



## *Marron Glacé à la Mirabelle*

Marron confit givré au sucre fin.

Texture tendre.

Mariage équilibré entre le marron et l'eau de vie de Mirabelle.

Posé sur une cartonnette dorée et enveloppé dans une feuille alu dorée.

Origine du fruit : Turin ou Naples.

Calibre : 21/23gr.

Utilisation : Vente en boutique.

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

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

Conditionnement : caisson de 2,650 kg.

Colisage : 4 caissons par carton.



*Caisson vrac*