

PASSATA ALBICOCCA

TIPO ORO

PÂTISSERIE PURÉES - FRUITS

Purée d'abricots soigneusement sélectionnée. Sa texture la rend particulièrement adaptée au garnissage des croissants avant cuisson. Découvrez également toutes les autres versions à l'abricot (classique, Dura et Dulcania) ainsi que la version cerise.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030340

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Lait

SO₂

Anhydride

INFO

Détails

Purée d'abricots à base de fruits soigneusement sélectionnés. Grâce à sa formulation, elle se caractérise par une excellente résistance à la cuisson. Découvrez les variantes Dura et Dulcania aux abricots et la version Cerise.

Description

purée d'abricot résistante à la cuisson au four et ayant une structure relativement consistante.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

produit semi-fini pour les produits de boulangerie fine.

Directions for use

la structure du produit permet son utilisation directe au moyen de sachets munis d'une douille adaptée ou au moyen de doseurs mécaniques. Il est recommandé de ne jamais procéder à des traitements préliminaires tels que le mélange ou le battage au robot pâtissier car ceux-ci auraient des conséquences négatives sur le comportement pendant la cuisson.



Extraordinary
made simple.