

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

L'inventeur du marron au naturel cuit sous vide,
prêt à cuisiner

100%
naturel



Les spécificités PONTHIER

L'inventeur du marron au naturel cuit sous vide

35 ans d'expertise

La maîtrise parfaite des approvisionnements

La méthode naturelle de décorticage à la flamme

Le processus de production en continu

La préservation du goût authentique du fruit

L'absence d'additifs

Les certifications des normes IFS (niveau supérieur) et BRC (grade A)



PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

C'est au cœur du Limousin, terre par excellence du châtaignier, qu'est née tout naturellement la passion du marron pour la Maison PONTHIER. Reconnue aujourd'hui comme la référence qualité du marron au naturel cuit sous vide par les plus grands chefs et le grand public, la Maison PONTHIER s'est inscrite depuis sa création dans une démarche d'excellence, de la sélection du fruit jusqu'à sa commercialisation.

| L'histoire en héritage

La reconnaissance dont bénéficie aujourd'hui la signature PONTHIER résulte du savoir-faire hérité de son fondateur, André Ponthier. Amoureux des fruits de son terroir, André Ponthier a fait du marron cuit sous vide sa spécialité. C'est en toute confidentialité, dans sa cuisine, qu'il met au point minutieusement une technique exclusive de préparation du marron. Après des essais concluants, il décide d'industrialiser à plus large échelle. C'est ce patrimoine qu'Yves Ponthier, son fils, a su à la fois préserver et développer pour en faire la marque leader dans le monde, exigée par les plus grands chefs.

| La maîtrise des approvisionnements

Pour garantir une qualité gustative constante, la Maison PONTHIER a noué, dès l'origine, **une relation de confiance avec un réseau de producteurs agréés**, soumis à un cahier des charges très strict et **une traçabilité complète du produit**, acheté et transporté frais. Ainsi, la Maison PONTHIER sélectionne en direct des matières premières haut de gamme en France, Espagne et Portugal, répondant à des critères de sélection multiples (variété, climat, altitude, terroir). **Les marrons sont récoltés à la main dans leurs coques protectrices, garantes de conditions de transport optimales pour leur acheminement jusqu'au site de production** basé à Objat, en Corrèze. Chaque expédition est soumise à un double contrôle d'agrèage (provenance, origine, variété, état sanitaire), réalisé au départ du verger et à réception sur le site de production par le service qualité.



Le marron, synonyme de gourmandise !

Tendre et savoureux, légèrement sucré, le marron PONTHER est exquis à déguster nature, à l'apéritif, en salade, en accompagnement des viandes, gibiers et poissons ou encore en dessert. Les marrons PONTHER sont conditionnés entiers et conservent ainsi leur jolie forme régulière, ils se réchauffent en quelques minutes au micro-ondes ou au bain-marie.

l L'expertise de la production

La Maison PONTHER a construit un parc machine ultra-moderne, élaboré sur-mesure et piloté par des experts, exclusivement dédiés à la préparation des marrons. Mise au point à l'origine par André Ponthier, la ligne de production fait l'objet d'améliorations constantes afin de pérenniser le savoir-faire artisanal, la performance industrielle et la qualité du produit. Par ailleurs, **la production des marrons PONTHER s'effectue selon un processus continu unique en France de l'épluchage à la cuisson sous vide**. Il s'agit d'une préparation purement naturelle, **sans aucun additifs (colorants, arômes artificiels, conservateurs, ...)**. Dès leur arrivée dans l'atelier de préparation, les marrons sont décortiqués à la flamme, selon une technique exclusive. Ils sont ensuite triés par cellule optique puis manuellement, 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)**.

l La démarche environnementale

Très attachée aux richesses environnementales de son territoire, la Maison PONTHER a intégré, dans son processus de préparation des marrons, **une démarche de préservation de l'environnement supérieure aux normes européennes**. L'entreprise a ainsi mis au point une filière de tri et de valorisation de tous les déchets générés par la préparation de ses marrons. Les peaux, fumées et particules sont captées puis transformées en cendres pour l'épandage et le compost dans les champs. La société a également construit sur son site de production **une station d'épuration des effluents, équivalente à celle d'une ville de 25 000 habitants**. Cette station traite les eaux usées chargées d'amidon, pour qu'une eau propre retrouve sa place dans son milieu naturel.

l Les atouts santé du marron

Grâce à de multiples nutriments, le marron offre de nombreux bienfaits pour la santé. **Riche en sucres lents et en fibres, il est une excellente source d'énergie**. Les nombreuses vitamines B1, B2, C et E associées à l'action des acides gras insaturés apportent des propriétés anti-oxydantes et jouent un rôle dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. **La présence généreuse de minéraux (potassium, phosphore, magnésium) et d'oligo-éléments (fer, cuivre, manganèse)** redonnent du tonus aux muscles et au cœur et aident à lutter contre le stress et la fatigue. 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.



CONDITIONNEMENT			CONSERVATION
 Etui de 200g	 Barquette de 400g ou 500g	 Sachet d'1 kg	15 mois à température ambiante (< 20 °C)
			À utiliser immédiatement après ouverture en raison de l'absence de conservateur