

CONFETTURA EXTRA

ALBICOCCA

PASTICCERIA CONFETTURE EXTRA

Confettura extra alle albicocche indicata per tutti gli impieghi di pasticceria, per farciture ante e post forno. Con oltre il 40% di frutta, accuratamente selezionata e lavorata per preservarne il gusto, dalla consistenza morbida e spalmabile. Scopri la gamma completa.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030275

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 45% di frutta, Non contiene aromi conservanti e coloranti.

Dettagli

Confettura extra alle albicocche indicata per tutti gli impieghi di pasticceria, per farciture ante e post forno. Con oltre il 40% di frutta, accuratamente selezionata e lavorata per preservarne il gusto, dalla consistenza morbida e spalmabile. Scopri la gamma completa.

Descrizione

confettura extra d'albicocca resistente alla cottura in forno.

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

confettura extra di albicocche. frutta utilizzata: 45 grammi per 100 grammi. zuccheri totali: 60 grammi per 100 grammi.

Modalità d'uso

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



Extraordinary
made simple.