der Vergeoise zu einem der wichtigsten kulinarischen Symbole des Nordens geworden.

Zutaten und ALLERGENE*: *WEIZENMEHL* (100 % aus Frankreich), BUTTER* 21,7 %, Zucker, Vergeoise (brauner Rübenzucker) 13,5 %, EIER*, Salz, Emulgator: SOJA-Lecithin*, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Ammoniumhydrogencarbonat.*

Le Marron d'Ardèche

Bonbon mit Maronenfüllung aus der Ardèche



Geschichte: Die Esskastanie, die in der Ardèche seit über 2.000 Jahren – wahrscheinlich schon seit der Römerzeit – angebaut wird, entwickelte sich schnell zu einer unverzichtbaren Nahrungsquelle in Regionen, in denen der Weizenanbau nur schwer möglich war. Da sie nahrhaft und leicht zu lagern war, spielte sie im Alltag der Familien in der Ardèche eine zentrale Rolle. Der Kastanienbaum wurde übrigens auch „Brotbaum" genannt.

Die Marone aus der Ardèche stammt aus diesen alten Kastanienhainen. Im Laufe der Jahrhunderte wählten die Einwohner die besten Sorten aus und veredelten sie, um größere, süßere und leichter zu schälende Früchte zu erhalten: die Maronen.

Eine Anekdote erzählt, dass sich manche Familien früher während der langen Winter fast ausschließlich von Kastanien ernährten, die geröstet, getrocknet oder zu Mehl verarbeitet wurden.

Zutaten und ALLERGENE*: *Weizen-Glukosesirup 49 %, Zucker 40 %, Kastanienpüree aus der Ardèche 10 %, Aroma < 1 %*

La Marseillote

Nougat mit Anis, Honig und kandierter Orange, mit Milchschokolade überzogen



Geschichte: Die Marseillote wurde 1997 vom Marseiller Süßwarenhersteller Jean-Marie Fouque kreiert und ist eine Köstlichkeit, die dazu gedacht ist, den Genießer auf eine Reise durch die Aromen von Marseille mitzunehmen.

Inspiriert von der Stadt, ihrer Sonne, ihrem Hafen und den Düften des Mittelmeers vereint diese Süßigkeit warme und würzige Aromen, die an den Orient und die provenzalischen Märkte erinnern.

Jean-Marie Fouque schuf eine Süßigkeit, die „vom Mistral getragen" wird und bei jedem Bissen ein Feuerwerk der Aromen am Gaumen entfacht. So erinnert die „Marseillote" an das Meer, die Sonne und die kosmopolitische Geschichte von Marseille, das seit über 2.600 Jahren ein Knotenpunkt des Handels im Mittelmeerraum ist.

Zutaten und ALLERGENE*: *Nougat (Zucker, Glukosesirup, MANDELN*), kandierte Orangenschalen (Orangenschalen, Glukosesirup), Dextrose, Zucker, Konservierungsstoffe: E202 (SULFITE)*, Säuerungsmittel: Zitronensäure (E330), Honig, Oblate, EIWEISS*, natürliche Anis- und Vanillearomen, Milchschokolade 15 % (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver*, Kakaomasse, Emulgator: SOJA-Lecithin*, natürliches Vanillearoma), Kakaopulver, Zucker.*
Kann Spuren anderer Schalenfrüchte enthalten*

La Noix du Dauphiné

Knuspriges Bonbon mit zartem Walnussgeschmack



Geschichte: Das Dauphiné, das Land der Walnüsse, beherbergt heute den größten Walnusshain Frankreichs. Der Walnussbaum soll bereits in der Antike von den Römern eingeführt worden sein, die seine Früchte schon damals wegen ihres Nährwerts und ihres Öls schätzten.

Der Anbau des Walnussbaums reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Zu dieser Zeit waren Walnüsse so wertvoll, dass sie manchmal zur Begleichung bestimmter Steuern und Abgaben an die Feudalherren dienten.

Dank ihres günstigen Klimas und ihrer fruchtbaren Böden entwickelte die Region schnell ein echtes Know-how rund um die Walnuss, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker 57 %, Glukosesirup aus WEIZEN* 27 % (enthält Sulfite), MANDELN* 7 %, WALNÜSSE* 7 %, Honig 1 %, Aromen 1 %.*
*Kann Spuren anderer Schalenfrüchte, Milch und Sulfite enthalten**

Le Nougat de Montélimar

Weicher Nougat aus Montélimar,
Weicher Nougat mit Orangen-Schokoladenüberzug





Geschichte: Im Jahr 1595 taucht das okzitanische Wort „noga“, abgeleitet vom Wort „noix“ (Nuss), in einer pharmazeutischen Abhandlung auf und zeugt bereits von der langjährigen Verwendung von Trockenfrüchten und Honig in den Süßspeisen Südfrankreichs.

Im 16. Jahrhundert führte der Agronom Olivier de Serres aus der Ardèche den Anbau von Mandelbäumen in der Region Montélimar ein und baute ihn aus. Da Mandeln feiner und leichter zu lagern waren als die zuvor verwendeten Walnüsse oder Pinienkerne, wurden sie schnell zur Hauptzutat der lokalen Süßwaren.

Vermengt mit Honig und Zucker entstand daraus das berühmte Nougat aus Montélimar, zart und aromatisch. Dank seiner Lage an der Hauptstraße zwischen Paris und der Provence machte Montélimar sein Nougat bereits im 17. Jahrhundert in ganz Frankreich bekannt.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, MANDELN*, Glukosesirup, Honig, PISTAZIEN*, Kartoffelstärke, Puderzucker, Oblate (Wasser, Stärke, Olivenöl), EIWEISS*, Natürlicher vanille- und Orangenextrakt, Kakaomasse, Zartbitterschokolade.*
Kann Spuren von Soja, Milch und anderen Schalenfrüchten enthalten.*

Les Œufs de mouette

Gefüllte Praliné-Eier mit knuspriger Schicht



Geschichte: Im 19. Jahrhundert war das Sammeln von Möwen- und Großmöweneiern an den Atlantikküsten eine gängige Praxis. Um 1865 galten diese Eier als saisonale Spezialität und wurden im Frühjahr auf Märkten verkauft, insbesondere in Fischereihäfen.

In den 1920er Jahren kam ein Süßwarenhersteller auf die Idee, eine Süßigkeit zu kreieren, die an deren Aussehen erinnerte.. Mit einer dünnen, mit dem Pinsel aufgetragenen Zuckerschicht ahmte er die charakteristischen kleinen Flecken der Möweneier nach.

Um 1950 verschwand diese Tradition nach und nach, als die ersten Maßnahmen zum Schutz der Seevögel eingeführt wurden und das Sammeln von Wildvogeleiern schrittweise verboten wurde. Die Süßigkeit blieb jedoch in den Schaufenstern der Seebäder erhalten und wurde zu einem kulinarischen Symbol für den Urlaub am Meer.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Milchschokolade und weiße Schokolade (Kakaobutter, MILCHpulver*, Kakaomasse, Molke, Emulgatoren: SOJA-Lecithin*, Polyglycerinpolyricinoleat (E476), natürliches Vanillearoma), Praliné und HASELNUSSPASTE*, Butter (MILCH*), Glukosesirup, Reisstärke, Stabilisator: Gummi arabicum (E414), Puderzucker, Überzugsmittel (Schellack, Carnaubawachs, Bienenwachs), Aromen, Farbstoffe pflanzlichen Ursprungs (darunter Pflanzenkohle). Kann Spuren anderer Schalenfrüchte enthalten.*

La Pastille des Savoies

Kräuterpastille mit natürlichen Pflanzenextrakten (Extrakt aus Zitronenverbene, Salbei, Pimpinelle, Heidelbeere und Pfefferminze)



Geschichte: Die „Pastille des Savoies“ wurde um 1950 von einem Kräuterkundler aus Savoyen entwickelt und ist ein Kräuterbonbon zum Lutschen. Sein Ziel war es, die leichten Verdauungsbeschwerden der Bergbewohner nach den reichhaltigen und üppigen Mahlzeiten der Region auf natürliche Weise zu lindern.

Hergestellt aus fünf Pflanzen mit anerkannten Heilwirkungen: Zitronenverbene, Salbei, Pimpinelle, Heidelbeere und ätherisches Pfefferminzöl. Diese Pastille hilft bei Sodbrennen, Blähungen, Übelkeit und saurem Aufstoßen.

Minze und Salbei, bekannt für ihre antiseptischen und erfrischenden Eigenschaften, lindern zudem einen gereizten Hals.

Zutaten : *Glukosesirup, Zucker, natürlicher Extrakt aus Eisenkraut, Salbei, Pimpinelle, Heidelbeere, ätherisches Pfefferminzöl, natürlicher Farbstoff: Chlorophyllin*

Le Quernon d'ardoise

Karamellisierte Nougatine mit Mandeln und Haselnüssen, mit blauer Schokolade überzogen



Geschichte: Der erste große Schieferbruch in der Nähe von Angers wurde 1406 an einem Ort namens Tirepoche eröffnet. Bereits im Mittelalter war der Schiefer aus dem Anjou aufgrund seiner Festigkeit und Regenbeständigkeit für die Dachdeckung von Schlössern, Kirchen und Häusern sehr begehrt.

Ab dem 19. Jahrhundert zählten die Schiefergruben von Angers zu den bedeutendsten in Europa und sicherten den Lebensunterhalt Tausender Arbeiter, die als „Gueules bleues" (Blaue Gesichter) bezeichnet wurden – in Anspielung auf den blaugrauen Schieferstaub, der nach der Arbeit ihre Gesichter bedeckte.

Der 1966 ins Leben gerufene „Quernon d'ardoise" ist eine Hommage an dieses historische Erbe. Mit seiner blaugrauen Farbe und seiner Form, die an ein Stück Schiefer erinnert, verweist diese Spezialität aus dem Anjou auf die berühmten Dächer, die seit Jahrhunderten die Identität und den Charme der Stadt Angers ausmachen.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver*, Emulgator: SOJA-Lecithin*, natürliches Vanillearoma), Mandeln*, Haselnüsse*, brauner Zucker, Dextrose, farbgebende Konzentrate aus Spirulina, Apfel, Radieschen und schwarzer Johannisbeere.*

La Rose de Provins

Knuspriges Bonbon mit dem Duft der Rose aus Provins



Geschichte: Der Legende nach brachte Theobald IV. von Champagne um das Jahr 1240 bei seiner Rückkehr von den Kreuzzügen ins Heilige Land eine außergewöhnliche Rose aus dem Orient mit: die Rosa gallica (Essigrose), die heute unter dem Namen „Rose de Provins“ bekannt ist.

Sorgfältig angebaut in Provins, einer bedeutenden mittelalterlichen Messestadt an den Handelswegen Europas, wurde diese Rose schnell für ihre heilenden Eigenschaften berühmt. Apotheker des Mittelalters verwendeten sie für Sirupe, Salben und Heilmittelerühmt, die von den Apotheker des Mittelalters verwendeten sie für Sirupe, Salben und Heilmittel.

Die Rose, die auch wegen ihres zarten Dufts sehr geschätzt wurde, trug bereits ab dem 13. Jahrhundert maßgeblich zum Ruhm von Provins bei. Händler und Reisende kamen dorthin, um diese kostbare Blume zu entdecken, die im Laufe der Zeit zu einem der historischen und kulinarischen Symbole der Stadt wurde.

Zutaten und ALLERGENE*: *Zucker, Glukosesirup, Honig 10 %, Rosenalkoholat aus Provins 3,1 % (Alkoholat 60 % vol., Honig und Rosen aus Provins), Rosenaroma.*

Haben Ihnen unsere Leckereien geschmeckt?

Nehmen Sie sich eine Minute Zeit, um Ihre Erfahrungen mitzuteilen.
Ihre Bewertung hilft anderen Feinschmeckern, uns zu entdecken.

➡️ Ich hinterlasse eine Google-Bewertung

⭐⭐⭐⭐⭐

Verfolgen Sie unsere kulinarischen Abenteuer!

Neuheiten – Anekdoten – Gewinnspiele

@lepetitpochonpro

Le Petit Pochon

♡ Vielen Dank für Ihre Unterstützung ♡

Le Petit Pochon

Von der kleinen Aufmerksamkeit bis zum Genuss für anspruchsvolle Feinschmecker



Formate, die zum Verschenken, zum Teilen oder um sich selbst eine Freude zu machen

Setzen Sie Ihre kulinarische Reise in unserem Online-Shop fort

www.lepetitpochon.com