



## *Marrons Gros Cassés*

Marron entier légèrement « ébréché » pendant le confisage.

Fruit 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.

Origine du fruit : Turin ou Naples

Calibre : de 18 à 24 gr.

Utilisation : Vente en boutique en marrons « déclassés ».

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

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

Conditionnement : Les Gros Cassés sont placés individuellement dans des alvéoles. Plateau de 0,900 kg à 1,100 kg selon le calibre du fruit.

Colisage : 6 plateaux par carton.



*Plateau*