

# Cueillette Descours®

## Les marrons cuits sous vide

— Plaisir du fait-maison —



### Gamme

Marrons cuits sous vide étui  
Marrons cuits sous vide barquette  
Marrons cuits sous vide  
bocal verre

### DLUO

de 24 à 36 mois à température ambiante.  
Conserver au réfrigérateur après  
ouverture.

### Conditionnement

Etui carton 200g  
Barquette 2x200g  
Bocal verre 420g et 230g

### Utilisation

Les marrons cuits sous vide  
accompagnent vos viandes, volailles,  
gibiers, légumes, salades...

Ils servent également à la  
préparation de vos soupes, farces et  
desserts.

Ils sont aussi dégustés froids ou tièdes à  
l'apéritif.

**Incontournable de l'offre CONCEPT Fruits, la gamme de marrons cuits sous vide répond aux exigences de votre profession et aux attentes des palais les plus fins.**

**CONCEPT Fruits vous propose des marrons cuits et épluchés pour une cuisine traditionnelle et généreuse. Leur saveur unique est préservée, il vous suffira de les réchauffer pour en exalter les saveurs. Tendres et riches en goût, les marrons accompagnent toutes vos salades, viandes, volailles, gibiers ou poissons. Ils conviennent également aux plats sucrés, pour satisfaire toutes vos envies de pâtisseries.**

**CONCEPT Fruits vous présente sa gamme de marrons cuits épluchés :**

- une gamme complète : sous barquette, bocal verre et étui carton s'adaptant à tous types de cuisine,
- des produits prêts à l'emploi,
- pour une cuisine traditionnelle de qualité, à la saveur incomparable.



Découvrez également nos marrons bio cuits sous vide.  
Tous nos produits sont certifiés Ecocert FR-BIO-01.

CONCEPT Fruits - ZA du Mas - 07430 DAVEZIEUX - France

Tél. +33 (0)4 75 67 08 63 - Fax +33 (0)4 75 67 88 37 - service.commercial@concept-fruits.com - www.concept-fruits.com