



Pâte de marrons

Préparation de texture consistante et lisse faite à partir de morceaux de marrons confits, légèrement parfumée avec de la vanille en gousse bourbon de Madagascar.

Couleur : brun clair.

Goût de marron intense rehaussé d'une note subtile de vanille en gousse Bourbon de Madagascar. Elle se travaille au fouet et devient souple et malléable.

Origine du fruit : Turin ou Naples.

Utilisation :

- pâtisserie.
- glacerie.
- chocolaterie

DLUO : 3 ans.

Conservation : Après ouverture de la boîte, utiliser la pâte dans les préparations.

Conditionnement :

boîte en métal 3/1 ou boîte 4/4.

Colisage :

- 8 boîtes 3/1 par carton.
- 12 boîtes 4/4 par carton.

