

Marrons Entiers Maison Malartre 420g



Fiche technique créé le 15/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Bocal de 420g de 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.

Poids brut : 722g

Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.

Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

100% marrons entiers.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

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.

Conseils d'utilisations

A la poêle, verser le contenu de votre bocal, faire réchauffer 5 minutes. Au micro-ondes, faire réchauffer 2 min dans un récipient adapté. Les marrons 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.

Accord mets & vins :

Saint-Chinian rouge du Languedoc ou Crozes Hermitage rouge

EAN

3372467079033

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32