

Confitures, conserves et passes

Selezione

Confitures, conserves et passe avec un pourcentage élevé de fruits obtenus à partir de la transformation des matières premières de la plus haute qualité. Cette ligne de produits pour la garniture des produits de boulangerie et post-four sont reconnaissables par la texture ferme, l'invitation de l'odorat et intense et pour l'excellent rendement.

Parmi les références tenir des spécialités avec des morceaux de fruits et la nouvelle confiture d'abricot lisse, avec 70% de fruits, toujours le plus en demande par le marché.

Avantages

Tartinabilité
Établissement en cuite
Goût frais

Inspiration

Croissants, tartes et produits farcis

Stockage

24 mois dans un endroit frais et sec.

Conditionnement

Abricot passé et Visciolata: 2 seaux de 6 kg.

Marmelade d'orange: 4 tins de 5 kg.

Confiture d'abricot à 70%: 2 tins de 3 kg.



Confiture d'abricot 70% de fruits

Marmelade d'orange 50% de fruits

Passé d'abricot 50% de fruits

Griottes "Visciolata" 80% de fruits
