

CONFETTURA ALBICOCCA

PASTRY BASE JAMS

Apricot jam with 35% real fruit. Its soft and spreadable texture makes it suitable for any type of application within your pastry operation, either before or after baking.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030220

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

Mit 35 % Fruchtanteil, ohne Konservierungsstoffe, Aromen und Farbstoffe

Details

Aprikosenkonfitüre mit 35 % Fruchtanteil. Die weiche Konsistenz und die streichfähige Struktur machen sie perfekt für alle Backwaren vor und nach dem Backvorgang.

Beschreibung

Aprikosenkonfitüre, geeignet zum Füllen von Torten, Croissants, Teigtaschen und Plundergebäck vor dem Backvorgang.

Denomination



Extraordinary
made simple.

Aprikosenkonfitüre. Verwendete Früchte: 35 Gramm pro 100 Gramm. Gesamtzuckergehalt: 66 Gramm pro 100 Gramm.

Directions for use

Die weiche Struktur des Produkts ermöglicht die direkte Verwendung aus Spritzbeuteln mit geeigneter Tülle oder mit mechanischen Dosierern. Es wird daher empfohlen, niemals Vorbehandlungen wie Mischen oder Rühren in der Küchenmaschine durchzuführen, da dies negative Auswirkungen auf das Backverhalten haben könnte.



Extraordinary
made simple.