



Purée de marrons

Préparation de texture presque gélifiée faite à partir de pulpe de châtaignes non sucrée.

Couleur : nuance de brun.

Goût de châtaigne.

Utilisation :

- pâtisserie.
- glacerie.
- restauration, traiteur.

DLUO : 3 ans.

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

Conditionnement : boîte en métal 4/4 (870gr net).

Colisage : 12 boîtes 4/4 par carton.



Boîte kg purée de marrons