

# PASSATA ALBICOCCA

## TIPO DURA

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, Dulcania and Oro) and cherry variant too.



### MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030245

### 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 Dulcania und Typ Oro sowie die Version Kirsche.

#### Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree.

#### Denomination

Halbfertigprodukt für süße 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.**