

FRUTTIDOR MIRTILLO

PASTRY FRUTTIDOR

Préparation à base de myrtilles entières, idéale pour le fourrage avant ou après cuisson. Très résistante à la cuisson et à la congélation. Spécialement conçue pour préserver les qualités naturelles du fruit 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 01030407

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 bleuets sauvages.

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Préparation à base de myrtilles entières pour 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 à base de bleuets sauvages, idéale pour toutes les utilisations en pâtisserie. FRUTTIDOR MIRTILLO est stable à la cuisson et à la congélation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de boulangerie.



Extraordinary
made simple.