

# Farciture speciali per biscotti



Innovativa gamma di farciture ad alta resistenza al forno studiata dal Centro Ricerche e Sviluppo interno all'Azienda. La particolare lavorazione della di farciture speciali per biscotti sfrutta le fibre presenti naturalmente nella frutta senza esasperare la concentrazione zuccherina (°Brix), risolvendo così le problematiche legate al trasferimento di umidità dalla farcitura al contenitore, sia esso di frolla o di pasta sfoglia. Il risultato è una farcitura morbida, con un ottimo aspetto organolettico che conserva nel tempo la friabilità e la croccantezza del prodotto finito, grazie alla contenuta attività dell'acqua. In cottura non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle intere, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

## Vantaggi

Pompabile e dosabile meccanicamente  
Resistenza alle alte temperature

## Ispirazione

Biscotti, croissant, saccottini, prodotti da forno

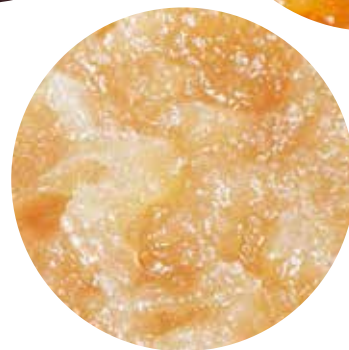
## Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione

Secchi da 12 kg.

Gluten Free



---

Albicocca

---

Ciliegia

---

Fragola

---

Fichi

---

Mela

---