

FarciForno

Selezione

Gamme innovante de garnitures à haute résistance au four étudié par le Centre Recherche et développement au sein de la société. L'avantage particulier de FarciForno c'est laquella d'exploiter les fibres présente naturellement dans les fruit sans exaspérer la concentration en sucre (° Brix), ainsi résoudre le questions liées au transfert de l'humidité de la garniture au conteneur, que ce soit de la pâtisserie ou de la pâte feuilletée. Le résultat c'est une garniture souple, avec un excellent aspect organoleptique qui conserve dans le temps la croustillance et le croquant du produit fini, grâce à l'activité de l'eau contenue. Dans la cuisine FarciForno ne se développe pas, il est libre de la formation de petites bulles ensemble, ne pas se gélifier à des températures élevées et n'a pas tendance à se volatiliser.

Avantages

Mesurable avec sac à poche
Prêt à l'emploi

Inspiration

Biscuits, croissants, pains au chocolat, produits de boulangerie

Stockage

24 mois dans un endroit frais et sec

Conditionnement

2 seaux de 3,5 kg.



Abricot

Amarena

Orange

Figes

Pomme avec morceaux