

CONFETTURA ALBICOCCA

PÂTISSERIE BASE JAMS

Confiture d'abricots contenant 35 % de fruits. Sa texture onctueuse et tartinable la rend idéale pour toutes vos préparations pâtisseries, avant ou après cuisson.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030220

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

Avec 35% de fruits, Ne contient pas de conservateurs ni de colorants

Détails

Confiture d'abricot avec 35 % de fruits. La texture onctueuse et la structure à tartiner la rendent parfaite pour toutes les applications de pâtisserie avant et après cuisson.

Description

confiture d'abricot indiquée pour la garniture avant cuisson de tartes, croissants, chaussons, danoises.

Denomination

confiture d'abricot. fruits utilisés : 35 grammes pour 100 grammes. sucres totaux : 66 grammes pour 100 grammes.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

La texture moelleuse du produit permet une utilisation directe dans des sachets munis d'une buse adaptée ou via des doseurs mécaniques. Il est donc recommandé de ne jamais effectuer de traitements préliminaires tels que le mélange ou le battage au robot pâtissier, car cela pourrait nuire à la cuisson.



Extraordinary
made simple.