

PASSATA ALBICOCCA

PASTICCERIA

PASSATE DI FRUTTA

Passata di albicocche da frutta accuratamente selezionata. Grazie alla sua consistenza, è particolarmente indicata per la farcitura ante forno di croissant. Scopri le varianti Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Crostata



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030243

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

Dettagli

Passata di albicocche da frutta accuratamente selezionata. Grazie alla sua consistenza, è particolarmente indicata per la farcitura ante forno di croissant. Scopri le varianti Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.

Descrizione

passata d'albicocca resistente alla cottura in forno.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030287

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

Dettagli

Passata di albicocche da frutta accuratamente selezionata. Grazie alla sua consistenza, è particolarmente indicata per la farcitura ante forno di croissant. Scopri le varianti Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.

Descrizione

passata d'albicocca resistente alla cottura in forno ed avente una struttura relativamente consistente.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Modalità d'uso

la struttura 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 avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030288

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

Dettagli

Passata di albicocche da frutta accuratamente selezionata. Grazie alla sua consistenza, è particolarmente indicata per la farcitura ante forno di croissant. Scopri le varianti Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.



Extraordinary
made simple.

Descrizione

passata d'albicocca resistente alla cottura in forno ed avente una struttura relativamente morbida.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

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 avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030289

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**Dettagli**

Passata di albicocche da frutta accuratamente selezionata. Grazie alla sua consistenza, è particolarmente indicata per la farcitura ante forno di croissant. Scopri le varianti Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.

Descrizione

passata d'albicocca resistente alla cottura in forno.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

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.