

MADE IN FRANCE



Mag'm



Le goût de "l'Authentique"



Qui sommes-nous ?

MAG'M est une entreprise familiale française spécialisée dans la fabrication de macarons.



Au travers de notre expertise, de nos savoir-faire et d'un excellent rapport qualité-prix, nous sommes votre partenaire privilégié pour l'élaboration de macarons sur mesure.

Notre vocation est de promouvoir et pérenniser le meilleur de la pâtisserie et de la gastronomie française en diffusant des produits plaisir de grande qualité, authentiques et accessibles à tous.



- Un savoir-faire pâtissier artisanal associé à un outil de production flexible et performant.
- Des équipes R&D, Qualité et Chefs pâtissiers pour vous offrir le meilleur de nos créations.
- Une PME locale, à dimension internationale.



Création de **Mag'm**

2005

construction de l'usine sur le site actuel

2007

Lancement Macaron chaud

2009

Lancement des gammes cocktail sucré & salé

2010



2011

Nos valeurs



Le goût : Nous mettons au cœur de notre action l'exaltation des saveurs.

100% PLAISIR



La qualité : Nous fournissons et développons des produits premium. Nous maîtrisons parfaitement tous les standards de qualité internationaux et sommes certifiés IFS, BRC, BIO et sans-gluten.

100% INGRÉDIENTS NATURELS



Le respect : Chez MAG'M l'épanouissement des individus est un élément déterminant. Nous croyons au potentiel de chacun de nos collaborateurs et au respect des différences.

100% HUMAIN



L'authenticité : Nous nous appuyons sur l'expertise de nos pâtisseries maison pour fabriquer des recettes traditionnelles et raffinées.

100% FABRIQUÉ EN FRANCE



L'écoute : L'innovation et la co-création animent les équipes. Quel que soit l'instant de consommation, nous nous efforçons de trouver des solutions pour nos clients.

100% ADAPTATION



L'engagement responsable :

Nous défendons le bien manger :
En sourçant en priorité des fournisseurs locaux.
En poursuivant une démarche raisonnée de réduction et d'optimisation des emballages.

100% CONCERNÉS



Les macarons

Assortiment "Sélection Classique" - notre best seller :



Chocolat Rainforest



Vanille Bourbon



Pistache



Caramel au beurre salé



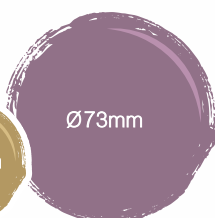
Citron



Framboise

La recette des macarons n'a rien d'un secret. La subtilité de cette pâtisserie exigeante réside dans la maîtrise de la fabrication. Obtenir des macarons réguliers nécessite un savoir-faire que les pâtisseries acquièrent après de longues années de pratique. Un long chemin pour quelques grammes de passion.

Notre offre standard



Petit macaron :	Macaron moyen :	Grand macaron :
10g	15g	55g
12g	18g	65g
		70g
		80g

MAG'M est en mesure de proposer et concevoir avec vous tout un panel de recettes savoureuses adaptées à vos marchés, circuits de distribution ou événements :

- BIO, sans gluten, casher...
- Garniture faite maison : ganache, confiture crème pâtissière.
- Décor, saupoudrage...
- Plus de 30 parfums et déclinaisons de couleurs aux saveurs classiques ou plus élaborées...



Cacao certifié



Sans œufs de batterie



Recettes maison



Poudre d'amande haute qualité



Sans additifs ni huile de palme



Certification Sans Gluten possible

Nos savoir-faire :

Les plateaux de macarons (15g et 18g) :



Format adapté à la vente assistée...

Le double dosage (18g) :



Pour 2 fois plus de plaisir !!

Les macarons BIO :



Bons et 100% Bio !



Les solutions Snacking :



Pause gourmande, vente à emporter...

Nos savoir-faire :

Le grand macaron (55g) :



Goûter ou dessert ?

Le grand macaron double saveur (65g) :



Une pâtisserie unique et généreuse...

Le macaron fondant (70g) :



L'alternative chic au fondant chocolat...

Les coques (petites et grandes) :



À l'attention des professionnels

Nos solutions de conditionnement

Distribution Retail

Nous avons des solutions clés en main ou sur mesure pour vous. En marques nationales ou MDD, nos produits se déclinent dans des formats adaptés à tous les acteurs du Retail : GMS, circuits spécialisés BIO, Freezer Centers, Cash & Carry, Convenience Stores...



M - French Pâtisserie

-18°C 

- Notre marque M et nos parfums incontournables prêts à vendre, pour les **rayons surgelés**
- Formats x1, x2, x6, x12, x24, x36
- En conventionnel, BIO et Sans Gluten



Nos marques Frais décongelés



- Des étuis avec fenêtre spécialement adaptés à la vente en libre-service, en rayon frais ou BVP
- Format x1, x6, x12 ou x24
- En conventionnel et BIO



Votre projet ?

VOTRE
MARQUE

Distribution Food Service

- Tous formats x12, x35, x72...
- Nous répondons aux besoins des clients professionnels et circuits RHF : vente assistée, hôtels, restaurants, cafés, traiteurs, boulangerie.



NEW



Macarons **Pocket**

**LE MEILLEUR
DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE
DANS UN FORMAT SNACKING**

● Idéal pour la **pause plaisir** (2x15g)



● Des parfums **plébiscités** par les consommateurs

● Ingrédients **100% naturels**



● Élaborés par nos **Chefs Pâtissiers**

● Existe aussi en **format gourmand** (55g)



LE BON, LE SAIN ET L'AUTHENTIQUE



ZA La Croix Danet - 17 rue de l'Avenir
44140 Geneston - FRANCE
Tél : 02 40 32 07 91 / Mail : contact@magm.fr
www.magm.fr