



## *Marron Glacé au Chocolat*

Marron confit enrobé d'une fine pellicule de chocolat noir.

Texture tendre.

Mariage du marron et du chocolat rehaussé d'une note subtile de vanille en gousse Bourbon de Madagascar.

Posé sur une cartonnnette dorée et enveloppé dans une feuille alu marron.

Origine du fruit : Turin ou Naples.

Calibre : 23 / 25 gr.

Utilisation : Vente en boutique.

DLUO : 3 mois (d'octobre à avril) / 2 mois (de mai à septembre).

Conservation : +6°C / +8°C dans une zone sèche.

Conditionnement : caisson de 3 kg à 3,5 kg.

Colisage : 4 caissons par carton.



Caisson vrac