

Corsiglia

130
ANS

L'EXCELLENCE DE LA TRADITION



Marrons glacés

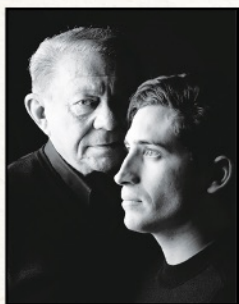


Produits laboratoire



Agrumes & fruits confits

www.corsiglia.fr



L'histoire de la Maison Corsiglia c'est avant tout une passion, une tradition qui se transmet de génération en génération.

Dès 1870, André Corsiglia fait son apprentissage auprès de son oncle Giovanni Batista Raffetto, Maître Confiseur établi à New York.

Après avoir fait ses premières armes, il revient en Europe et choisit Marseille en 1896 pour bâtir les premières pierres de l'entreprise qui perpétue encore à ce jour son savoir-faire traditionnel.

La sixième génération de CORSIGLIA continue de porter fièrement la réputation d'une belle maison pour le plus grand plaisir des fins gourmets et gourmands !

L'attention toute particulière portée à l'origine garantie des produits, à la noblesse des matières premières mises en œuvre, au respect d'un confisage traditionnel, font de la Maison Corsiglia, la référence qualité pour le marron glacé.

Jean Louis Corsiglia



SOMMAIRE



Notre histoire (P.2)



Notre Procédé de fabrication (P.4)



L'humain et la technologie (P.6)



Marrons glacés (P.7)



Marrons au sirop (P.12)



Produits de laboratoire (P.15)



Agrumes et fruits confits (P.18)



Produits d'épicerie fine (P.23)



New-York



ANDRÉ CORSIGLIA

Débute sa carrière à New-york en 1870 chez son oncle Giovanni Batista RAFFETTO et s'installe à Marseille en **1896, il y a 130 ans.**

MARSEILLE

1925

JEAN & LOUIS CORSIGLIA



Louis travaille avec son épouse Raymonde, Jean avec son épouse Chloé.

Louis gère le glaçage et le commercial, Raymonde : la logistique

Jean : la sélection des fruits et le confisage

Chloé : l'administratif et la comptabilité.



1964

JEAN-LOUIS CORSIGLIA

Jean-Louis, fils de Jean, travaille aux côtés de son épouse Danièle.

Il contribue au développement national et international de l'entreprise en s'appuyant sur des procédés de fabrication exclusifs.

De son côté, **Danièle** prend en charge l'administration, la comptabilité et la gestion sociale.



1992

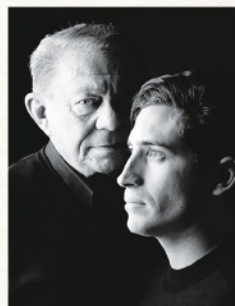
STÉPHANIE CORSIGLIA



La cinquième génération fille de Jean-Louis, prend en charge le développement commercial ainsi que l'organisation des salons et événements.



2016



ALEXANDRE CORSIGLIA

L'homme clé qui perpétue la tradition et le savoir-faire, tout en modernisant et optimisant les procédés de fabrication.

2026 130 ANS D'HISTOIRE

Depuis 1896, la Maison Corsiglia incarne l'excellence et le savoir-faire artisanal français autour du marron glacé.

130 ans d'histoire, de passion et de transmission qui font rayonner un patrimoine unique, où tradition et innovation se rencontrent.

En 2026, nous célébrons plus qu'un anniversaire : nous affirmons notre engagement pour l'avenir, en poursuivant la quête d'excellence, de créativité et de respect des produits. De génération en génération, nous restons fidèles à une promesse simple : offrir l'authenticité et le raffinement qui font de Corsiglia une référence intemporelle.



Notre procédé De fabrication Artisanal

1

Notre savoir-faire commence dès la sélection des châtaignes. La période de récolte se situe entre octobre et novembre. Les marrons sont ramassés à la main, dans les plus belles forêts d'Italie.

6

Les marrons sont alors égouttés, retirés de leur tulle, rangés sur des grilles afin d'être « glacé » ou mis en boîte selon leur calibre et leur couleur.

Le glaçage consiste à enrober les marrons d'une fine pellicule de sirop de sucre glace translucide et satiné. Quelques secondes au four suffisent à saisir le glaçage autour des marrons afin qu'ils soient brillants et que le glaçage maintienne le sirop au cœur des marrons glacés.

7

Après une nuit de repos, le marron glacé est prêt à s'habiller de sa robe d'aluminium dorée.

2

Après avoir retiré les bogue, les marrons sont plongés dans un bassin d'eau pendant 9 jours. Les fruits imparfaits remontent à la surface et sont écartés. Les marrons parfaits sont placés en cave pendant 3 semaines et remués chaque jour avec des pelles en bois afin d'affiner leur séchage.

3

Selon notre savoir-faire, les marrons sont épluchés. Incisés puis ébouillantés afin de retirer mécaniquement la première peau, les marrons sont scrupuleusement contrôlés afin de retirer les minuscules peaux incrustées dans le repli du fruit.

4

Les marrons sont ensuite emmaillottés deux par deux dans des mousselines de tulle pour la cuisson dans l'eau naturelle. La mise sous tulles maintiendra les marrons entiers et limitera la quantité de sucre absorbable lors du confisage.

5

Les marrons sont confits pendant 7 à 10 jours, selon notre vieille méthode artisanale de tradition française dans un sirop composé de sucre, de glucose et de vanille en gousse bourbon de Madagascar. Le confisage consiste à faire pénétrer par osmose et sans excès le sirop au cœur du fruit tout en chassant l'eau.

L'HUMAIN ET LA TECHNOLOGIE CHEZ CORSIGLIA

L'humain au coeur de notre entreprise



Cette année, Corsiglia fête 130 ans d'histoire, portée aujourd'hui par la sixième génération et une équipe de collaborateurs fidèles et impliqués.

L'humain est au cœur de notre savoir-faire, de la sélection des matières premières jusqu'à la transformation des fruits qui est réalisée avec soin et expertise, dans le respect de notre tradition artisanale.



La technologie au service de la qualité

Pour accompagner notre croissance et garantir une gestion fluide et efficace, nous utilisons un ERP moderne. Il nous permet de coordonner au mieux nos équipes et de suivre nos productions, tout en laissant l'essentiel entre les mains de nos confiseurs, garants de la qualité et de l'authenticité Corsiglia.

Ainsi, innovation et tradition se rencontrent chez Corsiglia : un équilibre subtil entre équipement moderne et savoir-faire ancestral, pour créer des produits d'exception.





MARRONS GLACÉS CORSIGLIA

LA PERSONNALISATION

Personnalisation Papier 50 kg minimum (par couleur de papier) (Sous contrat)

Choisir la couleur du papier



Or lisse



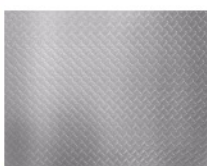
Argent lisse



Cuivre lisse



Or gaufré



Argent gaufré

Choisir la couleur du marquage



NOIR / BLACK C



FUCHSIA 200 C



VERT 555 C



BISTRE 476 C



BORDEAUX 229 C



BLEU 2756 C

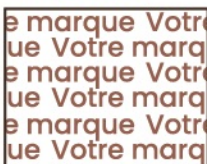
Choisir le style du marquage



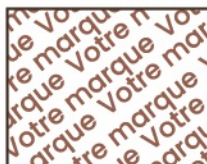
Unique droit



Unique diagonale



Semi-horizontal



Semi-diagonale

Ils nous font confiance



Personnalisation Coffret (Sous contrat)

Choisir le conditionnement & la personnalisation des coffrets



Coffret bois
500 UVC / taille

Le coffret en bois peut être personnalisé avec un logo, un texte ou un motif monochrome (fichier graphique à fournir). Toutes les couleurs sont possibles, à l'exception de l'or et de l'argent à chaud.



Coffret carton
2000 UVC / taille

Le coffret carton et le fourreau peuvent être personnalisés entièrement (fond, logo, texte), fichier graphique à fournir. Frais supplémentaires au delà de 4 couleurs ou sur l'or et argent à chaud.

Aide à la vente (Offert sous conditions)



Bassine cuivre
EMB 020

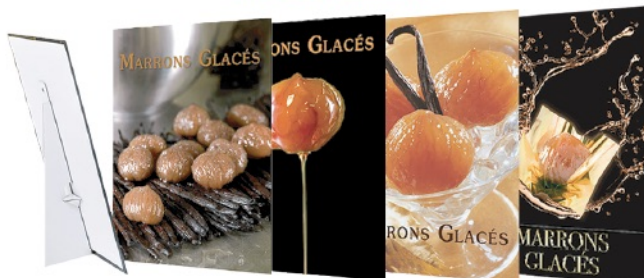


Plateau de
Marrons Factices
FAC 023



Pyramide + plateau de
60 marrons factices
EMB 1370

Chevalet format A4



EMB 025

EMB 026

EMB 024

EMB 1332

MARRONS GLACÉS

DDM 3 mois l'hiver 2 mois hors saison

PLIÉS OR

Turin



PF0000002 **Premier choix Turin 20 g +/-1**

 2 ou 4 caissons  2,4 kg

PF0000004 **Extra Turin moyen 22 g +/-1**

 2 ou 4 caissons  3 kg

PF0000003 **Gros Turin 25 g +/-1**

 2 ou 4 caissons  2,85 kg

Naples IRPINA



PF0000984 **Extra C 20 g +/-1**

 2 ou 4 caissons  2,4 kg

PF0000983 **Extra B 22 g +/-1**

 2 ou 4 caissons  2,85 kg

PF0000001 **Extra A 25 g +/-1**

 2 ou 4 caissons  3 kg

NON ENVELOPPÉS

Turin



PF0001402 **Premier choix Turin 20 g +/-1**

 4 ou 8 plateaux  0,960 kg

PF0001403 **Extra Turin moyen 22 g +/-1**

 4 ou 8 plateaux  1 kg

PF0001404 **Gros Turin 25 g +/-1**

 4 ou 8 plateaux  1,1 kg

Naples IRPINA



PF0000031 **Extra C 20 g +/-1**

 4 ou 8 plateaux  0,960 kg

PF0000032 **Extra B 22 g +/-1**

 4 ou 8 plateaux  1 kg

PF0001401 **Extra A 25 g +/-1**

 4 ou 8 plateaux  1,1 kg



PF0000439 **Plateau Operculé**  4 ou 8 plateaux  0,960 kg

Plateau operculé sous atmosphère protectrice - à température de 6/8°C - DDM 6 mois



PF0000433 **Marrons au Cognac**

 4 ou 8 plateaux de 48 unités  1 kg



PF0000435 **Marrons au Rhum**

 4 ou 8 plateaux de 48 unités  1 kg



PF0000436 **Marrons à la poire Williams**

 4 ou 8 plateaux de 48 unités  1 kg



PF0000438 **Marrons au chocolat noir 70%**

 4 ou 8 plateaux de 48 unités  1,2 kg

Plateau operculé sous atmosphère protectrice - à température de 6/8°C - DDM 6 mois

COFFRETS DE MARRONS GLACÉS

DDM 3 mois l'hiver 2 mois hors saison

Coffret Bois



12 Marrons Glacés  240g **CORSIGLIA PF0000532**  11
NEUTRE PF0000533

18 Marrons Glacés  360g **CORSIGLIA PF0000549**  8
NEUTRE PF0000550

30 Marrons Glacés  600g **CORSIGLIA PF0000555**  5
NEUTRE PF0000556

42 Marrons Glacés  840g **CORSIGLIA PF0000560**  5
NEUTRE PF0000561

Coffret Golden Bois



10 Marrons Glacés  200g **CORSIGLIA PF0001524**  10
NEUTRE PF0002106

Plateau Bois



9 Marrons Entiers  160g **CORSIGLIA PF0002114**  20
NEUTRE PF0002114

Plumier Bois



10 Marrons Assortis  200g **CORSIGLIA PF0001504**  10
(2 Cognac/2 Rhum/ 6 natures)

Étuis Prestige



4 Marrons glacés  80g **CORSIGLIA PF0002643**  12
(sous-vide)

Coffret Prestige



12 Marrons Glacés  240g **CORSIGLIA PF0000492**  10
NEUTRE PF0000493

18 Marrons Glacés  360g **CORSIGLIA PF0000505**  7
NEUTRE PF0000506

30 Marrons Glacés  600g **CORSIGLIA PF0000508**  5
NEUTRE PF0000509

Coffret Transparent



12 Marrons Glacés  240g **CORSIGLIA PF0000497**  12

Réglettes Luxe



3 Marrons Glacés  60g **CORSIGLIA PF0000442**  24

6 Marrons Glacés  120g **CORSIGLIA PF0000475**  12

LES COFFRETS DE MARRONS GLACÉS

MARRONS GROS MORCEAUX

DDM 6 mois



Étuis gros Morceaux 250g		CORSIGLIA PF0000574		36
		NEUTRE PF0000575		
Étuis gros Morceaux 500g		CORSIGLIA PF0000577		18
		NEUTRE PF0000578		



Ballotin Morceaux 250g		PF0001688		36
Coffret Morceaux 1Kg		PF0000582		9

LES COFFRETS SOUS-VIDE

DDM 24 mois

Fourreau sous-vide



8 Marrons Glacés		160g	CORSIGLIA PF0000451		12
			NEUTRE PF0000457		
12 Marrons Glacés		240g	CORSIGLIA PF0000465		12
			NEUTRE PF0001005		
20 Marrons Glacés		400g	CORSIGLIA PF0000469		6
			NEUTRE PF0000470		

Coffret Bois sous-vide



8 Marrons Glacés		160g	CORSIGLIA PF0000515		10
			NEUTRE PF0000516		
12 Marrons Glacés		240g	CORSIGLIA PF0001013		11
			NEUTRE PF0001014		
18 Marrons Glacés		360g	NEUTRE PF0001015		16

LES COFFRETS SOUS-VIDE BIO

DDM 24 mois



Sans additif, sans gluten, sans conservateur / certifiés FR-BIO-01

Marrons Bio Corsiglia



8 Marrons Glacés Bio		160g	CORSIGLIA PF0000460		12
-----------------------------	--	------	---------------------	--	----

Marrons Plateau Bio



72 Marron Glacés (18/20g) Bio		1,44kg	PF0001126		4 ou 8 plateaux
--------------------------------------	--	--------	-----------	--	-----------------



Process exclusif de fabrication : Marrons glacés sous-vides.
La fraîcheur d'un produit naturel toute l'année !
Sans additif ni conservateur avec 24 mois de DDM





MARRONS AU SIROP CORSIGLIA

MARRONS AU SIROP

DDM 36 mois

Boîte 2,4 kg = 2,4 kg net de fruits + 1,7 kg de sirop

Boîte 3/1 = 1,65 kg net de fruits + 1,35 kg de sirop

Boîte 4/4 = 650 g net de fruits + 350 g de sirop

MARRONS ENTIERS

TURIN



**Premier choix
Turin 20g +/-1**

PF0001738 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

**Extra Turin
moyen 22g +/-1**

PF0001736 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

**Super sélection
Turin gros 25g +/-1**

PF0001739 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

NAPLES



**Extra 20/22g
Boîte 4/4**

PF0000779 650 g 6 ou 12 boîtes

**Extra C
20g +/-1**

PF0001742 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

**Extra B 1^{er} choix
22g +/-1**

PF0001741 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

**Extra gros A
25g +/-1**

PF0001740 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

GROS MORCEAUX



**Morceaux de
Marrons sirop 4/4**

PF0000812 650 g 6 ou 12 boîtes

**Morceaux de
Marrons sirop 2,4 kg**

PF0001734 2,4 kg 2 ou 4 boîtes

DÉCOR ≈ 8 à 12 g



**Marrons Décor
boîte 4/4**

PF0001200 650 g 6 ou 12 boîtes

**Marrons Décor
boîte 3/1**

PF0000744 1,65 kg 8 boîtes

Conseil à l'égouttage :

Afin de Protéger les Marrons au sirop lors de l'égouttage :
ne jamais renverser verticalement la boîte !

Temps d'égouttage conseillé : 15 minutes



Après ouverture, maintenir les marrons immergés dans leur sirop de confisage,
protégés par un film alimentaire, à une température comprise entre +6 °C et +8 °C.

MARRONS AU SIROP

DDM 36 mois

MARRONS PRIMEURS

Il s'agit de marrons issus de la dernière récolte, de gros calibre, confits à faible Brix et cuits lentement dans un sirop de sucre et de glucose peu vanillé, pour conserver un goût de marron intense, une texture tendre et une douceur maîtrisée.

Entiers



Entiers gamme Primeurs

PF0001743



2,4 kg



2 ou 4 boîtes

Morceaux



Morceaux gamme Primeurs

PF0001744



2,4 kg



2 ou 4 boîtes

Cartonnette or



EMB000042 600 pièces

Feuille or 100x120



EMB000015 500 feuilles

Sirop de confisage



PF0001762



4 kg



4 boîtes

GLACEZ VOS MARRONS !

Composition du glaçage :

Sucre glace : 800 g

Eau : 200 à 250 g (selon la texture souhaitée)

Procédé de glaçage :

1. Égouttage :

Disposer les marrons confits sur une grille et laisser égoutter pendant 5 à 10 minutes afin d'éliminer l'excédent de sirop.

2. Application du glaçage :

Préparer le glaçage en mélangeant au batteur le sucre glace avec l'eau jusqu'à obtention d'une glace fluide et transparente. Enrober uniformément les marrons à l'aide de cette préparation.

3. Fixation du glaçage :

Placer la grille garnie de marrons dans un four préchauffé à 230-250 °C et cuire pendant 90 à 120 secondes.

Le glaçage idéal doit être transparent, sec et dur au toucher : il ne doit ni coller ni friser à la sortie du four.

4. Refroidissement et conservation :

Laisser les marrons refroidir à température ambiante.

Pour une conservation optimale, plier les marrons glacés (emballage individuel) et stocker à une température de +6 à +8 °C, à l'abri de l'humidité.





PRODUITS LABORATOIRE CORSIGLIA

PRODUITS DE LABORATOIRE

Pâte de Marrons Vanillée

DDM 5 ans



Boîte 4/4 PF0000823 1 kg 6 ou 12 boîtes

Boîte 3/1 PF0000883 2,5 kg 8 boîtes

Crème de Marrons

DDM 3 ans



Boîte 4/4 PF0000837 1 kg 6 ou 12 boîtes

Boîte 5/1 PF0000851 5 kg 4 boîtes

Suprême Marrons®

DDM 3 ans



Boîte 4/4 PF0001271 950g 6 ou 12 boîtes

Boîte 5/1 PF0002324 5 kg 4 boîtes

Purée de Marrons

sans sucre, DDM 2 ans



Boîte 4/4 PF0000845 870g 6 ou 12 boîtes

Marrons Glacés Éclats

DDM 60/90 jours



Caisson PF0001245 2,5 kg 5

Farine de Châtaignes

Sans gluten, DDM 6 mois



Sachet PF0000864 500g 10

Pâte d'orange confite

DDM 3 ans



Boîte 4/4 PF0000832 1 kg 6 boîtes

Pâte de citron confit

DDM 3 ans



Boîte 4/4 PF0000834 1 kg 6 boîtes

PRODUITS DE LABORATOIRE

Pâte de Pistaches 100% Sicile

DDM 6 mois



Boîte 4/4

PF0000828

1 kg

6 boîtes

Boîte 3 kg

PF0000858

3 kg

2 boîtes

Pâte de Noisettes pure

DDM 6 mois



Boîte 4/4

PF0000830

1 kg

6 ou 12 boîtes

Boîte 3 kg

PF0000859

5 kg

4 boîtes

KIT COMPLET PANETTONE

POUSSE RAPIDE 5H OU 9H SELON LA RECETTE



Mélange cube panettone
(citrons/oranges/cédrats)

5 Kg de fruits par kit

PF0002527 42 x 500g

PF0002514 28 X 750g



Mélange cube gourmand
(citrons/oranges/griottes)

5 Kg de fruits par kit

PF0002528 42 x 500g

PF0002513 28 X 750g



Éclats de marrons glacés

7,5 Kg de marrons par kit

PF0002663 42 x 550g

Kit complet



SAC PRÊT À L'EMPLOI POUR
42 PANETTONES DE 500G OU
28 PANETTONES DE 750G
+ FRUITS CONFITS OU
ÉCLATS DE MARRON

+ MOULES
+ SACHETS
+ ATTACHES

Ajoutez seulement



INTÉRIEURS À TREMPER



Nougat blanc
vanille (6g)

PF0000892

2,70 kg 1



Nougat
pistache (6g)

PF0000895

2,90 kg 1



Nougat éclat
caramel (6g)

PF0000890

3 kg 1



Carré pâte de
calisson (6g)

PF0000891

1,75 kg 1





AGRUMES & FRUITS CONFITS CORSIGLIA

AGRUMES ET FRUITS CONFITS

LES AIGUILLETTES

Orange Égouttées



Caisson Vrac
(6,5 cm)

PF0000615

2 kg 5

Barquette Rangées
(7,5/8 cm)

PF0000616

1 kg 10

Caisson rangées
(34 cm)

PF0000617

3,3 kg 1

Citron Égouttées



Caisson Vrac
(6,5 cm)

PF0000628

2 kg 5

Barquette Rangées
(7,5/8 cm)

PF0000629

1 kg 10

Orange égouttées Dextrosées



Vrac (6,5 cm) PF0000650 2 kg 5

Citron égouttées Dextrosées



Vrac (6,5 cm) PF0000654 2 kg 5

LES LAMELLES

Orange Égouttées



Vrac (6 cm) PF0000618 2 kg 5

Citron Égouttées



Vrac (6 cm) PF0000630 2 kg 5

Orange égouttées Dextrosées



Vrac (6 cm) PF0000651 2 kg 5

Citron égouttées Dextrosées



Vrac (6 cm) PF0000655 2 kg 5

Orange Sucrées



Vrac (6 cm) PF0000660 2 kg 5

Citron Sucrées



Vrac (6 cm) PF0000661 2 kg 5

AGRUMES ET FRUITS CONFITS

Lamelles de gingembre

Égouttées (DDM 6 mois +16/+18°C)



Caisson vrac
(4,5 cm)

PF0000638



2,5 kg



5

Lamelles de Pamplemousse

Égouttées



Caisson vrac
(6/6,5 cm)

PF0000640



2 kg



5

Quartiers d'orange Égouttés



Caisson rangés

PF0001789



2,5 kg



5

Rondelles d'orange Égouttées



Caisson rangées
40/50mm

PF0000624



2,5 kg



5

Caisson rangées
50/60mm

PF0000625



2,5 kg



5

Rondelles citron vert

Égouttées



Caisson rangées

PF0002496



2,5 kg



5

Pétales de gingembre

≈ Ø 3 cm (DDM 6 mois +6/+8°C)



Caisson vrac
Ø 3 cm

PF0000639



2,5 kg



5

Quartiers de Pomelo,

Égouttés, Corse



Caisson rangés

PF0002515



2,5 kg



5

Quartiers de citron Égouttés



Caisson rangés

PF0000631



2,5 kg



5

Rondelles de citron Égouttées



Caisson rangées

PF0000637



2,5 kg



5

Clémentines Confites

Égouttées, Corses



Caisson vrac

PF0001790



2,5 kg



5

Rondelles d'orange Glacées Égouttées

Caisson rangées
40/50mm

PF0002517

 2 kg

 5



Cubes d'orange Confits Égouttés



Caisson vrac 6x6mm PF0000621  2,5 kg  5

Caisson vrac 9x9mm PF0000622  2,5 kg  5

Cubes de citron Confits Égouttés



Caisson vrac 6x6mm PF0000632  2,5 kg  5

Caisson vrac 9x9mm PF0000633  2,5 kg  5

Cubes de Gingembre Égouttés



Caisson vrac 9x9 mm PF0001382  2,5 kg  5

Cubes de Cédrat Égouttés



Caisson vrac 9x9 mm PF0000636  2,5 kg  5

Cubes Gourmands Égouttés



Caisson vrac 9x9 mm
(oranges/citrons/griottes) PF0000648  2,5 kg  5

Griottes Confités 1kg Égouttées



Barquette vrac 1 kg PF0000646  1 kg  12

Mélange Cubes Panettone Égouttés



Caisson vrac 9x9 mm
(oranges/citrons/cédrats) PF0001627  2,5 kg  5

Cubes de Melon Tricolore Égouttés



Caisson vrac 6x6 mm PF0000634  2,5 kg  5

AGRUMES CONFITS BIO

Sans additif, sans gluten, sans conservateur / certifiés FR-BIO-01



Aiguillettes d'orange Bio égouttées



Barquette Bio
(7/8,5 cm)

PF0001638

1 kg 10

Lamelles d'orange Bio égouttées



Caisson vrac Bio
(6 cm)

PF0002014

2 kg 5

Cubes d'orange Confits Bio Égouttés



Caisson vrac Bio
9x9mm

PF0001841

2,5 kg 5

Lamelles de citron Confits Bio Égouttées



Caisson vrac Bio
6 cm

PF0002015

2 kg 5

Cubes Gourmands Bio Égouttés



Caisson vrac Bio
9x9mm

PF0002360

2,5 kg 5

Cubes de citron Confits Bio Égouttés



Caisson vrac Bio
9x9mm

PF0002344

2,5 kg 5

Griottes Confites 1kg Bio Égouttées



Barquette Bio
1 kg

PF0002349

1 kg 10





GAMME
ÉPICERIE FINE
CORSIGLIA

GAMME ÉPICERIE FINE

DDM 3 ANS

Marrons Confits à l'ancienne



Bocal verre

PF0000818

KG 200 g 12

Marrons Confits au Cognac

Confiserie Azurée



Bocal verre

PF0000938

KG 200 g 12

Crème de Marrons 220 g

Confiserie Azurée



Bocal verre

PF0000867

KG 220 g 12

Crème de Marrons 350 g

Confiserie Azurée



Bocal verre

PF0000870

KG 350 g 12

Crème de Marrons Miel de châtaignier

Confiserie Azurée



Bocal verre 350 g

PF0001168

KG 350 g 12

Crème de Marrons Rhum

Confiserie Azurée



Bocal verre 350 g

PF0001169

KG 350 g 12

Assortiment Crème de Marrons

DDM 3ans Confiserie Azurée



Crème de Marrons
Nature / Rhum &
Miel de Châtaigniers

PF0001732

KG 3x 350 g 9

Assortiment Gourmand

DDM 3ans / 6 mois Confiserie Azurée



Crème de marrons 350g
+ Ballotin morceaux de
marrons glacés 250g

PF0001646

KG 600 g 9

GAMME ÉPICERIE FINE



Étuis Lamelles orange confites

Barquette operculée Confiserie Azurée PF0000664 200 g 10
DDM 6 MOIS



Étuis Lamelles orange sucrées

Barquette operculée Confiserie Azurée PF0000679 200 g 10
DDM 6 MOIS



Étuis Clémentines confites, Corse

Barquette operculée Confiserie Azurée PF0000670 300 g 10
DDM 6 MOIS



Étuis Lamelles citron sucrées

Barquette operculée Confiserie Azurée PF0000683 200 g 10
DDM 6 MOIS



Rondelles d'orange confites

Barquette operculée Confiserie Azurée PF0000676 200 g 10
DDM 6 MOIS

Demi-Clémentines Confites, Corse DDM 3 ans



Bocal verre PF0000641 150 g 12

Griottes Confites DDM 3 ans



Bocal verre PF0000645 150 g 12



Scannez ici pour retrouver



toutes nos recettes



Corsiglia
Depuis 1896...

L'EXCELLENCE DE LA TRADITION
DEPUIS 130 ANS

Marrons glacés - Marrons au sirop - Produits laboratoire - Agrumes & fruits confits

ADRESSE

455, Chemin de la Vallée
13400 Aubagne - France

CONTACTS

+33 (0)4 42 36 99 99
contact@corsiglia.fr

WEB

www.corsiglia.fr

