www.bertrandchocolatier.com

44 Rue Charles de Gaulle • 42300 Roanne • 04 77 70 80 98
3 Rue de l'Artisanat • 42120 Le Coteau •04 77 78 03 40
23 Rue de Brest • 69002 Lyon • 06 50 65 51 02

Boutique en ligne : **www.bertrandchocolatier.com**

Vous nous aimez ? Faites-le savoir !

@bertrandchocolatier

Ces marrons glacés contiennent beaucoup d'amour, mais aussi, du marron et du sucre.
Ils se conservent au frais et se dégustent dans les quatre semaines.

BERTRAND CHOCOLATIER

ROANNE

MARRONS GLACÉS

SÉLECTIONNÉS PAR BERTRAND CHOCOLATIER

Les marrons de Turin, connus pour leur qualité hors normes et leur calibre charnu, permettent d'obtenir un marron glacé moins sucré et avec plus de goût. Nous sommes heureux de vous faire découvrir ce produit exceptionnel.

LE SAVOIR-FAIRE

Les marrons crus sont enveloppés manuellement, deux par deux, (dans la position qu'ils occupent initialement dans la bogue) dans une fine mousseline de tulle. Cela permet de garder le marron entier et évite une trop grande absorption de sucre lors du confisage. Les marrons sont ensuite confits sept jours dans un sirop délicatement vanillé.

Enfin, c'est le glaçage, qui donne au marron son aspect brillant et qui permet surtout de conserver son moelleux et sa fraicheur.

CONSEILS DE CONSERVATION

Nous vous invitons à garder vos marrons dans le bac à légumes de votre réfrigérateur, la tête en bas afin de conserver leur fraicheur et leur moelleux.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Sortez vos marrons glacés du frigidaire un peu avant afin qu'ils reviennent à température ambiante avant la dégustation. Fermez les yeux et... Savourez !