

Roger Descours® Restauration



• GAMME :

Châtaignes entières sous vide
Brisures extra de marrons sous vide
Brisures extra de marrons sous vide BIO
Purée de marrons boîte et Doypack
Pâte de marrons boîte
Crème de marrons boîte et Doypack
Marrons au sirop boîte

• DLUO :

De 24 à 48 mois à température ambiante.
Conserver au réfrigérateur après ouverture.

• UTILISATION :

Pâtisserie, Boulangerie
Traiteurs
Farces, soupes
Produits laitiers
Plats préparés
Confiture

• RANGE :

Whole cooked chestnuts
Cooked chestnuts pieces
Cooked chestnuts pieces BIO
Chestnut purée in tin and Doypack
Chestnut paste in tin
Chestnut cream in tin and Doypack
Chestnuts in syrup in tin

• SHELF LIFE :

From 24 to 48 months To be kept at room temperature. Once opened keep in the refrigerator

• USE :

Pastry and Bakery
Catering
Stuffing, soup
Dairy product
Ready meals
Jam

Roger Descours® Restauration

• Gamme professionnelle •

Produits	Poids net (g) / Net weight (g) /	Poids brut (g) / Gross weight (g) /	Unités par colis / Units per carton :	Colis par palette / Cartons per pallet
MARRONS ENTIERS SOUS VIDE / WHOLE COOKED CHESTNUTS	1 000	1 050	12	56
MARRONS ENTIERS SOUS VIDE 300MB /WHOLE COOKED CHESTNUTS 300MB	1 000	1 050	10	56
BRISURES DE MARRONS SOUS VIDE / COOKED CHESTNUTS PIECES	1 000	1 050	12	56
BRISURES DE MARRONS BIO SOUS VIDE / ORGANIC COOKED CHESTNUTS PIECES	1 000	1 050	12	56
CREME DE MARRONS BOITE 4/4 / CHESTNUT CREAM	1 000	1 110	6	144
CREME DE MARRONS BOITE 5/1 / CHESTNUT CREAM IN TIN 5/1	5 000	5 200	2	70
CRÈME DE MARRONS DOYPACK / CHESTNUT CREAM IN DOYPACK	1 000	1 100	6	117
PATE DE MARRONS BOITE 4/4 / CHESTNUT CREAM	900	1 000	6	144
PUREE DE MARRONS BOITE 4/4 / CHESTNUT PUREE	850	950	6	144
PUREE DE MARRONS DOYPACK / CHESTNUT PURÉE IN DOYPACK	900	1 000	6	117
MARRONS AU SIROP BOITE 4/4 / CHESTNUTS IN SYRUP	1 050	1 200	6	144

www.rogerdescours.fr

ZA les Piaux - 1 000 Route du Bourg 07430 VERNOSC LES ANNONAY Tél : +33(0)4 75 67 08 63