

CONFETTURA EXTRA LAMPONI

PÂTISSERIE EXTRA JAMS

Confiture de framboises 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 01030228

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 framboises indiquée pour le fourrage avant cuisson de tartes, croissants, danish pastry.

Denomination

confiture extra aux framboises. 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.