PASSATA ALBICOCCA TIPO DURA

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 Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.



MODALITÀ D'USO

Croissant

Crostata

Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030245

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 Dulcania e Tipo Oro e la versione Ciliegia.

Descrizione
passata d'albicocca resistente alla cottura in forno.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno.

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.