

Cueillette Descours®

Marrons cuisinés®

— Plaisir du partage —



3 recettes à découvrir:
Aux oignons doux, aux champignons,
aux abricots et raisins secs



Gamme

- Marrons Cuisinés aux champignons
- Marrons Cuisinés aux oignons doux
- Marrons Cuisinés aux abricots et raisins secs

DLUO

- 24 mois à température ambiante
- Stocker de préférence dans un endroit frais et sec
- Conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours après ouverture

Conditionnement

Bocal verre 350g et 750g

Utilisation

Chauds, les marrons cuisinés accompagnent parfaitement les viandes, volailles, gibiers, poissons, légumes...

Les marrons cuisinés peuvent idéalement être servi froid avec du foie gras.

A l'écoute des professionnels, **CONCEPT Fruits** a élaboré une gamme de marrons cuisinés, des recettes raffinées et goûteuses adaptées aux évolutions de la restauration.

Ces recettes "haut de gamme" sont issues d'une recherche astucieuse, dans laquelle le croquant et le goût unique, fin et délicat des marrons sont mis en valeur, grâce à l'apport subtil d'ingrédients **100% naturels** (ni arôme, ni colorant, ni conservateur). Rigoureusement sélectionnés, nos marrons cuisinés se marient à merveille avec les légumes et **accompagnent** avec raffinement les viandes blanches, rouges, gibiers, poissons, conservant toutes les valeurs nutritionnelles du marron (vitamines B, C, E, PP)...

CONCEPT Fruits vous propose des marrons cuisinés pour une cuisine tendance, événementielle, ou tout simplement familiale :

- 3 recettes savoureuses : marrons cuisinés façon traditionnelle, forestière ou orientale,
- une gamme complète et variée, s'adaptant à tous les types de cuisine,
- des recettes de qualité, à déguster toute l'année.

Egalement disponible en format RHF bocal 750g



Sélectionné à l'Espace Tendances & Innovations du SIAL 2008 - 4ème prix Innova'fel (Miffel)