

PASSATA ALBICOCCA

TIPO DULCANIA

PASTRY PUREES - FRUIT

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



MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030244

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 und Typ Oro sowie die Version Kirsche.

Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree. APRIKOSEN MUS „DULCANIA“ eignet sich für alle Anwendungen in der Konditorei.

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.



**Extraordinary
made simple.**