

# CONFETTURA EXTRA

## ALBICOCCA

PASTRY EXTRA JAMS

Apricot jam in the extra version, with more than 40% real fruit. Only selected fruit, processed in order to preserve its natural taste. Its soft and spreadable texture makes it suitable for any type of application within your pastry operation, either before or after baking. Discover the whole range.



### MODALITÀ D'USO



Farcitura

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030275

### 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 45 % Fruchtanteil, ohne Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

#### Details

Aprikosenkonfitüre Extra, geeignet für alle Backwaren, zum Füllen vor und nach dem Backvorgang. Mit über 40 % sorgfältig ausgewählten und verarbeiteten Früchten, um den Geschmack zu bewahren, mit einer weichen und streichfähigen Konsistenz. Entdecken Sie das komplette Sortiment.

#### Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree Extra.

#### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Aprikosenkonfitüre Extra. Verwendete Früchte: 45 Gramm pro 100 Gramm. Gesamtzuckergehalt: 60 Gramm pro 100 Gramm.

**Directions for use**

Die weiche Struktur des Produkts ermöglicht die direkte Verwendung aus Spritzbeuteln mit entsprechender 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.