

CONFETTURA EXTRA

MIRTILLI

PASTICCERIA CONFETTURE EXTRA

Confettura extra ai mirtilli, con oltre il 40% di frutta, accuratamente selezionata e lavorata per preservarne il gusto. La consistenza morbida e la struttura spalmabile la rendono perfetta per tutte le applicazioni di pasticceria ante e post forno. Scopri la gamma completa.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030227

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 ai mirtilli, con oltre il 40% di frutta, accuratamente selezionata e lavorata per preservarne il gusto. La consistenza morbida e la struttura spalmabile la rendono perfetta per tutte le applicazioni di pasticceria ante e post forno. Scopri la gamma completa.

Descrizione

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

Denominazione



Extraordinary
made simple.

confettura extra di mirtilli. frutta utilizzata: 45 grammi per 100 grammi. zuccheri totali: 63 grammi per 100 grammi.

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.