

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 mobida e spalmabile. Scopri la gamma completa.

Dettagli prodotto

COD 000123

Allergeni/cross contaminazioni

Modalità d'uso



Denominazione tecnica

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