

Brüder aus dem Baskenland revolutionieren die Madeleine in Ascain!

Eneko und Iban Larronde revolutionieren mit „La Madeleine Basque“ traditionelle Backkunst im Baskenland. Entdecken Sie ihre Geschichte!



Ascain, Frankreich -

Die Brüder Eneko und Iban Larronde, die aus dem Baskenland stammen, haben mit ihrer neu interpretierten Madeleine Wellen geschlagen. Sie gründeten die Marke „La Madeleine Basque d’Iban“, um handwerkliche und lokal erzeugte Madeleines anzubieten, die sich durch Großzügigkeit und Qualität auszeichnen. Ihre Eltern, ehemalige Bäcker und Konditoren, betreiben ein lokales Lebensmittelgeschäft, was die familiäre Verbindung zur Backtradition unterstreicht. Iban hat eine Ausbildung in Pâtisserie genossen, während Eneko im Handel tätig ist.

Das Unternehmen wurde von den Brüdern im Alter von 19 und 21 Jahren in Ascain ins Leben gerufen. Nach nur einem Jahr wird geplant, das Produktionslabor zu vergrößern, um dem wachsenden Interesse gerecht zu werden. Im Gegensatz zu großen Distributoren setzen die Larronde-Brüder auf eine Qualitätsoffensive und die Pflege lokaler Partnerschaften. Die Madeleines sind mittlerweile in zahlreichen Feinkostläden und Geschäften im Baskenland erhältlich, wobei das Vertriebsnetz bewusst klein gehalten wird, um die hohen Produktstandards zu wahren. Eine ausführlichere Version ihrer Unternehmensgeschichte wird bald auf YouTube veröffentlicht. Kunden haben die Möglichkeit, die Produkte entweder über die eigene Website oder in den lokalen Geschäften zu erwerben, wie **lamadeleinebasquediban.fr** berichtet.

Details	
Ort	Ascain, Frankreich
Quellen	• www.paysbasque.net • lamadeleinebasquediban.fr

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de