

*Marrons Glacés*  
*Colsiglia*  
FACOR



### *Bocal de crème de Marrons de Collobrières 220gr*

Préparation de texture souple et onctueuse faite à partir de pulpe de châtaignes confites (55%) avec du sucre de canne (45%) et légèrement parfumée avec de la vanille en gousse bourbon de Madagascar.

Cuisson faite dans un « cuiseur sous vide » à 60° afin de ne pas altérer les qualités gustatives des fruits.

Couleur : brune.

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

Origine du fruit : Collobrières (Var).

Utilisation : Vente en pâtisserie, épicerie , traiteur.

DLUO : 3 ans.

Conservation : Après ouverture du bocal, à conserver au frais.

Conditionnement : bocal 220gr.

Colisage : 12 bocaux par carton.