

# CONFETTURA EXTRA CILIEGIE

PÂTISSERIE EXTRA JAMS

Confiture de cerises 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 01030277

## 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 fraises de qualité supérieure, avec plus de 40 % de fruits, soigneusement sélectionnés et traités pour en préserver la texture onctueuse et la structure à tartiner la rendent parfaite pour toutes les applications de pâtisserie avant et après cuisson. Découvrez la gamme complète.

### Description

confiture de cerises de qualité supérieure résistante à la cuisson au four.

### Denomination

confiture de cerises de qualité supérieure. fruits utilisés : 45 grammes pour 100 grammes sucre total : 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 donc recommandé de ne jamais effectuer de traitements préliminaires tels que le mélange ou le battage au pâtissier, car cela pourrait nuire à la cuisson.



**Extraordinary  
made simple.**