

LES DOUCEURS DE PROVENCE



DEPUIS 1920



# DAS KNOW-HOW DES CALISSONS

Die Roy René Calissons sind Embleme von Aix en Provence und werden in der reinsten provenzalischen Tradition hergestellt. Sie werden aus Mandeln und kandierten Früchten hergestellt und illustrieren durch ihre lokale Versorgung das Engagement der Confiserie.



## Die Legende des Calissons

Die Legende erzählt von der Hochzeit von Jeanne de Laval und König René im Jahr 1454 in Aix-en-Provence. Zu diesem Anlass erschuf der Konditor des Königs eine neue Süßigkeit für die junge Königin, die zwar sehr schön, aber als streng bekannt war. Als sie diese Süßigkeit am Ende des Hochzeitsmahls probierte, beleuchtete ihr Gesicht mit einem Lächeln auf und sie fragte: "Wie nennen Sie diese Köstlichkeiten?" Di calin soun (sie sind Umarmungen) lautete die Antwort auf Provenzalisch. So ging der Calisson d'Aix in die Geschichte ein, dessen Form an das Lächeln der Königin erinnert.

## Die traditionellen Calissons aus der Provence

Eine subtile Mischung aus fein gemahlene Mandeln, kandierter Melone aus der Provence und Orangenschalen, angerichtet auf einer Oblate und überzogen mit Zuckerglasur. Das Rezept für den Calisson d'Aix bleibt seit seiner Entstehung unverändert.

## Die kleinen Calissons Arlequin

Auf der Suche nach Innovation hat Le Roy René das traditionelle Calissons-Rezept mit neuen, fruchtigen, blumigen und köstlichen Kreationen mit bunten Glasuren neu interpretiert.





le Roy René

# DAS KNOW-HOW DES NOUGATS

Mit einem hundertjährigen Know-how ist der Nougat aus Provence eine der provenzalischen Spezialitäten, die Le Roy René weiterhin mit Leidenschaft und Authentizität verteidigt. Um alle Naschkatzen zu begeistern, erfinden unsere Nougathersteller diese mythische Süßigkeit immer wieder neu.



## Der Nougat aus Provence

Der Nougat von Le Roy René ist reich an g.g.A.-Honig, Mandeln und versetzt Sie mit seinem intensiven Aroma in die Provence.

Der bernsteinfarbene, kräftige und knusprige schwarze Nougat wird in einem Kupferkessel gebacken, um karamellierte Aromen und geröstete Mandeln zu entfalten.

Der weiße Nougat ist eine unwiderstehliche Mischung aus Lavendelhonig, Mandeln und Pistazien mit einer weichen Textur, die durch das langsame Kochen garantiert wird.



## Der Nougat « Creation »

Mit Pistazien, roten Früchten, Zitrusfrüchten oder Calisson - im Laufe der Jahreszeiten werden immer wieder neue köstliche Geschmäcke enthüllt, um den Geschmacksknospen zu begeistern.



# DAS KNOW-HOW DES KEKSES

Die Kekse von Roy René werden in der Werkstatt des Unternehmens in Forcalquier im Herzen der Haute-Provence handwerklich hergestellt und von Hand verpackt.

## Eine sorgfältige Auswahl der Zutaten

Um ein traditionelles Know-how aufrechtzuerhalten, werden die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt, wobei kurze und vorzugsweise lokale Lieferwege bevorzugt werden. Die Mehle, die für die Herstellung unserer Kekse verwendet werden, stammen aus französischen Mühlen, die seit mehreren Generationen im Besitz von Müllerfamilien sind.



## Traditionelles provenzalisches Kekse

Um sein Know-how als handwerklicher Kekshersteller zu veranschaulichen, stellt Le Roy René die unvermeidlichen Spezialitäten der Provence her:

- **Die Navettes** : stammen aus dem 18. Jahrhundert und wurden von Pierre Hermé neu interpretiert. Sie wurden aus handwerklich französischem Mehl hergestellt und mit dem natürlichen Aroma der Orangenblüte parfümiert.
- **Die Macarons** : aus der Provence sind reich an Mandeln, zart und weich.
- **Die Sablés** : sind kleine Kekse mit krümeligem Teig und unterscheidet sich durch sein Rezept auf Mandelbasis, das mit einer Messerspitze Fleur de Sel aus der Camargue verfeinert wird.
- **Die Croquants** : sind reich an ganzen Mandeln und Lavendelhonig und werden zweimal gebacken, um ihn zu vergolden und diese knusprige Textur zu erhalten.



# DAS KNOW-HOW DER AUFSTRICHE

Die Confiserie hat sich einen ganz neuen Topf ausgedacht, das speziell für Le Roy René entworfen wurde. Es bringt die Auswahl an Köstlichkeiten zur Geltung, die zu jeder Tageszeit genossen werden können, auf Toast, Pfannkuchen, Waffeln oder auch als Beilage zu frischem Obst.



## Die Aufstriche von Le Roy René

Zu dieser Auswahl gehören Aufstriche, die in unseren Werkstätten in Banon in der Haute Provence handwerklich hergestellt werden. Sie sind reich an sorgfältig ausgewählten Trockenfrüchten und enthalten kein Palmöl. Die Aufstriche aus Pistazien und Kakao/Haselnüssen sind besonders beliebt.



Die Kunsthandwerker des Roy René haben ihre emblematischen Köstlichkeiten in Form von Aufstrichen dekliniert. Dazu gehören: die Calissons-Creme, die weiße Nougatcreme und die schwarze Nougatcreme.

## Die Konfitüren

Le Roy René hat die innovative Entscheidung getroffen, seine Konfitüren Extra 55% aus Früchten bei niedrigen Temperaturen herzustellen, wodurch alle Aromen der Früchte konzentriert werden und ihre Farbe und ihr Geschmack erhalten bleiben. Die Früchte werden von französischen Produzenten ausgewählt, um die beste Qualität zu garantieren.

