

Farciture di frutta



La linea Farciture di Futta nasce come prodotto versatile adatto per l'industria di torte e prodotti surgelati che posso sfruttare tutta la naturalità della frutta a basso Bx. Questa linea coniuga alla ricchezza della frutta contenuta, una struttura morbida e cremosa e una ottima resistenza in cottura e/o a temperature negative, garantendo sempre un gusto genuino e un aspetto invitante in ogni impiego.

La versatilità di utilizzo, la possibilità di ricettare su richiesta della clientela, rendono Farciture di Frutta il prodotto ideale per ogni esigenza produttiva.

Vantaggi

Ottima resistenza alle temperature negative e tenuta al forno.

Gusto naturale, pezzatura e percentuali di frutta modificabili su richiesta della clientela. Prodotto pompabile dosabile meccanicamente.

Ispirazione

Torte gelato, semifreddi, croissants, strudel, torte.

Stoccaggio

1 mese a temp. 0-5° C

12 mesi a -18° C

Confezione

Secchi da 20 Kg.

Tank da 1.000 Kg.



Gluten
Free

FRUTTA INTERA

Amarena

Fragola

Frutti di bosco

Mirtillo

Mora

CUBETTI DI FRUTTA

Albicocca 12x12 mm

Ananas 9x9 mm

Mela verde 12x12 mm

Fragola 12x12 mm

Mango 9x9 mm

Pera 12x12 mm

Pesca 14x14 mm

Tropicale 9x9 mm

Soluzione on-demand: disponibile in gusti diversi, con densità e percentuali di frutta diverse. Lotti minimi di produzione 1.000 kg.