

PASSATA ALBICOCCA

TIPO ORO

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 Dulcania) and cherry variant too.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030340

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch

SO₂

Anidride

INFO

Details

Aprikosenpüree aus sorgfältig ausgewählten Früchten. Dank seiner Zusammensetzung zeichnet es sich durch eine ausgezeichnete Backfestigkeit aus. Entdecken Sie die Varianten Aprikose Typ Dura und Typ Dulcania sowie die Version Kirsche.

Beschreibung

Backfestes Aprikosenpüree mit relativ fester Konsistenz.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.