

Marmellate confetture e passate

Selezione

Marmellate, confetture e passate con un'elevata percentuale di frutta ottenute dalla lavorazione di materie prime di primissima qualità. Questa linea di prodotti destinati alla farcitura di prodotti da forno e post-forno si riconoscono per la consistenza compatta, il profumo invitante e intenso e per la resa eccellente. Tra le referenze spiccano le specialità con pezzi di frutta e le la nuova confettura liscia di albicocca, con il 70 % di frutta, da sempre la più richiesta dal mercato.

Vantaggi

Spatolabilità
Tenuta al forno
Gusto fresco

Ispirazione

Croissant, crostate e prodotti farciti

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Passata di albicocca e Visciolata:

2 secchi da 6 kg.

Marmellata d'arancia:

4 latte da 5 kg.

Confettura di Albicocca al 70%:

2 latte da 3 kg.



Confettura di albicocca al 70% di frutta

Marmellata d'arancia 50% di frutta

Passata di albicocca 50% di frutta

Visciolata 80% di frutta
