



Ricetta di Denis Dianin

Linea Selezione



DolceFrutta Bakery

La linea **DolceFrutta Bakery** è composta rigorosamente da frutta fresca (70%) sottoposta ad un processo di semicanditura (45° Bx) così delicato da mantenerne intatta la qualità.

Immersa poi nel suo succo e addensata, si presta per innumerevoli applicazioni come farciture e decorazione di prodotti da forno, freschi o surgelati.

- Vantaggi** ✓
Non congela a temperature negative. Resiste alla cottura. Sciroppo semidenso che mantiene la frutta e conferisce struttura alla farciture. Pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.
- Ispirazione** 🍞
Strudel, farciture per mousse e brioches, palet per semifreddi, dolci al cucchiaio.
- Stoccaggio** 🌡️
Chiuso: 18 mesi in luogo fresco e asciutto.
Aperto: in frigorifero a +/- 4° C.
- Confezione** 📦
2 latte da 2,9 kg.



Amarene intere
70% di frutta

Fragole intere
70% di frutta

Frutti di bosco interi
70% di frutta

Mela verde cubetti 9x9
70% di frutta

Mirtillo interi
70% di frutta

Pera cubetti 9x9
70% di frutta

Pesca cubetti 9x9x
70% di frutta



Linea Selezione

DolceFrutta IceCream



Fragoline intere
80% di frutta



Frutti di bosco interi
80% di frutta

L'elevata percentuale di frutta (80%), il basso residuo zuccherino (45° brix) e lo sciroppo ricco di sapore sono le caratteristiche vincenti della linea **DolceFrutta Ice Cream Selezione**.

La frutta fresca così lavorata, mantenendosi integra, inalterata nel gusto e nel colore, esalta la genuinità delle realizzazioni permettendo di arricchire in maniera inconfondibile il gelato.

- Vantaggi** ✓
La frutta contenuta non congela a temperature negative. Sciroppo morbido per decorare dolci al piatto. Pronta all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.
- Ispirazione** 🍦
Gelati, yogurt, semifreddi, mousse.
- Stoccaggio** 🌡️
Chiuso: 18 mesi in luogo fresco e asciutto.
Aperto: in frigorifero a +/- 4° C.
- Confezione** 📦
2 latte da 2,9 kg.