

Selezione PastaFrutta represents a valid alternative to the traditional aromas in paste present on the market. Enabling the imagination and creativity of the baker, it is characterised by a high percentage of fruit and it's ease of use. Adding a percentage of 8-10% to your mixture enriches the finished product, producing a pleasant and balanced aromatic note that remains even after cooking.

references

Apricot - Sourcherry - Orange
Lemon - Mandarin

Storage at room temperature

Packaging SELECTION LINE: 2x3 kg. pails
FRUITLINE: 12 kg. pails

Palletization 72x6 kg. cartons
52x12 kg.



PASTAFRUTTA



Selezione

FRA

PastaFrutta Selezione représente une bonne alternative aux arômes traditionnels en pâte présents sur le marché. Pensée pour satisfaire la fantaisie et la créativité du Pâtissier, elle se caractérise par son haut pourcentage de fruit et par sa facilité d'utilisation. Ajoutant un pourcentage de 8-10% à votre pâte, elle enrichit le produit fini en lui conférant une note aromatique agréable et équilibrée qui demeure même après la cuisson.

références

Abricot - Griotte - Orange
Citron - Mandarine

DE

PastaFrutta Selezione ist eine optimale Alternative zu den traditionellen Aromapasten auf dem Markt. Sie entstand mit der Idee, der Fantasie und der Kreativität des Konditors entgegenzukommen und zeichnet sich durch den hohen Fruchtanteil und die einfache Verwendung aus. Geben Sie zu Ihrem Teig 8-10% des Produkts und bereichern Sie so das Endprodukt durch ein angenehmes und ausgeglichenes Aroma, welches man auch noch nach dem Backen schmeckt.

Sortiment

Aprikose - Amarena - Orange
Zitrone - Mandarine

RU

PastaFrutta Selezione - это альтернатива традиционным ароматическим добавкам имеющимся на рынке ингредиентов. Разработанная для богатой фантазии и креативности мастера-кондитера, эта фруктовая паста отличается высоким процентным содержанием фруктов и простотой в использовании.

Добавив всего 8-10% в тесто, она придаст Вашему готовому продукту приятную и сбалансированную ароматную ноту, которая сохранится и после выпекания.

ассортимент

Абрикос - Вишня-Амарена - Апельсин
Лимон - Мандарин

ITA

PastaFrutta Selezione è una valida alternativa ai tradizionali aromi presenti sul mercato. Pensata per venire incontro alla fantasia e alla creatività del Pasticciere, si caratterizza per un'alta percentuale di frutta e per la facilità d'impiego.

Aggiungendo una percentuale del 8-10% al vostro impasto, PastaFrutta arricchisce il prodotto finito conferendogli una gradevole ed equilibrata nota aromatica che permane anche dopo la cottura.

referenze

Albicocca - Amarena - Arancia
Limone - Mandarino

Conservation température ambiante

Condit SELECTION: 2 seaux de 3 kg.
FRUITLINE: seaux de 12 kg.

Palettisation 72 cartons de 6 kg.
52x12 kg.

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung SELECTION: 2x3 kg. Kübel
FRUITLINE: 12 kg. Kübel

Palettierung 72x6 kg. Kartons
52x12 kg.

Хранение при комнатной температуре

Упаковка SELEZIONE: 2 пластиковых
ведра по 3 кг. - FRUITLINE:
пластиковые ведра по 12 кг

Кол-во на поддоне 72 коробок по 6 кг.
52x12 кг.

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione SELEZIONE: 2 secchi da 3 kg.
FRUITLINE: secchi da 12 kg.

Palettizzazione 72 cartoni da 6 kg.
52x12 kg.



Examples of APPLICATIONS amaretti pastry, biscuits, croissants, shortcrust pastry, sponge cake, baked products

Esempi di APPLICAZIONE amaretti, biscotti, croissant, frolle, pan di spagna, prodotti da forno

Exemples d'APPLICATIONS macarons, biscuits, croissants, feuilletés, pain d'Espagne, pâtisseries

ANWENDUNGSBEISPIELE Amaretti, Kekse, Croissants, Butterkekse, Biskuit, Ofenprodukte

ПРИМЕНЕНИЕ Амаретти, кексы, песочное печенье, бисквиты, круассаны, выпечка