



F L O R E N C E



Marchio di proprietà

i Medicei
GROUP

SEDE LEGALE

Via dell'Artigianato, 53
Montelupo Fiorentino (FI) Italia
P.IVA 04648620484
SDI M5UXCR1

SEDE PRODUZIONE

Via dell'Industria, 20/22
Montelupo Fiorentino (FI) Italia

+39 0571 912351
+39 0571 541323
info@imedicei.it
www.imedicei.it

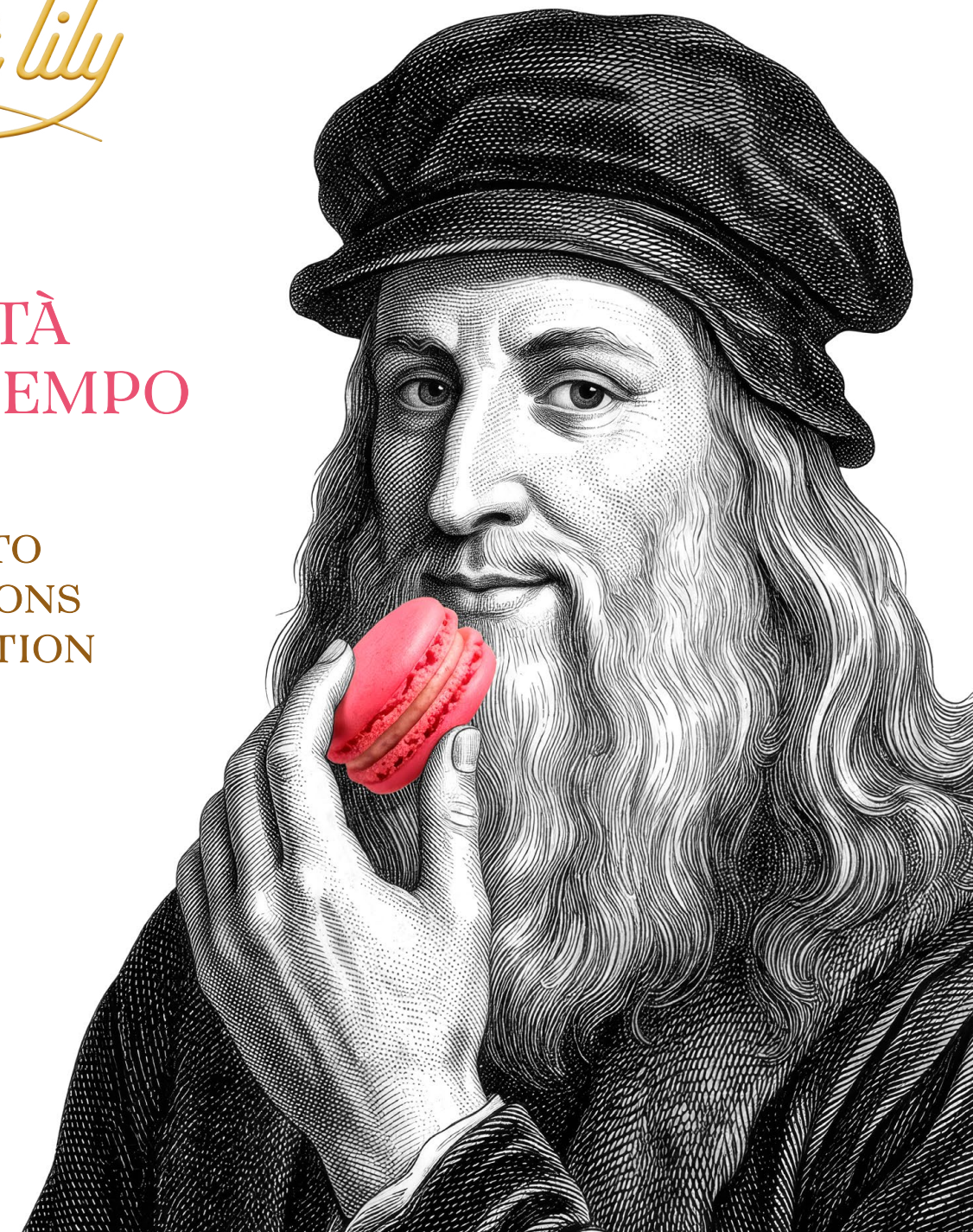
Graphic and photo: Lenzeriniadv.com

F L O R E N C E



**BONTÀ
SENZA TEMPO**

**GELATO
MACARONS
COLLECTION**



GELATO MACARONS

Non tutti sanno che il Macaron, oggi icona della pasticceria internazionale, affonda le sue radici nella città di Firenze. Fu proprio Caterina de' Medici, partendo da Firenze per andare in sposa al futuro Re di Francia, a portare con sé i "maccheroni" di mandorla, deliziando la corte francese con quella ricetta che sarebbe diventata leggenda.

Oggi, Sweet Lily riporta a casa questa eccellenza, restituendole il suo spirito fiorentino originario, ma con un'evoluzione audace e rinfrescante: abbiamo trasformato il classico guscio friabile a base di farina di mandorle in uno scrigno prezioso che racchiude il gelato artigianale italiano.

I nostri Macarons non sono semplici dolci, ma vere e proprie esperienze sensoriali sottozero. La tipica friabilità esterna si sposa con la cremosità di un ripieno di squisito gelato, realizzato con ingredienti selezionati, creando un contrasto di consistenze semplicemente irresistibile.

Il nostro segreto è la surgelazione, realizzata con macchinari di ultima generazione; grazie a questo metodo, la fragranza della mandorla e la struttura del gelato rimangono intatte, come appena fatte.

I Macarons Sweet Lily sono un dessert di alta pasticceria, sempre a portata di mano.

Not everyone knows that the Macaron, now an icon of international patisserie, has its roots in the city of Florence. It was Catherine de' Medici herself, setting off from Florence to marry the future King of France, who took the almond 'maccheroni' with her, delighting the French court with that recipe which would go on to become legendary.

Today, Sweet Lily brings this culinary excellence back home, restoring its original Florentine spirit, but with a bold and refreshing twist: we have transformed the classic crumbly almond flour shell into a precious treasure chest housing artisanal Italian gelato.

Our Macarons are not merely sweets, but true sensory experiences at sub-zero temperatures. The characteristic crisp exterior marries with the creaminess of a filling of exquisite gelato, made with selected ingredients, creating a contrast of textures that is simply irresistible.

Our secret lies in deep-freezing, carried out using state-of-the-art machinery; thanks to this method, the almond fragrance and the ice cream's texture remain intact, just as if they were freshly made.

Sweet Lily Macarons are a fine patisserie treat, always within easy reach.



MACARONS
12
MACARONS

creamy collection
Caramello, Nocciola, Cioccolato

fruity collection
Limone, Pistacchio, Lampone

tropical collection
Passion fruit, Mango, Ananas

box size: 118x163x32 mm



MACARONS
12
MACARONS

family pack
Limone, Pistacchio,
Lampone, Caramello,
Nocciola, Cioccolato

box size:
166x288x32 mm

MACARONS
24
MACARONS

jumbo pack
Limone, Pistacchio,
Lampone, Caramello,
Nocciola, Cioccolato

box size:
205x294x32 mm

