





L'ingrédient de votre réussite




Préparation pour Vermicelles de Marrons

*pour finition et décoration de vos pâtisseries,
Mont-Blanc, bûches, coupe glacée et desserts.*

 Réalisation de vermicelles de la plus haute qualité
en un temps optimal / souple au pochage.

 Prêt à l'emploi / détendre la préparation au batteur
puis pocher en douille vermicelle.

 Recette clean label sans sirop de glucose /
ne nécessite pas l'ajout de matières grasses.

*Concept Fruits, le spécialiste
de la châtaigne en Ardèche
crème, purée, pâte de marrons,
marrons au sirop.*



www.rogerdescours.fr
service.commercial@concept-fruits.com
04 75 67 08 63



Mont-Blanc

*Recette imaginée et réalisée
par Pascal Molines, MOF Pâtissier
Champion du Monde Pâtisserie.*