

# CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA

PÂTISSERIE EXTRA JAMS

Confiture d'abricots extra, avec plus de 40 % de vrais fruits. Uniquement des fruits sélectionnés et transformés pour préserver leur goût naturel. Sa texture onctueuse et tartinable la rend idéale pour toutes vos préparations pâtisseries, avant ou après cuisson. Découvrez toute la gamme.



## MODALITÀ D'USO



Farcitura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030275

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Claims

Avec 45% de fruits, Ne contient pas de conservateurs ni de colorants.

### Détails

Confiture aux abricots de qualité supérieure, indiquée pour toutes les utilisations de pâtisserie, pour les garnitures avant et après cuisson. Avec plus de 40 % de fruits, soigneusement sélectionnés et transformés pour préserver leur goût, avec une texture moelleuse et tartinable. Découvrez la gamme complète.

### Description

confiture d'abricot de qualité supérieure résistante à la cuisson au four.

### Denomination

confiture d'abricots de qualité supérieure. fruits utilisés : 45 grammes pour 100 grammes. sucres totaux : 60 grammes pour 100 grammes.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

La texture moelleuse du produit permet une utilisation directe dans des sachets munis d'une buse adaptée ou via des doseurs mécaniques. Il est 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.**