Marrons Glacés
Cortiglia
FACOR

Crème de marrons

Préparation de texture souple et onctueuse faite à partir de pulpe de châtaignes confites avec du sucre de canne et légèrement parfumée avec de la vanille en gousse bourbon de Madagascar.
Couleur : brune.
Goût de châtaigne rehaussé d'une note subtile de vanille en gousse Bourbon de Madagascar.

Origine du fruit : Turin ou Naples.

Utilisation :
- pâtisserie.
- glacerie.

DLUO : 3 ans.
Conservation : Après ouverture de la boite, utiliser la crème dans les préparations.

Conditionnement : boite en métal 5/1 ou boite 4/4.

Colisage :
- 6 boites 5/1 par carton.
- 12 boites 4/4 par carton.

Boite 5/1 ou Boite kg crème de marrons