

Selection
Fruits de désir...
Avellino



**PELLORCE
&
JULLIEN**



MARRONS CONFITS

*Selection
Avellino*



La Province d'Avellino, dont le chef-lieu porte ce même nom, se trouve dans le sud de l'Italie, près de Naples.

Cette région de moyennes montagnes nommées "Irpinia" est très riche en châtaigniers. Cultivés depuis le XI^{ème} siècle leurs fruits furent diffusés pendant longtemps par les moines bénédictins.

Les marrons d'Avellino présentent une écorce fine, brun-rouge, facilement détachable.

Leur pulpe, d'un blanc laiteux, est consistante.

Elle est croquante, peu farineuse, sucrée et d'une saveur châtaigne incomparable.

Confits à l'ancienne par Pellorce & Jullien, les marrons d'Avellino deviennent des «fruits désir» !

*Une texture et une saveur châtaigne
incomparables*



**PELLORCE
&
JULLIEN**

Utilisation des Marrons Confits
Sélection Avellino :

- fabrication de marrons glacés
- garniture ou décoration d'entremets et entremets glacés
- égouttés et séchés, fruits confits à proposer aux consommateurs.

Conditionnement en pot plastique operculé :

- ouverture facile, sans ouvre-boîte
- pas de risque de blessure ou de coupure
- absence d'éventuelle limaille de fer
- pot refermable permettant une utilisation partielle, et réutilisable

Poids net égoutté : 1,700 kg, environ 85 marrons

Sur conditionnement : par

DLUO : 2 ans



PELLORCE & JULLIEN

Zone Industrielle de la Bonde - 91743 Massy Cedex

Tél. 01 69 20 62 73 - Fax 01 69 81 77 55

pellorce.jullien@wanadoo.fr

pellorceetjullien.com
