

# FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

PASTRY FRUTTIDOR

Préparation à base de baies sauvages, idéale pour le fourrage avant ou après cuisson. Très résistante à la cuisson et à la congélation. Spécialement conçue pour préserver les qualités naturelles des fruits et éviter le brunissement prématuré. Avec jusqu'à 90 % de vrais fruits, la gamme Fruttidor confère à vos produits un goût unique et incomparable. Découvrez toute la gamme.



## MODALITÀ D'USO



Cakes



Tarts



Small pastry



Small pastry



Cakes



Croissant



Filling

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030421

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Claims

Contient 70 % de fruits des bois entiers (mûres, myrtilles, framboises, groseilles et fraises).

### Détails

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Préparation à base de fruits des bois en morceaux pour les garnitures avant et après cuisson. Résistance exceptionnelle à la cuisson et à la surgélation. La formulation particulière du produit préserve les qualités naturelles du fruit, en évitant son brunissement précoce. Découvrez toute la gamme disponible.

**Description**

préparation aux fruits des bois (mûres, myrtilles, framboises, groseilles, fraises) à base de fruits entiers, stable à la cuisson et à la congélation. FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO est prête à l'emploi, idéale pour tous les emplois de farce et de décoration.

**Denomination**

produit semi-fini pour produits de boulangerie.



Extraordinary  
made simple.