

PASSATA ALBICOCCA

PASTRY PUREES - FRUIT

Carefully selected apricot puree. Due to its texture, it particularly suits before-baking croissant filling operation. Discover all other apricot versions (Dura, Dulcania and Oro) and cherry variant too.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030243

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

Details

Aprikosenpüree aus sorgfältig ausgewählten Früchten. Dank seiner Konsistenz eignet er sich besonders gut zum Füllen von Croissants vor dem Backvorgang. Entdecken Sie die Varianten Aprikose Typ Dura, Typ Dulcania und Typ Oro sowie die Variante Kirsche.

Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030287

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

Details

Aprikosenpüree aus sorgfältig ausgewählten Früchten. Dank seiner Konsistenz eignet er sich besonders gut zum Füllen von Croissants vor dem Backvorgang. Entdecken Sie die Varianten Aprikose Typ Dura, Typ Dulcania und Typ Oro sowie die Variante Kirsche.

Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree mit relativ fester Konsistenz.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

Directions for use

Die 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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030288

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

Details

Aprikosenpüree aus sorgfältig ausgewählten Früchten. Dank seiner Konsistenz eignet er sich besonders gut zum Füllen von Croissants vor dem Backvorgang. Entdecken Sie die Varianten Aprikose Typ Dura, Typ Dulcania und Typ Oro sowie die Variante Kirsche.

Beschreibung



Extraordinary
made simple.

Backfestes Aprikosenpüree mit relativ weicher Konsistenz.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030289

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

Details

Aprikosenpüree aus sorgfältig ausgewählten Früchten. Dank seiner Konsistenz eignet er sich besonders gut zum Füllen von Croissants vor dem Backvorgang. Entdecken Sie die Varianten Aprikose Typ Dura, Typ Dulcania und Typ Oro sowie die Variante Kirsche.

Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine Backwaren.

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.