

# 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

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

### 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 directe 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.