

CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO

PÂTISSERIE EXTRA JAMS

Confiture de fruits des bois extra, avec plus de 40 % de vrais fruits. Uniquement des fruits sélectionnés et transformés pour préserver leur saveur naturelle. 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 01030225

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Description

confiture extra aux fruits de bois indiquée pour le fourrage avant cuisson de tartes, croissants, danish pastry.

Denomination

confiture extra aux fruits de bois. fruits utilisée: 45 g pour 100 g. sucres totaux: 63 g pour 100 g.

Directions for use

la consistance souple du produit permet l'usage direct avec sachet à poche ou machines à doser; on conseille de ne pas remuer ou battre le fourrage parce-que cetttes operations ont une influence negative sur la resistance au four.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.