



Marrons gros morceaux au sirop

Marron confit et cassé dans son sirop.

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 (un demi marron en moyenne).

Utilisation :

- pâtisserie pour les intérieurs.
- pour la glacerie.

DLUO : 3 ans.

Conservation : Après ouverture de la boîte, utiliser les marrons dans les préparations.

Conditionnement : boîte en métal 5/1 (3kg net de fruits + 2kg de sirop)

ou boîte 3/1 (1,650kg de fruits + 1,450kg de sirop).

Colisage : 6 boîtes 5/1 par carton.

8 boîtes 3/1 par carton.

