



Pellorce & Jullien

L'EXCELLENCE FRANÇAISE DEPUIS 1864



Marrons glacés - Marrons au sirop - Épicerie fine
Gamme professionnelle - Agrumes et fruits confits

L'HISTOIRE DE LA MARQUE

Depuis plus de 160 ans, Pellorce & Jullien réalise un marron glacé aux rondeurs dodues, moelleuses et fondantes.

Une recette inchangée depuis sa création par Gaston Lenôtre.

La gourmandise festive, française par excellence.

Fondée en 1864, Pellorce & Jullien s'est aujourd'hui recentrée sur son activité de fabrication de marrons glacés et marrons confits.

La société Pellorce & Jullien a récemment mis à profit son expérience et son savoir-faire français dans la création d'une gamme complète d'agrumes confits à destination des Pâtisseries, Chocolatiers & Glaciers.

Pellorce & Jullien - Ribet : la rencontre entre deux entreprises centenaires.

C'est dans les années 90 que la Maison Ribet est reprise par les établissements Pellorce & Jullien. À ce jour, les deux Maisons ont gardé leurs qualités et leurs spécificités originelles. Recettes, coups de main et maîtrise des différentes étapes du confisage sont restés inchangés afin de maîtriser et mettre en valeur ce fruit si délicat.



SOMMAIRE



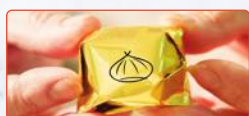
ÉTAPES DE FABRICATION

P.3



MARRONS GLACÉS

P.5



PERSONNALISATION

P.7



GAMME ÉPICERIE

P.8



MARRONS AU SIROP

P.11



GAMME PROFESSIONNELLE

P.13



AGRUMES & FRUITS CONFITS

P.16



Pellorce & Jullien

LES ÉTAPES DE LA FABRICATION

ÉTAPE 1

L'exigence
de la sélection



ÉTAPE 2

L'épluchage &
la cuisson



ÉTAPE 3

La mise sous
tulle

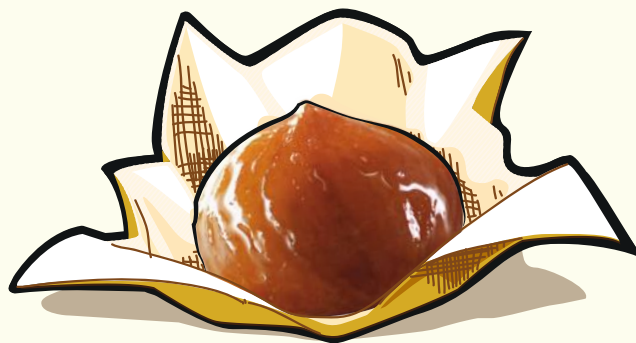
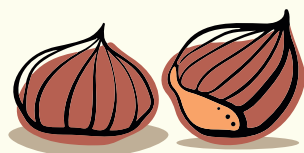


Approvisionnement dans les plus grandes régions réputées pour leurs châtaigneraies avec un ramassage des châtaignes manuel.

Comme les grands vins, les fruits finissent de mûrir et de sécher dans des caves à l'abri de la lumière. Les plus beaux marrons glacés sont issus de variétés aux fruits non cloisonnés.

L'épluchage est mécanique, avec un possible second épluchage pour enlever les fines peaux, puis vient le blanchissage dans de l'eau bouillonnante pendant quelques minutes. Étape importante du timing de cuisson pour obtenir la texture idéale : trop cuite, la châtaigne devient pâteuse, pas assez, elle est sèche et dure.

Les châtaignes sont enveloppées deux par deux pour faire en sorte de reconstituer le fruit à l'état brut. ce procédé est fait manuellement et va permettre au fruit de ne pas trop absorber de sucre lors de la prochaine étape, le confisage.



ÉTAPE 4

Le confisage
sous tulle

ÉTAPE 5

Le glaçage &
le séchage

ÉTAPE 6

Emballage &
dégustation



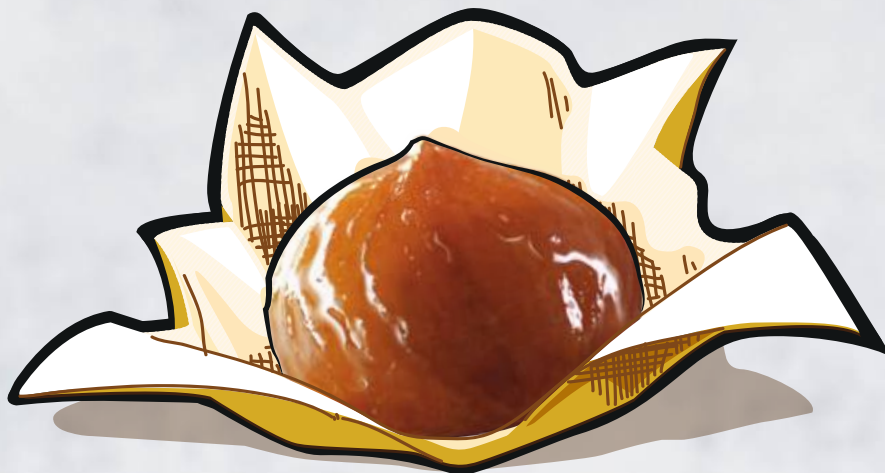
le confisage est l'**augmentation progressive du sucre dans les fruits** en immergent les marrons dans du sirop. Six jours sont nécessaire pour que les marrons soient confits à cœur. Au total, le processus de fabrication d'un marron glacé prend une dizaine de jours.

Cela consiste à revêtir le fruit d'une très fine couche de sucre glace suivit d'un **tri rigoureux pour éliminer les fruits de forme indésirables**.

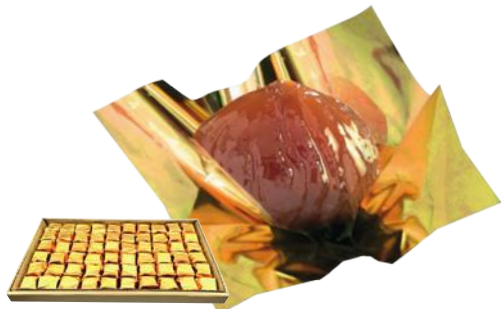
Les marrons glacés sont ensuite **séchés pendant 12 heures** dans un local contrôlé en température et hygrométrie.

Les marrons sont **conditionnés et enveloppés individuellement de sa robe d'aluminium doré**. la Maison Pellorce & Jullien vous propose de **personnaliser à votre marque l'emballage des marrons glacés**.

LES MARRONS GLACÉS



ORIGINE TURIN



Référence 392
Turin or neutres
ou personnalisés • 1 kg
Calibre 20/22 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence 349
Turin entier neutres
ou personnalisés • 1 kg
Calibre 20/22 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 60/90 jours



CONSEIL DE CONSERVATION

Le marron ne supporte pas la chaleur, il est recommandé de conserver les marrons à une température de +4° à +6°c à l'abri de l'humidité. Maintenir les marrons à l'envers. Sortir les marrons 24H avant.

ORIGINE NAPLES



Référence PF0000439
Naples or neutres
ou personnalisés • 1 kg
Calibre 18/20 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence 169
Naples or neutres
ou personnalisés • 1 kg
Calibre 20/22 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence PF0000032
Naples entier neutres
ou personnalisés • 1 kg
Calibre 20/22 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 60/90 jours

GAMME COMPLÉMENTAIRE



Référence PF0000433
Entiers Cognac • 48 pièces
Calibre 18/20 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence PF0000435
Entiers Rhum • 48 pièces
Calibre 18/20 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence PF0000438
Entiers chocolat • 48 pièces
Calibre 18/20 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence PF0001838
Entiers Verveine • 48 pièces
Calibre 18/20 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence PF0000436
Entiers poire Williams • 48 pièces
Calibre 18/20 g • Plateau operculé
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



LA PERSONNALISATION



ATTENTION

Valider le BAT (bon à tirer) entre le 1^{er} janvier et le 30 juin.
Compter 5 semaines après validation du BAT pour le départ de notre usine de fabrication.

NOS PAPIERS PERSONNALISÉS

Minimum de volume annuel : 50 kg

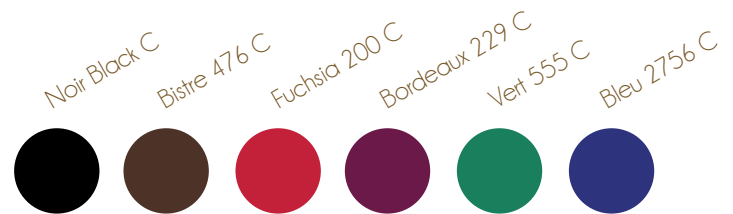
Enveloppés dans une feuille d'aluminium dorée, les marrons glacés s'habillent selon vos préférences :

- Couleurs du papier comme du marquage (1 couleur au choix)
- Impression (1 couleur) de votre logo ou un simple texte possible avec différents positionnements.

1. CHOISIR LA COULEUR DE PAPIER



2. CHOISIR LA COULEUR DU MARQUAGE



3. CHOISIR LE STYLE DU MARQUAGE



Unique droit



Unique diagonale



Semi horizontale



Semi diagonale

NOS BOÎTES PERSONNALISÉES

Minimum de volume annuel : 500 boîtes

4 conditionnements de boîtes bois personnalisables possibles : boîte de 6, 8, 12 ou 18 marrons glacés.

. Impression du logo en 1 couleur



. Impression du texte en 1 couleur (droit ou en diagonale)



Pellorce & Jullien



LA GAMME ÉPICERIE



MARRON AU SIROP



FRUITS CONFITS



MARRONS GLACÉS



CRÈME DE MARRON

TRADITIONNEL BOIS



Référence PF0002039
Boîte bois de 6 marrons
Neutre S/or • 120 g
Conditionnement par 12
DDM 60/90 jours

Référence PF0000533
Boîte bois de 12 marrons
Neutre S/or • 240 g
Conditionnement par 11
DDM 60/90 jours

Référence PF0000550
Boîte bois de 18 marrons
Neutre S/or • 360 g
Conditionnement par 8
DDM 60/90 jours

Référence PF0000556
Boîte bois de 30 marrons
Neutre S/or • 600 g
Conditionnement par 5
DDM 60/90 jours

Référence PF0000561
Boîte bois de 42 marrons
Neutre S/or • 840 g
Conditionnement par 5
DDM 60/90 jours

LES RÉGLETTES



Référence 204
Réglette Duo de 2 marrons
Origine Naples S/or • 40 g
Conditionnement par 36
DDM 60/90 jours



Référence 384
Réglette Quatuor de 4 marrons
origine Turin S/or • 85 g
Conditionnement par 15
DDM 60/90 jours



Référence PF0000475
Réglette de 6 marrons
Naples S/or • 120 g
Conditionnement par 12
DDM 60/90 jours

LE RETAIL



Référence 79
Étui gros morceaux
• 500 g
Conditionnement par 6
DDM 180 jours



Référence 86
Étui gros morceaux
• 1 kg
Conditionnement par 6
DDM 180 jours



Référence PF0002266
Coffret présentoir • 1 kg
5 x 10 marrons glacés S/or
Conditionnement par 6
DDM 180 jours



Référence PF0002278
Coffret turquoise
8 marrons glacés • 160 g
Conditionnement par 12
DDM 180 jours



COUVERCLE PERSONNALISABLE
Graphisme et texte sur devis,
avec un minimum de commande.



Référence 183
Coffret Black & White 9 marrons
Origine Naples S/or • 190 g
Conditionnement par 6
DDM 60/90 jours



Référence 131
Coffret rouge 9 marrons
Origine Naples S/or • 190 g
Conditionnement par 6
DDM 180 jours



Référence 362
Coffret 12 marrons
Origine Turin S/or • 250 g
Conditionnement par 6
DDM 60/90 jours



Référence 191
Coffret 12 marrons (Flowpack)
Origine Naples S/or • 240 g
Conditionnement par 6
DDM 180 jours



Pellorce & Jullien



Référence 387
Coffret violet 18 marrons
 Origine Turin S/or · 370 g
Conditionnement par 6
DDM 60/90 jours

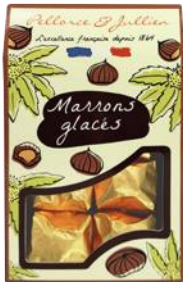


Référence PF0001504
Plumier Bois de 10 marrons
 panachés · 200 g
 (2 Cognac / 2 Rhum / 6 traditionnels)
Conditionnement par 10
DDM 60/90 jours



CONSEIL DE CONSERVATION

Les marrons se conservent à une température de +6 à +8°C à l'abri de l'humidité.
 DDM 60 jours date de fabrication du 1er au 14 octobre & 90 jours de 15 octobre au 31 janvier N+1.



Référence PF0002036
Étui 8 marrons glacés
 Origine Naples S/or · 160 g
Conditionnement par 10
DDM 6 MOIS



Référence PF0001622
Crème de marrons
 · 220 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS



Référence PF0002033
Étui de rondelles d'orange confites
 · 200 g
Conditionnement par 10
DDM 6 MOIS



Référence PF0001623
Crème de marrons
 · 350 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS



Référence PF0002032
Étui de clémentines Corses confites égouttées
 · 300 g
Conditionnement par 10
DDM 6 MOIS



Référence PF0002201
Bocal de marrons confits
 · 200 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS



Référence PF0002034
Étui de lamelles d'orange sucrées
 · 200 g
Conditionnement par 10
DDM 6 MOIS



Référence PF0002199
Bocal de clémentines confites Corses
 · 150 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS



Référence PF0002035
Étui de lamelles de citron sucrées
 · 200 g
Conditionnement par 10
DDM 6 MOIS



Référence PF0002200
Bocal de griottes confites
 · 150 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS



LES MARRONS AU SIROP



CONDITIONNEMENT EN 2,4 KG DE FRUITS



Pour être plus net !

Boite 4/4 = 650 g net de fruits + 350 g de sirop.

Boite 2,4 kg = 2,4 kg net de fruits + 1,7 kg de sirop.



Référence PF0001745
Marrons entiers Turin
Poids net égoutté : 2,4 kg

Conditionnement par 4 • DDM 36 mois



Référence PF0001746
Marrons entiers Naples
Poids net égoutté : 2,4 kg

Conditionnement par 4 • DDM 36 mois



Référence PF0001749
Gros morceaux de marrons
Poids net égoutté : 2,4 kg

Conditionnement par 4 • DDM 36 mois

CONDITIONNEMENT EN BOÎTE 4/4



Référence 109
Marrons Naples au sirop
0,650 kg net de fruit

Conditionnement par 6 • DDM 36 mois



Référence 110
Mini marrons au sirop
0,650 kg net de fruit

Conditionnement par 6 • DDM 36 mois



Référence PF0001748
Mini marrons au sirop
3/1 • 1,650 kg net de fruit

Conditionnement par 4 • DDM 36 mois



Référence 63
Gros morceaux de marrons au sirop
0,650 kg net de fruit

Conditionnement par 6 • DDM 36 mois



Pellorce & Jullien

A top-down photograph of various professional kitchen tools on a light-colored, textured surface. A whisk with orange residue is in the top left. A spatula with red sauce is in the top right. A large metal spatula with orange cream is in the middle right. A palette knife with yellow-orange residue is in the middle left. A palette knife with green oil is in the bottom middle. A palette knife with orange residue is in the bottom right. Scattered orange pieces are in the bottom left.

LA GAMME PROFESSIONNELLE



Référence PF0001392
Crème de marrons Extra fine
 Boîte 4/4 • Poids net : 1 kg
Conditionnement par 12 • DDM 3 ans



Référence PF0001433
Crème de marrons Extra fine
 Boîte 5/1 • Poids net : 5 kg
Conditionnement par 4 • DDM 3 ans



Référence PF0001395
Purée de marrons (sans sucre)
 Boîte 4/4 • Poids net : 870 g
Conditionnement par 6 • DDM 2 ans



Référence PF0000864
Farine de châtaignes (sans gluten)
 Poids net : 500 g
Conditionnement par 10 • DDM <6 mois



Référence PF0000010
Gros cassés (selon disponibilité)
 Poids net : 1 kg
Conditionnement par 6 • DDM 60/90 jours



Référence PF0000585
Brisures pour laboratoire
 Poids net : 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM 60/90 jours



Référence PF0000009
Morceaux de marrons glacés
 Poids net : 1 kg
Conditionnement par 4 • DDM 180 jours



Référence PF0001702
Marron Intense®
 Boîte 4/4 • Poids net : 950 g
Conditionnement par 6 • DDM 3 ans



NOUVEAUTÉ

Préparation vermicelle Mont-Blanc

- Châtaignes origine France
- Prêt à être poché
- Gout franc de marron
- Ouverture facile (tear-up)
- Conditionnement en boîte 4/4 = 950 g



1
ouverture facile



2
prêt à être poché



3
texture lisse sans grain

LE CONDITIONNEMENT DES PÂTES



Référence PF0001450
Pâte de marrons vanillée
 Boîte 4/4 • Poids net : 1 kg
Conditionnement par 12 • DDM 5 ans



Référence PF0001432
Pâte de marrons vanillée
 Boîte 3/1 • Poids net : 2,5 kg
Conditionnement par 8 • DDM 5 ans



Référence PF0001435
Pâte d'orange confite
 Boîte 4/4 • Poids net : 1 kg
Conditionnement par 6 • DDM 3 ans



Référence PF0001436
Pâte de citron confit
 Boîte 4/4 • Poids net : 1 kg
Conditionnement par 6 • DDM 3 ans



Référence PF0001437
Pâte de pistache 100% Sicile
 Boîte 4/4 • Poids net : 1 kg
Conditionnement par 6 • DDM <6 mois



Référence PF0001438
Pâte de pistache 100% Sicile
 Boîte 3/1 • Poids net : 3 kg
Conditionnement par 2 • DDM <6 mois



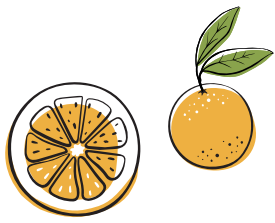
Référence PF0001439
Pâte de noisettes
 Boîte 4/4 • Poids net : 1 kg
Conditionnement par 6 • DDM <6 mois



Référence PF0001440
Pâte de noisettes
 Boîte 3/1 • Poids net : 3 kg
Conditionnement par 2 • DDM <6 mois



LES AGRUMES & FRUITS CONFITS



LES ORANGES



Référence PF0000615
Aiguillettes d'oranges égouttées
Fines droites vrac • 6,5 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000616
Aiguillettes d'oranges égouttées
Fines droites rangé • 7,5/8 cm • 1 kg
Conditionnement par 10 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000617
Aiguillettes d'oranges égouttées
Fines droites vrac • 34 cm • 3,3 kg
Conditionnement par 1 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000618
Lamelles d'oranges égouttées
Épaisse vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000660
Lamelles d'oranges sucrées
Vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000624
Rondelles d'oranges égouttées
Vrac • 40/50 mm ø • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

Référence PF0000625
Rondelles d'oranges égouttées
Vrac • 50/60 mm ø • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0001789
Quartiers d'oranges égouttés
Rangés • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000621
Cubes d'oranges égouttés
Vrac • 6x6 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000622
Cubes d'oranges égouttés
Vrac • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



LES CITRONS



LES AIGUILLETTES



Référence PF0000628
Aiguillettes de citrons égouttées
Fines droites vrac • 6,5 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000629
Aiguillettes de citrons égouttées
Fines droites rangé • 7,5/8 cm • 1 kg
Conditionnement par 10 • DDM <6 MOIS

LES LAMELLES



Référence PF0000630
Lamelles de citrons égouttées
Épaisse vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000661
Lamelles de citrons sucrées
Vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

LES RONDELLES



Référence PF0000637
Rondelles de citrons égouttées
Vrac • 40/50 mm ø • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

LES QUARTIERS



Référence PF0000631
Quartiers de citrons égouttés
Rangés • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

LES CUBES



Référence PF0000632
Cubes de citrons égouttés
Vrac • 6x6 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000633
Cubes de citrons égouttés
Vrac • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Pellorce & Jullien

L'excellence française depuis 1864



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com