

Marrons Glacés
Cotignola
FACOR



Marron Glacé au Cognac

Marron confit givré au sucre fin.

Texture tendre.

Mariage équilibré entre le marron et le Cognac de 4 ans d'âge.

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

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