



Gros Morceaux de Marrons Glacés

Marron cassé 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 : 10 à 12 gr (en moyenne un demi-marron).

Utilisation :

-vente en boutique en marrons « déclassés » pour une consommation familiale.

-pâtisserie

-glacerie

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

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

Conditionnement : 2 barquettes filmées de 500 gr chacune, conditionnées en coffret carton.

Colisage : 9 coffrets de 1kg par carton.



2 x 500gr morceaux + Barquette morceaux kilo