



Ricetta di Davide Comaschi



Linea Selezione

Marmellate, Confetture e Passate

Marmellate, confetture e passate con un'elevata percentuale di frutta ottenute dalla lavorazione di materie prime di primissima qualità.

Questa linea destinata alla farcitura di prodotti da forno e post-forno si riconosce 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

2 latte da 3 kg.

Passata di albicocca, Frutti di Bosco e Visciolata: 2 secchi da 6 kg.



Confettura di Albicocca
70% di frutta



Passata di Frutti di bosco
50% di frutta



Confettura di Lampone
70% di frutta



Visciolata
80% di frutta



Marmellata di Arancia
50% di frutta



Passata di albicocche
50% di frutta



CABOSSA Jam

40% frutto del cacao
16% cioccolato fondente