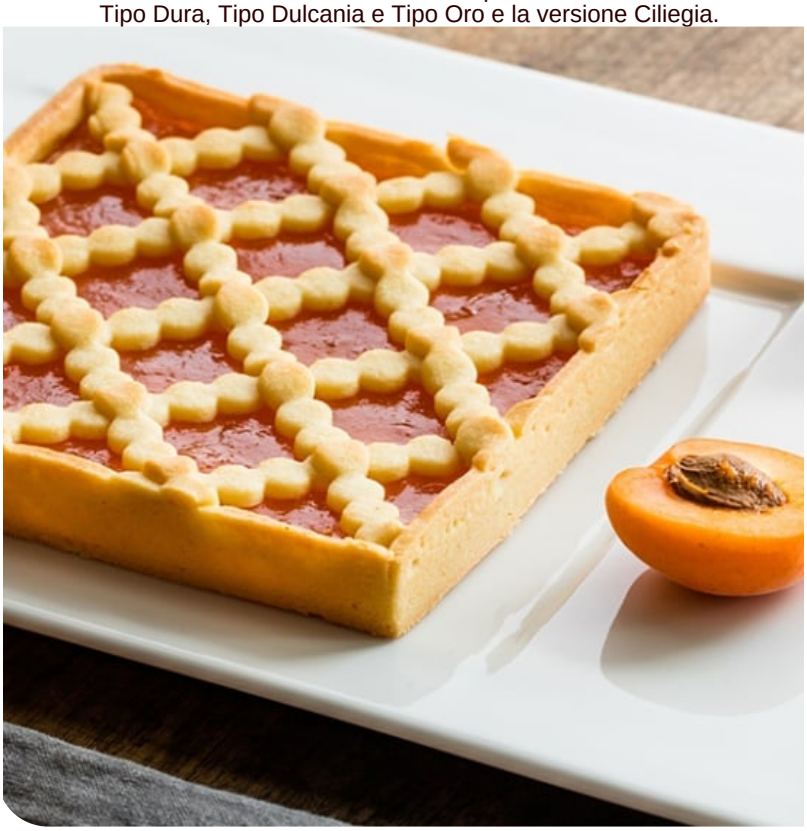
PASSATA ALBICOCCA

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030287

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro 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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro 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 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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro 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.