

# CONFETTURA ALBICOCCA

PASTICCERIA

CONFETTURE BASE

Confettura all'albicocca con il 35% di frutta. La consistenza morbida e la struttura spalmabile la rendono perfetta per tutte le applicazioni di pasticceria ante e post forno.



## MODALITÀ D'USO



Farcitura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030220

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Claims

Con il 35% di frutta, Non contiene aromi conservanti e coloranti

### Dettagli

Confettura all'albicocca con il 35% di frutta. La consistenza morbida e la struttura spalmabile la rendono perfetta per tutte le applicazioni di pasticceria ante e post forno.

### Descrizione

confettura di albicocca indicata per la farcitura ante forno di crostate, croissant, fagottini, danish-pastry.

### Denominazione

confettura di albicocca. frutta utilizzata: 35 grammi per 100 grammi. zuccheri totali: 66 grammi per 100 grammi.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Modalità d'uso**

la struttura morbida del prodotto ne consente l'utilizzo diretto tramite sacchetti con adatta bocchetta o tramite dosatori meccanici. Si raccomanda quindi di non procedere mai a trattamenti preliminari come la mescolazione o lo sbattimento in planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.



Extraordinary  
made simple.