

# FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX

PASTRY FRUTTIDOR

Preparation made of big apple pieces, 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 fruit, Fruttidor line will provide your products with a unique and matchless taste. Explore the whole range of products.



## MODALITÀ D'USO



Torta



Fagottino



Farcitura



Crostata



Cake



Mignon



Croissant

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030408

## 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 85 % Apfelstücke.

### Details

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

**Beschreibung**

Zubereitung auf Apfelbasis in Stücken, ideal für alle Anwendungen in der Konditorei vor und nach dem Backvorgang.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für Backwaren.



Extraordinary  
made simple.