FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

PASTRY FRUTTIDOR

Preparation made of wild berries, suitable for filling operations either before or after baking. Highly resistant to cooking and freezing. Specially designed to preserve natural qualities of fruit and to prevent early browning. With up to 90% real fuit, Fruttidor line will provide your products with a unique and matchless taste. Explore the whole range of products.

MODALITÀ D'USO

- Torta
- Crostata
- Mignon
- Fagottino
- Cake
- Croissant
- Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030421

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Claims
Enthält 70 % ganze Waldfrüchte (Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren).

Details
Zubereitung auf Basis von Waldfrüchten für Füllungen vor und nach dem Backvorgang. Außergewöhnliche Beständigkeit beim Backen und Einfrieren. Die besondere Zusammensetzung des Produkts bewahrt die natürlichen

Eigenschaften der Früchte und verhindert deren vorzeitige Bräunung. Entdecken Sie das gesamte Sortiment.

Beschreibung
Zubereitung aus Waldfrüchten (Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren) auf Basis ganzer Früchte, back- und gefrierfest. FRUTTIDOR WALDFRÜCHTE ist gebrauchsfertig und ideal für alle Füll- und Dekorationszwecke.

Denomination
Halbfertigprodukt für Backwaren.