FarciForno

Selezione

Innovativa gamma di farciture ad alta resistenza al forno studiata dal Centro Ricerche e Sviluppo interno all'Azienda. La particolare lavorazione di FarciForno sfrutta le fibre presenti naturalmente nella frutta senza esasperare la concentrazione zuccherina (°Brix), risolvendo così le problematiche legate al trasferimento di umidità dalla farcitura al contenitore, sia esso di frolla o di pasta sfoglia. Il risultato è una farcitura morbida, con un ottimo aspetto organolettico che conserva nel tempo la friabilità e la croccantezza del prodotto finito, grazie alla contenuta attività dell'acqua. In cottura FarciForno non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle intere, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

Vantaggi
Dosabile con sac à poche
Pronto all'uso

Ispirazione
Biscotti, croissant, saccottini, prodotti da forno

Stoccaggio
24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione
2 secchi da 3,5 kg.

- Albicocca
- Amarena
- Arancia
- Fichi
- Mela con Pezzi