



Marron Glacé enveloppé

Marron confit enrobé d'une fine pellicule de glace translucide.

Texture tendre.

Goût de marron rehaussé d'une note subtile de vanille en gousse Bourbon de Madagascar.

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

Origine du fruit : Turin ou Naples

Calibre : 20gr ou 21/23gr ou 24/25gr.

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 : en caisson de 2,4 kg à 3 kg selon le calibre du fruit.

Colisage : 4 caissons par carton.



Caisson vrac