



Marrons entiers au sirop

Marron confit dans son sirop.

Texture tendre.

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

Origine du fruit : Turin ou Naples

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

Utilisation :

- pâtisserie pour le glaçage.
- vente en boutique : marron égoutté ou marron glacé .

DLUO : 3 ans.

Conservation : Après ouverture de la boîte, glacer les marrons. Une fois le glaçage terminé, laisser sécher les marrons, les envelopper dans les feuilles alus et les conserver dans une zone sèche, température +6°C / +8°C au maximum pendant 3 à 4 semaines.

Conditionnement : boîte en métal 5/1 (3kg net de fruits + 2kg de sirop)
ou boîte 3/1 (1,650kg de fruits + 1,450kg de sirop).

Colisage : 6 boîtes 5/1 par carton.
8 boîtes 3/1 par carton.



Boîte 5/1 ou Boîte 3/1 marrons au sirop