

**CORSIGLIA**

455, Chemin de la Vallée  
13400 Aubagne

T : 33 (0)4 42 36 99 99 / F : 33 (0)4 42 36 99 85

e-mail : [corsigliafacor@aol.com](mailto:corsigliafacor@aol.com)

*Corsiglia  
Facor*

depuis 1896

## **Candied chestnuts, chestnuts in syrup, chestnuts paste and cream, candied citrus.**

Since four generations, the family of ANDRÉ CORSIGLIA, masters confectioners, perpetuates, in the purest tradition, the manufacture of the candied chestnuts, to an old traditional method. All products have a guaranteed origin, they are exclusively upmarket and GMO free.

The traditional know-how of this company consists in working out candied chestnuts from the confisage under tulle, a method allowing the candied chestnut to keep all its tastes by restricting the absorption of the syrup of confisage.

This technology is a true quality criterion and allows Corsiglia to be "the specialist of the candied chestnut".



## **Marrons glacés, marrons au sirop, pâte, crème de marrons et écorces de fruits confits**

Depuis quatre générations, la famille d'André CORSIGLIA, maîtres confiseurs, perpétue dans la plus pure tradition la fabrication des marrons glacés. Tous les produits sont d'origine garantie, exclusivement « haut de gamme » et sans OGM.

Le savoir-faire traditionnel de cette maison consiste à élaborer les marrons glacés à partir du confisage sous tulle, méthode permettant au marron de conserver toutes ses saveurs et un goût franc en limitant l'absorption du sirop de confisage.

Cette technique est un véritable critère de qualité et fait de *Corsiglia* "le spécialiste du marron".