

PASSATA ALBICOCCA

PASTRY PUREES - FRUIT

Puré de albaricoque cuidadosamente seleccionado. Gracias a su textura, es ideal para rellenar croissants antes de hornearlos. Descubre también todas las demás variedades de albaricoque (Dura, Dulcania y Oro) y la variante de cereza.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Tarts



Filling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030243

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

Detalles

Puré de albaricoques obtenido de fruta cuidadosamente seleccionada. Gracias a su consistencia, está especialmente indicada para el relleno de croissants antes del horneado. Descubre las variantes Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania y Tipo Oro y la variante Ciliegia.

Descripción

puré de albaricoque con gran estabilidad al horno.

Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la estructura suave del producto permite el uso directo a través de bolsas con adecuada boquilla o mediante dosificadores mecánicos. Por lo tanto, se recomienda no proceder nunca a tratamientos preliminares como la mezcla o el batido en batidora planetaria que tendrían consecuencias negativas sobre el comportamiento durante la cocción.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030287

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

Detalles

Puré de albaricoques obtenido de fruta cuidadosamente seleccionada. Gracias a su consistencia, está especialmente indicada para el relleno de croissants antes del horneado. Descubre las variantes Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania y Tipo Oro y la variante Ciliegia.

Descripción

puré de albaricoque con gran estabilidad al horno y con una estructura relativamente consistente.

Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use

la estructura del producto permite el uso directo a través de bolsas con adecuada boquilla o mediante dosificadores mecánicos. Se recomienda no proceder nunca a tratamientos preliminares como la mezcla o el batido en batidora planetaria que tendrían consecuencias negativas sobre el comportamiento durante la cocción.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030289

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

Detalles



Extraordinary
made simple.

Puré de albaricoques obtenido de fruta cuidadosamente seleccionada. Gracias a su consistencia, está especialmente indicada para el relleno de croissants antes del horneado. Descubre las variantes Albicocca Tipo Dura, Tipo Dulcania y Tipo Oro y la variante Ciliegia.

Descripción

puré de albaricoque con gran estabilidad al horno.

Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

Directions for use

la estructura suave del producto permite el uso directo a través de bolsas con adecuada boquilla o mediante dosificadores mecánicos. Por lo tanto, se recomienda no proceder nunca a tratamientos preliminares como la mezcla o el batido en batidora planetaria que tendrían consecuencias negativas sobre el comportamiento durante la cocción.



Extraordinary
made simple.