

FRUTTIDOR AMARENA

PASTRY FRUTTIDOR

Preparación elaborada con trozos de cereza negra, ideal para rellenar antes o después del horneado. Altamente resistente a la cocción y la congelación. Especialmente diseñada para preservar las cualidades naturales de la fruta y evitar que se oscurezca prematuramente. Con hasta un 90 % de fruta natural, la línea Fruttidor aportará a sus productos un sabor único e inigualable. Descubra toda la gama de productos.



MODALITÀ D'USO



Cakes



Tarts



Small pastry



Small pastry



Cakes



Croissant



Filling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030321

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).
No allergens declared for this product.

INFO

Claims

Contiene el 70 % de guindas en trozos.

Detalles

Preparado a base de guindas en trozos para rellenos antes y después del horneado. Excelente resistencia a la cocción y ultracongelación. La formulación particular del producto preserva las cualidades naturales de la fruta, evitando el

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pardeamiento prematuro. Descubre toda la gama disponible.

Descripción

preparado a base de guindas enteras, con gran estabilidad al horno y a la ultracongelación. FRUTTIDOR AMARENA está listo para usar, ideal para todos los empleos de relleno y de decoración.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

FRUTTIDOR AMARENA está listo para usar.



Extraordinary
made simple.