



Marrons glacés sous vide «prêt à la vente»

Disponible en conditionnement professionnel : caisson composé de 2 sachets sous vide de 36 pièces (720gr x 2 = 1,440 kg).

Marrons Glacés posés sur des cartonnettes, enveloppés dans des feuilles alu or, rangés dans des alvéoles et mise en sachet sous vide de grande taille.

Marron confit enrobé d'une pellicule de glace d'une extrême finesse. Texture tendre. Goût de marron rehaussé d'une note subtile de vanille en gousse Bourbon de Madagascar.

Process exclusif de fabrication : marrons glacés sous vide sans additif ni conservateur avec une DLUO de 24 mois. La fraîcheur d'un produit naturel disponible à tout moment de l'année.

Calibre : 20gr.

Utilisation :

- à reconditionner pour la vente en boutique, disponible toute l'année.
- idéal pour l'export.

DLUO : 24 mois dans le sachet fraîcheur.

Conservation : stockage sans contrainte à température ambiante. Après ouverture du sachet sous vide, conserver les marrons glacés 8 semaines à température 6°C / 8°C.

Conditionnement : chaque sachet sous vide est conditionné par deux dans un caisson.

Colisage : Carton de 8 caissons (soit 16 sachets sous vide de 720gr).



Caisson prêt à la vente