

Roger Descours®

TRANSFORMÉ
EN FRANCE

Les marrons cuits — Plaisir du fait-maison —



Gamme

Marrons cuits sous vide étui
Marrons cuits sous vide barquette
Marrons cuits bocal verre et boîtes 4/4

DLUO

de 24 à 36 mois
à température ambiante.
Conserver au réfrigérateur après
ouverture.

Conditionnement

*Etui carton 200g
*Barquette 400g et 500g
*Bocal verre 420g et 230g
Boîte 4/4 à sec sous vide 510g

Utilisation

Les marrons cuits sous vide
accompagnent vos viandes, volailles,
gibiers, légumes, salades...

Ils servent également à la
préparation de soupes, farces
et desserts.

Ils sont aussi dégustés froids
ou tièdes à l'apéritif.

Basés en plein cœur de la châtaigneraie ardéchoise, Roger Descours et sa filiale CONCEPT FRUITS, cultivent l'amour de la châtaigne depuis 1975.

Nous sélectionnons les meilleurs variétés de marrons en France dans notre terroir en Ardèche et en Europe. Les marrons sont ensuite transformés dans notre usine dans le respect le plus strict des normes IFS et BRC.

Prêt à l'emploi, notre gamme de marrons cuits sous vide répond aux attentes des palais les plus fins.

CONCEPT FRUITS vous propose des marrons cuits et épluchés pour une cuisine traditionnelle et généreuse. Tendres et riches en goût, il vous suffira de les réchauffer pour en exalter les saveurs.



*Découvrez également
nos marrons bio cuits sous vide.
Tous nos produits sont certifiés
Ecocert FR-BIO-01.



Roger Descours®

Vacuum packed cooked Chestnuts

— The pleasure of home made —



Range

Whole cooked chestnuts in carton box
Whole cooked chestnuts in tray
Whole cooked chestnuts
in glass jar and tins

Shelf life

From 24 to 36 months
To be kept at room temperature.
Once opened keep in the refrigerator

Packaging

- *Carton box 200g
- *Tray 400g and 500g
- *Glass jar 420g and 230g
- Tins 510g

Use

The vacuum-packed cooked chestnuts
accompany game, poultry,
sausage, roasted meat, duck,
vegetables, fish, salad...
They can also be used
to prepare soups, stuffing
and desserts.

Based in the heart of the Ardèche chestnut production, Roger Descours and its subsidiary CONCEPT FRUITS, cultivate a love for chestnuts since 1975.

We select the best varieties of chestnuts from our producers in France and in Europe.

The chestnuts are then processed in our IFS and BRC factory to give you the best quality vacuum packed cooked chestnuts.

Our range will fulfill all your requirements and the expectations of the most refined palates.

CONCEPT FRUITS offers you cooked, peeled ready to eat chestnuts for traditional wholesome cooking.

Their unique taste is preserved by the vacuum packaging.

Tender and rich-tasting, all you need to do is re-heat them to enjoy their full flavour.



*Discover also our entire range
of organically-grown vacuum-packed
cooked chestnuts.
All our products are
Ecocert FR-BIO-01 certified.

