

PONTHIER
une histoire de fruit

**Marrons
entiers Bio**

CUITS SOUS VIDE

UN ÉTUI ÉCO-RESPONSABLE



Carton léger et recyclable
Chasse au vide
Quantité d'encre minimale
Produit en France
Consignes de tri

NOUVEAU

Le savoir-faire français au service d'un produit nature, à l'état pur.

+ de
40
ans
d'expertise


Décorticage
naturel à la
flamme


Préservation
du goût


Composition
100%, sans
additifs


Nutriscore® A
et source de
fibres


Prêt-à-
l'emploi


Transformé
en France


Traçabilité
garantie


PURE
Garanti sans
résidu de
pesticides*

*Limite de quantification à 0,01mg / kg pour plus de 610 molécules analysées.



C'EST AU CŒUR DU LIMOUSIN,

terre par excellence du châtaignier, qu'est née notre passion du marron. Amoureux des fruits de son terroir, notre fondateur André Ponthier a fait de sa cuisson une spécialité après avoir soigneusement mis au point une technique exclusive de préparation du marron en 1980. Installée en Corrèze depuis sa création, Ponthier est désormais reconnue comme la référence du marron au naturel par de nombreux chefs et consommateurs.



Sélection et traçabilité

Afin de garantir une qualité gustative constante et une traçabilité précise, nous avons noué une véritable proximité avec les producteurs cultivateurs, respectueux d'un cahier des charges très strict. Ainsi, nous achetons en direct des matières premières rigoureusement sélectionnées en France ou au Portugal ou en Espagne. Les marrons sont récoltés à la main puis acheminés jusqu'à nos ateliers de production basés à Objat, en Corrèze.

La démarche PURE

PURE garantit des produits sains, sans résidu de pesticides grâce à des modes de cultures responsables et engagés et des analyses sur tous les lots de fruits approuvés par les experts Ponthier. Avec PURE, Ponthier s'engage pour répondre aux attentes grandissantes des consommateurs en quête de transparence et d'information sur la composition des produits. Cet engagement repose sur des méthodes culturales douces et des partenariats à long terme avec les producteurs pour développer une filière végétale et éthique.





Idées recettes à découvrir sur
www.ponthier.net

Des marrons cuits sous vide labellisés Agriculture Biologique

Convaincue par la nécessité de la transition écologique, Ponthier propose des marrons cuits sous vide labellisés Agriculture Biologique, un procédé de culture et de transformation qui limite le recours aux intrants et restreint strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables. L'Agriculture Biologique s'attache également à renforcer ses liens avec l'ensemble de la société (emplois, aménagement du territoire, savoir-faire locaux...).

L'expertise de la transformation

La transformation des marrons Ponthier s'effectue selon un processus traditionnel, de l'épluchage à la cuisson sous vide. Il s'agit d'une préparation purement naturelle, sans aucun ajout. Les marrons sont décortiqués à la flamme et sont ensuite triés puis cuits sous vide à la vapeur et emballés, le tout en parfaite conformité avec les exigences des certifications IFS (niveau supérieur) et BRC (grade A).

La gourmandise au naturel

Forts de plus de 40 ans de savoir-faire dans la cuisson des châtaignes, nous maîtrisons parfaitement leur décortilage à la flamme ainsi que leur cuisson sous vide pour une chair moelleuse et gourmande aux accents légèrement sucrés et torréfiés. Les marrons Ponthier sont conditionnés entiers et conservent ainsi leur jolie forme régulière. Prêts-à-l'emploi, ils se réchauffent en quelques minutes pour une dégustation nature, à l'apéritif, en salade, en accompagnement des viandes, gibiers et poissons ou encore en dessert.



Les atouts santé

Les marrons cuits sous vide Ponthier sont classés A sur l'échelle Nutriscore®, ce niveau correspondant aux produits les plus favorables sur le plan nutritionnel, leur consommation est recommandée. En effet, le marron offre de nombreux bienfaits pour la santé, il est une excellente source d'énergie du fait de sa teneur en fibres et en sucres lents. Par ailleurs, le marron reste le compagnon idéal pour les personnes ne tolérant pas le gluten et ses différents modes de cuisson ne nécessitent pas l'ajout de matière grasse.



© Adeline Monnier

Un carton PAV qui facilite la mise en rayon et favorise l'acte d'achat



Dimensions PAV 12 étuis x 200g :
L 27 x l 23,7 x h 13,6cm

CONSERVATION

15 mois à compter de la date de production.
Avant ouverture, conserver dans un endroit frais (< 20 °C).
Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.

CONDITIONNEMENTS

Étui 200g bio

PALETTISATION

MARRONS EN ÉTUI DE 200G

Palette PAV 80 x 120cm (hauteur 177cm) : 12 UVC / carton, 1728 UVC / palette soit 144 cartons (345,6kg)
Palette PAV 100 x 120cm (hauteur 177cm) : 12 UVC / carton, 2304 UVC / palette soit 192 cartons (460,8kg)