

Roger Descours®



Crème et Purée de Marrons - Gamme Industrie -



Découvrez également
notre gamme Bio
Certifiés ECOCERT FR-BIO-01.

Conditionnement

CRÈME DE MARRONS

- Poche aseptique 5kg, 15kg
- Poche aseptique 250kg dans fût métallique
- Container inox pressurisé 900kg

PURÉE DE MARRONS

- Poche aseptique 20kg
- Poche aseptique 200kg dans fût métallique

Origine châtaigne

- AOP Ardèche
- France
- Europe

DDM

24 mois
A conserver à température ambiante.
Conservation après ouverture :
3 - 4 jours à 4°C.

Spécialiste de la transformation de la châtaigne, CONCEPT FRUITS vous propose des crèmes de marrons et des purées de marrons qui conviennent parfaitement aux laitiers, glaciers, confituriers, pâtisseries, chocolatiers, biscuitiers, traiteurs...

Nos préparations sont destinées aux industriels et artisans à la recherche de produits de qualité.

CONCEPT FRUITS, une équipe innovation et R&D à votre écoute, une traçabilité maîtrisée de nos matières premières, une connaissance pointue de ce fruit emblématique de nos vallées ardéchoises.

Une usine ultramoderne certifiée IFS et BRC.

100% naturelles, nos crèmes et purées de marrons sont sans arômes, sans colorants ni conservateurs.

CONCEPT *Fruits*

www.rogerdescours.fr

Concept Fruits, ZA les Priaux - 1 000 Route du Bourg, 07430 VERNOSC LES ANNONAY - Tél : +33(0)4 75 67 08 63