

# PASSATA CILIEGIA TIPO

## DULCANIA

PASTRY PUREES - FRUIT

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



### MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030269

### 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

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

#### Beschreibung

Backfestes Kirschpüree. ROTES KIRSCHENMUS „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.**