

CONFETTURA EXTRA

FRUTTI DI BOSCO

PASTRY EXTRA JAMS

Wild berry 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 01030225

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

Waldfruchtconfiture 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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Waldfruchtkonfitüre Extra. Verwendete Früchte: 45 Gramm pro 100 Gramm. Gesamtzuckergehalt: 63 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.