

Marrons Glacés
Cotignola
FACOR



Marron au naturel

Marron ôté de son écorce et cuit simplement à l'eau naturel.

Couleur : brun clair.

Texture du fruit blanchi.

Goût de marron.

Utilisation : -restauration, traiteur.

DLUO : 3 ans.

Conservation : Après ouverture de la boîte, utiliser les marrons dans les préparations.

Conditionnement : boîte en métal 4/4 (570gr net).

Colisage : 12 boîtes 4/4 par carton.



Boîte kg marrons au naturel