

Les Pâtes de fruits

LES SUCCULENTES

fruits de l'imagination



Citron de Corse, Mirabelle de Lorraine, Myrtille, Fraise Mara des bois, Ananas Victoria de l'île de la Réunion

Les fruits confits au cœur même de la pâte du fruit créent ces Succulentes qui concentrent 90 %* de fruits issus de vergers artisanaux et cueillis à maturité. Idéales au goûter, à l'heure du thé ou au dessert accompagnées d'infusions fleuries, de thé de Chine fumé ou d'Inde...

* selon le code d'usage



BVCert. 6080154

Paris-Caramels, auteur compositeur de gourmandises, 60009 Beauvais, France.



- Succulentes (boite 85g c/18, boite vrac 2.5kg)

Citron de Corse,
aiguillettes de citron confit et parfum de menthe

Mirabelle de Lorraine au miel
éclats d'orange confite

Myrtille
myrtilles confites, note riche de vanille Bourbon

Fraise Mara des bois
écorce d'orange confite et fraîcheur de cardamome

Ananas Victoria de l'île de la Réunion
noix de coco réchauffés de rhum

Figue violette de Solliès (uniquement en vrac 2.5kg)
et son confit d'orange

- Succulentes, assortiment
45 boites 85g

- Succulentes boite PVC 180g



1 boite de 9 pâtes du fruit
(selon les fruits)

= 6 mirabelles

= 1 quartier de citron

= 59 myrtilles

= 2 tranches d'ananas

= 4 fraises

