



Marrons naturels en sachet sous vide

Marron ôté de son écorce, mis directement en sachet et cuit sous vide.

Couleur : brun clair.

Texture du fruit blanchi.

Goût de marron.

Utilisation :

• vente épicerie, traiteur.

DLUO : 3 ans.

Conservation : Après ouverture du sachet, utiliser les marrons dans les préparations.

Conditionnement : sachet sous vide 250gr ou 500gr.