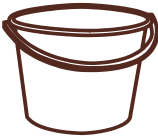
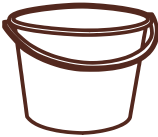
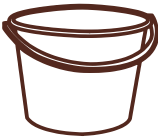
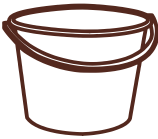
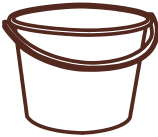
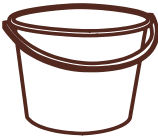
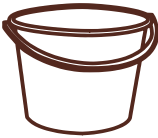




FARCITURE DI FRUTTA



FARCITURE DI FRUTTA

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ALBICOCCA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Ideale per pasticcerie e laboratori industriali, mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3 Kg 13	
FRUTTI DI BOSCO 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Ideale per pasticcerie, mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
FRAGOLA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Ideale per pasticcerie, mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
VISCIOLATA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
MELA 35%	Prodotto di alta qualità adatto ad un utilizzo multiuso pre e post-forno. Mantiene sempre una struttura semi-densa e si contraddistingue per una perfetta spatolabilità.	Kg 3	
LIMONE 35%	Marmellata extra di limone ad alta percentuale di frutta. Ideale in pasticceria come farcitura, utilizzo multiuso pre e post-forno e ideale per la guarnizione di torte.	Kg 3	
ARANCIA 35%	Marmellata extra di arancia ad alta percentuale di frutta. Ideale in pasticceria come farcitura, utilizzo multiuso e ideale per la guarnizione di torte.	Kg 3	
CONFETTURA DI ALBICOCCA 50%	Ideale per tutti gli impieghi in pasticceria, resiste perfettamente al forno, si contraddistingue per l'elevata percentuale di frutta contenuta. Stabile in cottura mantiene sempre una consistenza ideale.	Kg 3	