



Nel 1882 ha origine la prima fabbrica di Marrons Glacés artigianali nell'Ardeche, Clement Faugier, giovane appassionato, dopo una crisi economica dovuta ad una epidemia del tempo, decide di aprire la prima fabbrica per lavorare le materie prime locali con tutta la passione per un prodotto artigianale che si potesse esportare fuori dalla propria regione. E' così che generazione dopo generazione, la Clement Faugier, conquista il mercato di alta qualità facendo conoscere i Marroni dell'Ardeche con tutte le specialità derivanti.

CREMA DI MARRONI

La crema di Marroni dell'Ardèche è una ricetta creata da Clément Faugier nel 1885 a Privas. Questa ricetta è rimasta identica, utilizza solo ingredienti naturali: castagne, zucchero, frammenti di marrons glacés, acqua, sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia.

- tubo da 78g e 220g
- latta da 250g



MARRONS GLACÉS

- latta da 140g (scad. 2 anni)
- latta da 260g (scad. 2 anni)
- latta da 520g

MARRONI AL NATURALE

- vaso da 360g
- rotti in latta da 580g



PUREA DI MARRONI AL NATURALE

- latta da 439g