

Le Comptoir Ardèchois®

Gamme Professionnelle



— Purée - Crème - Coulis de Marrons —

L'excellence pour vos préparations culinaires



Gamme

Purée de Marrons 900g
Crème de marrons 1kg
Coulis de Marrons 1kg

Conditionnement

6 poches par carton

Conservation

24 mois
à température ambiante.

Après ouverture
10 jours au frais
(4 jours pour la purée)
dans son emballage
original

Spécialiste de la transformation de la châtaigne, CONCEPT Fruits a élaboré spécifiquement pour les professionnels de la restauration (pâtisseries, boulangers-pâtisseries, glaciers, confiseurs, chocolatiers, restaurateurs, traiteurs...) une gamme de produits indispensables pour la réussite de vos préparations: **Purée de Marrons**, **Crème de Marrons**, **Coulis de Marrons au miel de l'Ardèche** et **Coulis de Marrons à la cannelle et aux épices**.

Les atouts

- Des produits innovants: les Coulis de marrons avec des saveurs inédites au miel et à la cannelle
- Une gamme prête à l'emploi 100% naturelle, sans arôme, sans conservateur, sans colorant
- Le vrai goût de la châtaigne grâce à une poche aseptique préservant toutes les saveurs
- Un conditionnement exclusif pour une utilisation facile et un dosage précis
- Une économie de produit et de temps avec bouchon doseur
- Une conservation prolongée après ouverture

Les suggestions d'utilisation

Purée de Marrons, Crème de Marrons, Coulis de Marrons: en pâtisserie pour la réalisation de mousses, entremets, bavares, sorbets, crèmes glacées, parfaits, verrines, macarons, gâteaux, fondants, tartes, viennoiseries...

Crème de Marrons et Coulis de Marrons: en restauration pour décoration assiette et finition personnalisée de vos mets. Accompagnement de vos desserts lactés, sorbets, salades de fruits, fromages blancs et nappage.

Purée de Marrons: en cuisine pour l'accompagnement de gibier, poisson, viande, pour composer des sauces originales, des farces, soupes et veloutés.

Découvrez toutes nos recettes à base de marrons sur www.marions-les-marrons.com