

FRUTTIDOR MIRTILLO

PÂTISSERIE FRUTTIDOR

Préparation à base de myrtilles entières, idéale pour le fourrage avant ou après cuisson. Très résistante à la cuisson et à la congélation. Spécialement conçue pour préserver les qualités naturelles du fruit et éviter le brunissement prématuré. Avec jusqu'à 90 % de vrais fruits, la gamme Fruttidor confère à vos produits un goût unique et incomparable. Découvrez toute la gamme.



MODALITÀ D'USO



Torta



Crostata



Mignon



Fagottino



Cake



Croissant



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030407

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

Claims

Contient 70 % de bleuets sauvages.

Détails

Préparation à base de myrtilles entières pour garnitures avant et après cuisson. Résistance exceptionnelle à la cuisson et à la surgélation. La formulation particulière du produit préserve les qualités naturelles du fruit, en évitant son

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

brunissement précoce. Découvrez toute la gamme disponible.

Description

préparation à base de bleuets sauvages, idéale pour toutes les utilisations en pâtisserie. FRUTTIDOR MIRTILLO est stable à la cuisson et à la congélation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de boulangerie.



Extraordinary
made simple.