



# MARRONS GLACÉS



*Corsiglia*

Facor

Maîtres Confiseurs depuis 1896

Fabrication à la Française

Die MARRON ist eine Edelkastanie. Der Kastanienbaum erhält im Alter von 2 Jahren eine spezifische Pfropfung. Damit erhält man MARRONS mit schöner Form und ohne adergleiche Durchwachsungen.

Die Erntezeit ist zwischen Oktober und November. Nachdem die dicke, stachelige Außenschale entfernt ist, werden die MARRONS neun Tage lang gewässert. Beschädigte Früchte steigen dabei an die Wasseroberfläche und werden aussortiert. Die guten Früchte werden im Keller ausgebreitet und jeden Tag mit großen Holzschiebern durchgereicht. Danach werden die MARRONS geschält.

Immer zwei der nunmehr geschälten und daher weißen MARRONS werden in Tüllgewebe gewickelt und in natürlichem Wasser gekocht. Das Tülltüchlein bewahrt sie vor dem Zerschlagen und begrenzt die Aufnahme von Zucker. Die MARRONS werden 7 Tagen hindurch kandiert, so wie es sich unsere Vorfahren 1896 ausgedacht, verbessert und durchgeführt haben: In guter französischer Handwerkstradition, ohne Zusätze, ohne Konservierungsmittel, in Sirup aus Zucker, Glukose und Bourbonvanille (Schoten).

Danach werden die MARRONS abgetropft, aus den Tülltüchlein genommen, auf Gitter gesetzt oder in Schachteln verpackt, sortiert nach Größe und Farbe.

Die Glasierung besteht darin, die MARRONS mit einer feinen Schicht Glasur zu überziehen und sie anschließend im Ofen zu trocknen.

J.-L. Corsiglia





**#3211**  
*Premier choix /  
Alu OR, lose*



**#3212**  
*Ballotin 2 Marrons*



**# 3216**  
*Crème de Marrons de Collobrière*



**#3213**  
*Boîte Prestige*

# *Marrons Glacés*

*Feste sind herausgehobenes Leben.*

*Glanz und Bedeutung der Feste werden durch herausgehobene Produkte sicht- und fühlbar.*

# *Marrons Glacés*

*sind solche Schmuckstücke.*

*Goldstannioliert, einzeln, für die Gäste.*

*Elegante Packungen für die Freunde und Menschen, die man als Freunde gewinnen möchte.*

<i>Art.-Nr.</i>	<i>VE</i>	<i>€</i>
<i>3211 Premier choix /alu OR, lose Ware</i>	<i>2,8 kg</i>	<i>/kg</i>
<i>3212 Ballotin 2 Marrons 45 g netto</i>	<i>12 P.</i>	<i>/P.</i>
<i>3213 Boîte Prestige 12 Marrons 250g</i>	<i>3 P.</i>	<i>/P.</i>
<i>3216 Crème de Marrons de Collobrière 220 g</i>	<i>12 Gl.</i>	<i>/Gl.</i>

Marrons Glacés führen wir ausschließlich nach der Ernte im Herbst, wenn sich die Maronen durch extreme Frische auszeichnen.

Um unsere Kunden pünktlich und in ausreichenden Mengen beliefern zu können, nehmen wir **Vorbestellungen bis spätestens Mitte September** entgegen.