

The background of the cover is a light beige color on the left and a white color on the right. The right side is decorated with a pattern of colorful macarons in various colors including red, yellow, purple, blue, green, and brown. The macarons are drawn with a sketchy, hand-drawn style. The text is positioned on the left side of the cover.

*maxtris*<sup>®</sup>  
PATISSERIE

# MACARONS

CATALOGO 2022

# UN PO' DI STORIA

L'origine di questo pasticcino è antichissima e risale all'epoca di Caterina de' Medici, regnante di Francia nel XV secolo. Fu proprio lei che importando nel suo regno l'Amaretto, un simbolo della antica tradizione pasticceria Italiana, diede vita al Macaron.

Grazie al nobile tramandarsi della memoria e all'umana voglia di trasformare e rinnovare la materia, l'Amaretto Italiano è diventato durante i secoli, in Francia, il Macaron che conosciamo oggi...

*The origin of this pastry is very ancient and dates back to the era of Catherine de Medici, queen of France in the 15th century. She imported in her kingdom the Amaretto, a symbol of the ancient Italian pastry tradition, giving birth to Macaron.*

*The French Macaron is the result of the handing down the memory and of the human desire to renew the material. Over the centuries the Italian Amaretto has become as we know it today ...*

*...due morbidi e colorati dischi di meringa alle mandorle che racchiudono golosi ripieni.*

*...two soft and colored disks of almond meringues stuffed with a delicious filling.*

## MAXTRIS

I Macarons Maxtris nascono da un lungo e appassionato studio di ricerca e sviluppo della ricetta perfetta per rendere un prodotto di pasticceria fresca in un prodotto a lunga conservazione preservando i valori distintivi del marchio Maxtris: eccellenza del gusto; primissima qualità degli ingredienti; rispetto della tradizione e attenzione ai nuovi trend sul mercato.

I Macarons Maxtris sono prodotti in un nuovo stabilimento creato ad hoc per la loro produzione e dotato di impianti di ultima generazione. Ogni parte del processo produttivo è in questo modo internalizzata: dalla creazione dei gusci alla farcitura fino al loro singolo confezionamento.

*Maxtris macarons are the result of a long and passionate research to develop the perfect recipe to turn a fresh pastry product into a long-life product preserving the distinctive values of the Maxtris brand: excellence in taste; top quality ingredients; respect for tradition and attention to new trends on the market.*

*A new plant equipped with latest generation systems was built to specifically produce the macarons Maxtris. Every single part of the production process is internalized: from the creation of the meringues shells to the filling and their packaging.*

*Ad ogni morso di questo finissimo pasticcino è racchiusa tutta la maestria dell'arte pasticceria Italiana e la storia di qualità di Maxtris.*

*Each bite of this fine pastry contains all the mastery of the Italian pastry art and the history of quality of Maxtris.*

MACARONS

# UNA GUSTOSA PALETTE



YOGURT



VANIGLIA



PISTACCHIO



LIMONE



CACAO

GLUTEN FREE



RICETTA ITALIANA



MATERIE PRIME SELEZIONATE



LUNGA CONSERVAZIONE



*maxtris*  
PATISSERIE

# VANIGLIA

*Morbide meringhe con  
farina di mandorle e un goloso  
ripieno al gusto di vaniglia*

*Soft meringues with almond flour  
and a tasty flavoured vanilla filling*

GLUTEN FREE

Peso netto: 78g

○ x5



COD. CTMACVANCZ5

EAN CRT: 8022470866056

EAN PZ: 8022470866001


PZ PER CRT: 12

CRT PER PALLET: 120

CRT PER STRATO: 15

STRATI PER PLT: 8

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI\*

 DIMENSIONI CRT: L 215mm x P 220mm x H 195mm

 DIMENSIONI PZ: L 60mm x P 50mm x H 176mm

 DIMENSIONI PLT: L 1200mm x P 800mm x H 1710mm

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C

# YOGURT

*Morbide meringhe con  
farina di mandorle e un goloso  
ripieno al gusto di yogurt*

*Soft meringues with almond flour  
and a tasty flavoured yogurt filling*

GLUTEN FREE

Peso netto: 78g

○ x5




COD. CTMACYOGR5

EAN CRT: 8022470866063

EAN PZ: 8022470866018

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI\*

 DIMENSIONI CRT: L 215mm x P 220mm x H 195mm

 DIMENSIONI PZ: L 60mm x P 50mm x H 176mm

 DIMENSIONI PLT: L 1200mm x P 800mm x H 1710mm

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C

yogurt

# LIMONE

*Morbide meringhe con  
farina di mandorle e un goloso  
ripieno al gusto di limone*

*Soft meringues with almond  
flour and a tasty flavoured  
lemon filling*

GLUTEN FREE

Peso netto: 78g

○ x5



**COD. CTMACLIMG5**

**EAN CRT: 8022470866087**

**EAN PZ: 8022470866032**


**PZ PER CRT: 12**


**CRT PER PALLET: 120**


**CRT PER STRATO: 15**

**STRATI PER PLT: 8**

**TEMPO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI\***

 **DIMENSIONI CRT: L 215mm x P 220mm x H 195mm**

 **DIMENSIONI PZ: L 60mm x P 50mm x H 176mm**

 **DIMENSIONI PLT: L 1200mm x P 800mm x H 1710mm**

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C

# PISTACCHIO

*Morbide meringhe con  
farina di mandorle e un goloso  
ripieno al gusto di pistacchio*

*Soft meringues with almond flour  
and a tasty flavoured pistachio  
filling*

GLUTEN FREE

Peso netto: 78g

🍪 x5



COD. CTMACPISV5

EAN CRT: 8022470866070

EAN PZ: 8022470866025

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI\*

📦 DIMENSIONI CRT: L 215mm x P 220mm x H 195mm

📦 DIMENSIONI PZ: L 60mm x P 50mm x H 176mm

📦 DIMENSIONI PLT: L 1200mm x P 800mm x H 1710mm

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C

pistacchio

. 07





# CACAO

*Morbide meringhe con  
farina di mandorle e un goloso  
ripieno al gusto di cacao*

*soft meringues with almond  
flour and a tasty flavoured  
cocoa filling*

GLUTEN FREE

Peso netto: 78g

○ x5



**COD. CTMACCACT5**

**EAN CRT: 8022470866094**

**EAN PZ: 8022470866049**


**PZ PER CRT: 12**


**CRT PER PALLET: 120**

**CRT PER STRATO: 15**

**STRATI PER PLT: 8**

**TEMPO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI\***

 **DIMENSIONI CRT: L 215mm x P 220mm x H 195mm**

 **DIMENSIONI PZ: L 60mm x P 50mm x H 176mm**

 **DIMENSIONI PLT: L 1200mm x P 800mm x H 1710mm**

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C



# ESPOSITORE DA TERRA MACARONS preallestito

90 ASTUCCI

(30 A RIPIANO)

18 x *gusto*

-  VANIGLIA
-  YOGURT
-  PISTACCHIO
-  LIMONE
-  CACAO

**COD. ESPMAC90**

**EAN: 8022470866223**

**DIMENSIONI ESPOSITORE:**

**L 38mm x P 32mm x H 170mm (COMPRESO DI TESTATA)**

**ESPOSITORE PER PLT: 1/6**

 **H : 1500mm**

ESPOSITORE

# BOX

Wedding Edition

## NOCCIOLA

(DISPONIBILE SOLO NELLA VERSIONE BOX)

*Morbide meringhe con farina di mandorle e un goloso ripieno al gusto di nocciola*

*Soft meringues with almond flour and a tasty flavored hazelnut filling*

GLUTEN FREE

Peso netto: 234g

○ x15



COD. CTMACNOCB15

EAN CRT: 8022470866216

EAN PZ: 8022470866209

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 9 MESI\*

PZ PER CRT: 4  
CRT PER PALLET: 120

CRT PER STRATO: 15  
STRATI PER PLT: 8

DIMENSIONI CRT:   
L 215mm x P 220mm x H 195mm

DIMENSIONI BOX:   
L 175mm x P 53mm x H 175mm

DIMENSIONI PLT:   
L 1200mm x P 800mm x H 1710mm

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C

# EVENTI

**BOX DISPONIBILE  
ANCHE PER I SEGUENTI GUSTI**



## VANIGLIA

COD. CTMACVANCZ15

EAN CRT: 8022470866148

EAN PZ: 8022470866100



## YOGURT

COD. CTMACYOGR15

EAN CRT: 8022470866155

EAN PZ: 8022470866117



## LIMONE

COD. CTMACLIMG15

EAN CRT: 8022470866186

EAN PZ: 8022470866179



## PISTACC HIO

COD. CTMACPISV15

EAN CRT: 8022470866162

EAN PZ: 8022470866124



## CACAO

COD. CTMACCACT15

EAN CRT: 8022470866193

EAN PZ: 8022470866131

PZ PER CRT: 4  
CRT PER PALLET: 120

CRT PER STRATO: 15  
STRATI PER PLT: 8



**DIMENSIONI CRT:**

L 225mm x P 220mm x H 195mm



**DIMENSIONI PZ:**

L 175mm x P 53mm x H 175mm



**DIMENSIONI PLT:**

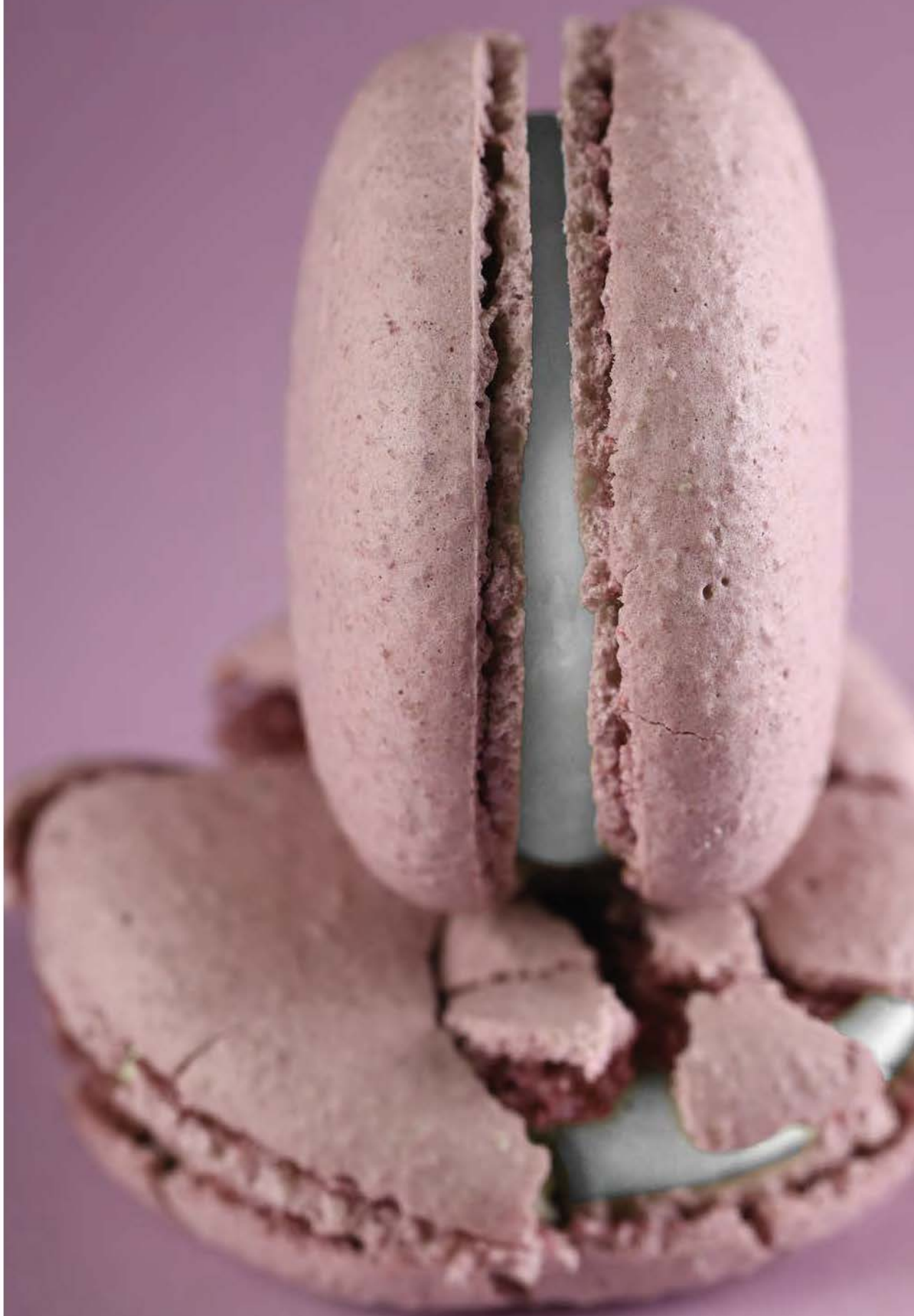
L 1200mm x P 800mm x H 1710mm

\*conservare in luogo fresco e asciutto tra i 10° e i 20° C

BOX EVENTI

*maxtris*  
PATISSERIE

# MACARONS





# MAXTRIS.IT

**SEDE OPERATIVA: VIA CERQUA SANT'ANTONIO 80030 SCISCIANO (NA)**  
**SEDE LEGALE: VIA MONTE, 6 80049 SOMMA VESUVIANA (NA)**

Tel. +39 081 8442899 Fax. +39 081 8442366  
[info@confettiprisco.it](mailto:info@confettiprisco.it)

