

# Cores e sabores

Eles ficaram famosos na França, apesar de a origem ser italiana. Crocante por fora e macio por dentro, os macarons, como conhecemos atualmente, ganharam fama nos anos 80. Das pâtisseries francesas para os casamentos, em alguns casos eles assumem o lugar dos bem-casados. O mix de cores permite compor uma mesa linda. Já a diversidade de sabores agrada diferentes paladares

1. Mariana Ariozo, R\$ 2,20 (cada) 2. Le Vin Pâtisserie, R\$ R\$ 4,90 (cada)  
3. Rafaela Panisset, R\$ 2,20 (cada) 4. Carla Daudt, R\$ 3,00 (cada)  
5. Paradis, R\$ 3,40 (cada)



Produção: Verônica Câmara (ilustração) | Foto: Gabriel Ferman (foto: Thome Fotografia)  
Produção: Verônica Câmara (ilustração) | Foto: Gabriel Ferman (foto: Thome Fotografia)  
Agradecemos aos fornecedores: [Nomes não legíveis] | Agradecemos aos fornecedores: [Nomes não legíveis]  
Todos os preços variam de acordo com o número e o tipo de embalagem