Édition 2026/2027

Pellorce & Jullien

— L'excellence française depuis 1864 —

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



www.pellorceetjullien.com

pellorce_et_jullien
PellorceetJullien
Pellorce & Jullien

L'HISTOIRE DE LA MARQUE

Depuis 1864, Pellorce & Jullien perpétue un savoir-faire français d'exception dans la fabrication de marrons glacés, marrons confits et fruits confits. Fidèle à ses recettes traditionnelles, la Maison élabore des produits à la texture fondante et au goût authentique.

Forte de plus de 160 ans d'expertise, elle accompagne les pâtissiers, chocolatiers, glaciers et professionnels des métiers de bouche avec une gamme reconnue pour sa qualité. Depuis l'intégration de la Maison Ribet, deux savoir-faire centenaires s'unissent pour préserver l'art du confisage et sublimer chaque fruit.

LES ÉTAPES DE LA FABRICATION



ÉTAPE 1 L'exigenge de la sélection

Récoltées à la main dans les meilleures régions de production, les châtaignes sont affinées en cave avant une sélection rigoureuse des plus belles variétés pour garantir des marrons glacés d'exception.



ÉTAPE 2 L'épluchage & la cuisson

Après un épluchage mécanique et un blanchissage, les châtaignes sont cuites avec une précision essentielle : le temps de cuisson détermine une texture fondante, ni trop ferme ni trop pâteuse.



ÉTAPE 3 La mise sous tulle

Enveloppées manuellement deux par deux dans un tulle, les châtaignes retrouvent leur forme naturelle. Cette étape limite l'absorption du sucre lors du confisage et préserve la finesse du fruit.



ÉTAPE 4 Le confisage sous tulle

Pendant six jours, les marrons sont progressivement imprégnés d'un sirop de sucre jusqu'à être confits à cœur. Au total, leur fabrication nécessite près de dix jours.



ÉTAPE 5 Le glaçage & le séchage

Chaque marron est délicatement glacé, puis rigoureusement trié avant un séchage de 12 heures dans un environnement à température et hygrométrie contrôlées.



ÉTAPE 6 Emballage & dégustation

Les marrons glacés sont emballés individuellement dans leur robe d'aluminium doré. La Maison Pellorce & Jullien propose également la personnalisation de l'emballage aux couleurs de votre marque.

SOMMAIRE


LES NOUVEAUTÉS P.3


MARRONS GLACÉS P.5


PERSONNALISATION P.6


GAMME ÉPICERIE FINE P.8


MARRONS AU SIROP P.11


KIT PANETTONE P.13


GAMME PROFESSIONNELLE P.15


AGRUMES & FRUITS CONFITS P.18

Pellorce & Jullien

LES NOUVEAUTÉS



COLLECTION FRAÎCHEUR

Sélectionnés avec soin et conditionnés pour une conservation optimale, ils préservent leurs arômes, leur texture et leur qualité d'origine, avec une garantie de fraîcheur de 2 ans.



LA COLLECTION BIO

Des marrons glacés bio d'exception, délicatement confits pour révéler toute la richesse de la châtaigne.

COLLECTION 4 MARRONS

Une collection de 4 marrons glacés. Une recette traditionnelle ou infusée à la verveine, pour une expérience gourmande unique.

GOURMET Sélection
LAURÉAT 2026
BEST OF BEST



GAGNANT DU PRIX CATÉGORIE ÉPICERIE SUCRÉE GOURMET SÉLECTION 2026



LE KIT PANETTONE

Kit complet aux éclats de marrons glacés ou aux fruits confits pour confectionner un panettone artisanal, moelleux et généreux, avec des ingrédients de qualité.

LES MARRONS GLACÉS



Origine Turin

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.



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

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

Nouveauté, garantie fraîcheur 2 ans



DDM 2 ANS

Référence PF0000414
2 plateaux de 36 Marrons Glacés
2 x 720g · Plateau sous-vide
Conditionnement par 1 • DDM 2 ans

GAMME COMPLÉMENTAIRE



Référence PF0000438
Entiers chocolat • 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



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 PF0001838
Entiers Verveine • 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 1er 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



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 FINE



LA GAMME BIO

ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

l'authenticité d'un savoir-faire traditionnel, la qualité de l'agriculture biologique.

LES COFFRETS

DDM 2 ANS



Référence PF0002506
Coffret bois 8 marrons Glacés
Neutre S/or · 130 g
Conditionnement par 16
DDM 2 ans



Référence PF0002507
Coffret 8 marrons Glacés
Neutre S/or · 130 g
Conditionnement par 16
DDM 2 ans



Référence PF0002508
Coffret Morceaux de marrons Glacés
Neutre S/or · 250 g
Conditionnement par 18
DDM 6 mois

LA BOÎTE MÉTAL



Référence PF0002686
Boîte Métal 8 marrons Glacés
Origine Naples S/or · 160 g
Conditionnement par 12
DDM 2 ans

PLATEAU 72 MARRONS



Référence PF0001126
Plateau 2 x 36 Marrons Glacés
2 x 675 g = 1,350 kg
DDM 2 ans

Pellorce & Jullien

TRADITIONNEL BOIS



Référence PF0002039
Boîte bois de 6 marrons
Neutre S/or • 120 g
Conditionnement par 12
DDM 60/90 jours ou 2 ans



Référence PF0000533
Boîte bois de 12 marrons
Neutre S/or • 240 g
Conditionnement par 11
DDM 60/90 jours ou 2 ans



Référence PF0000550
Boîte bois de 18 marrons
Neutre S/or • 360 g
Conditionnement par 8
DDM 60/90 jours ou 2 ans

LE RETAIL

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



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
Sous-vide • 160 g
Conditionnement par 12
DDM 2 ans

NEW !



Référence PF0002706
Coffret de 8 marrons
"Douceurs d'automne"
Origine Turin S/or • 160 g
Conditionnement par 16
DDM 2 ans

GOURMET INTERNATIONAL
LAURÉAT 2026
BEST OF BEST



Référence PF0002765
Coffret de 4 marrons
à la liqueur de Verveine
Origine Turin S/vert • 80 g
Conditionnement par 12
DDM 2 ans



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

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

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.

LES BOCAUX VERRES



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



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



Référence PF0002201
Marrons confits · 200 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS

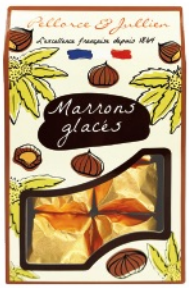


Référence PF0002200
Griottes Confites · 150 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS



Référence PF0002199
Clémentines Confites Corses · 150 g
Conditionnement par 12
DDM 3 ANS

LES ÉTUIS



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



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



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



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



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

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 2497
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 2498
Gros morceaux de marrons au sirop
0,650 kg net de fruit
Conditionnement par 6 • DDM 36 mois

Le Kit Panettone



Le Kit Panettone Pellorce & Jullien

KIT BASE PANETTONE POUR 28 PIÈCES 750 G (FRUITS CONFITS) ET 42 PIÈCES EN 550 G (ÉCLATS DE MARRONS).



Sac prêt à l'emploi



Kit complet : Ingrédients Moules + sachets + attaches



Préparation rapide – 55 min



DDM 6 MOIS Longue conservation



Pousse rapide 9h seulement



Déclinaison de recettes (chocolat/pistache/marrons...)

Kit complet



x28 ou x42
selon la recette

Ajoutez seulement



Beurre | Levure fraîche | Eau

DDM 6 mois.



Recette en vidéo

Recette Citron, orange & cédrat



Référence PF0002543

Cube Panettone confits9x9mm (citrons/oranges/cédrats)
· 5 kg

Recette Marrons glacés



Référence PF0002720

Éclats de marrons glacés
7,5 kg

Recette Citron, orange & griotte



Référence PF0002544

Cubes Gourmands confits 9x9mm (citrons/oranges/griottes)
· 5 kg



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 PF0001245
Éclats de Marrons Glacés
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



Préparation pour vermicelle Mont-Blanc

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

1 Ouverture facile



2 Prêt à être poché



3 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

Les aiguillettes



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

Les lamelles



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

Fines tranches d'orange enrobées de dextrose (un sucre) pour éviter qu'elles collent et améliorer leur conservation. Idéal pour l'enrobage chocolat.

Les aiguillettes dextrosées



Référence PF0000650
Aiguillettes d'oranges dextrosées
Fines droites vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

Les lamelles dextrosées



Référence PF0000651
Lamelles d'oranges dextrosées
Vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

Les rondelles



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

Les cubes



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 quartiers



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

Les oranges glacées



Référence PF0002517
Rondelles d'orange glacées
Plateaux • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

Pellorce & Jullien

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



Référence PF0000654
Aiguillettes de citrons dextrosées
Fines droites rangé • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • 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



Référence PF0000655
Lamelles de citrons dextrosées
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

NEW !



Référence PF0002496
Rondelles de citrons vert égouttées
Vrac • 40/50 mm ø • 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

Les quartiers



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

Aiguillettes d'Agrumes Dextrosées

Nos aiguillettes et nos lamelles de citron dextrosées sont de fines écorces de citron confites, enrobées de dextrose pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

Elles sont prêtes à être enrobées de chocolat, ce qui en fait un produit idéal pour la chocolaterie et la pâtisserie.

LE GINGEMBRE





Référence PF0000638
Lamelles de gingembre égouttées
Épaisse droites vrac • 4,5 cm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0001382
Cubes de gingembre égouttés
Vrac • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000639
Pétales de gingembre égouttées
Vrac • 3 cm ø • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

COLISAGE
Colisage par carton complet ou panachage possible en carton complet.

CONSEIL DE CONSERVATION
Les fruits confits se conservent à une température fraîche et à l'abri de l'humidité.

LES AUTRES FRUITS CONFITS



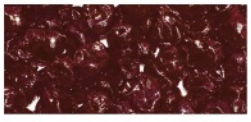
Référence PF0002515
Quartiers de pomelo égouttés, Corse
Rangés • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000640
Lamelles de pamplemousses égouttées
Vrac • 6,5 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0001790
Clémentine Corses confites égouttées
Vrac • 5 cm ø • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000646
Griottes confites égouttées
Vrac • 1 kg
Conditionnement par 12 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000648
Mélange de cubes gourmands
Oranges/citrons/griottes • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000634
Cubes de melons tricolores égouttés
Vrac • 6x6 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0000636
Cubes de cédrats égouttés
Vrac • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0001627
Cubes Mélange panettone
Oranges/citrons/cédrats • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

Les fruits confits Bio



Référence PF0002014
Lamelles d'oranges Bio égouttées
Épaisse vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0001638
Aiguillettes d'oranges Bio égouttées
Rangées • 7,5/8 cm • 1 kg
Conditionnement par 12 • DDM <6 MOIS



Référence PF0001841
Cubes d'oranges Bio égouttés
Vrac • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0002015
Lamelles de citrons Bio égouttées
Épaisses vrac • 6 cm • 2 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0002344
Cubes de citrons Bio égouttées
Vrac • 9x9 mm • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS



Référence PF0002349
Griottes confites Bio égouttées
Vrac • 1 kg
Conditionnement par 10 • DDM <6 MOIS



Référence PF0002462
Cubes gourmands Bio égouttés
Vrac • 2,5 kg
Conditionnement par 5 • DDM <6 MOIS

Pellorce & Jullien

L'excellence française depuis 1864

Crédit photo @frenchzest Céline De Cérou



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