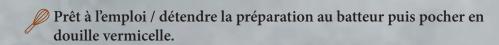


Préparation pour Vermicelles de Marrons

pour finition et décoration de vos pâtisseries, Mont-Blanc, bûches, coupe glacée et desserts.



Réalisation de vermicelles de la plus haute qualité en un temps optimal / souple au pochage.



Recette clean label sans sirop de glucose / ne nécessite pas l'ajout de matières grasses.



Concept Fruits, le spécialiste de la châtaigne en Ardèche crème, purée, pâte de marrons, marrons au sirop.