

Marrons Glacés
Corsiglia
FACOR



Marron Glacé au Rhum

Marron confit givré au sucre fin.

Texture tendre.

Mariage équilibré entre le marron et le Rhum.

Posé sur une cartonnette dorée et enveloppé dans une feuille alu cuivré.

Origine du fruit : Turin ou Naples.

Calibre : 21/23gr.

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 2,650 kg.

Colisage : 4 caissons par carton.



Caisson vrac