

CONFETTURA EXTRA CILIEGIE

PASTRY EXTRA JAMS

Cherry 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 01030277

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

Kirschkonfitüre Extra mit über 40 % Fruchtanteil, sorgfältig ausgewählt und verarbeitet, um den Geschmack zu bewahren. Die weiche Konsistenz und die streichfähige Struktur machen sie perfekt für alle Backwaren vor und nach dem Backvorgang. Entdecken Sie das komplette Sortiment.

Beschreibung

Backfestes Kirschkonfitüre Extra.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Kirschkonfitüre 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 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.