

Marron

Selezione



Merci à la forte tradition de lignes confits et compatible avec la philosophie Société une fois que la recherche de la qualité, nés: Marron au sirop entier disponibles en qualité "Piémont" et "Napoli" sélectionné pour l'étalonnage des couleurs et la grande, moyenne et petite. Marron dans la chapelure secs, fruits hachés de choix; Marron Pâtisserie (Glaces), fruits entiers drainé, vitrage et déjà impirottati, prêt pour la vente; Pâte de marron, fabriqué à partir de marrons épluchés et Crème de Marron cuit à la vapeur, idéal pour panacher la glace.

Avantages

Fruits frais sans conservateurs

Inspiration

Décoration de gâteaux (Mont Blanc) et pâtisseries.

Stockage

Marron en tin: 36 mois dans un endroit frais et sec
Miettes de marron 1°: 3 mois dans un frais et sec;
25 mois à 0-5 ° C
Marron glacés: 3 mois dans un endroit frais et sec

Conditionnement

Marron en sirop: tin à partir de 6 / 5,8 kg.
(4/3,5 kg. de fruits égouttés)
Miettes de marron: 1 boîte de 5 kg.
Pâte de marron: 6 boîtes de 1 kg.
Crème de marron: 2 tins de 3 kg.
Marron Pâtisserie: 4 plateaux de 900 gr.
Marron Pâtisseries en miettes: boîte de 5 kg.



MARRON AU SIROP

Marron "Piémonte": Giants, Big, Medium

Marron "Napoli": Large, Medium

Petit Marron Cit.

Miettes Marron Sélectionné

Petit marron

MARRON SÈCHE

Miettes Marron 1°

Pâte de Marron

Crème de Marron

MARRON GLACÉ

Marron Pâtisserie

Miettes Marron Pâtisserie