



Marron Glacé non enveloppé

Marron 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 : 20gr ou 21/23gr ou 24/25gr.

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.

Conseil : envelopper les marrons dans les feuilles alu pour optimiser la conservation.

Conditionnement : Les marrons glacés sont placés individuellement dans un plateau alvéolé. Caisson de 2 kg à 2,5 kg selon le calibre du fruit.

Colisage : 4 caissons par carton.



Caisson vrac