PASSATA ALBICOCCA TIPO DULCANIA

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 e Tipo Oro e la versione Ciliegia.



MODALITÀ D'USO

Croissant

Crostata

Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030244

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 e Tipo Oro e la versione Ciliegia.

Descrizione
passata d'albicocca resistente alla cottura in forno. PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" è indicata per tutte le applicazioni di pasticceria.

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.