Mermeladas, confituras y compotas

Selezione

Mermeladas, confituras y compotas (Marmellate, confetture e passate) con un elevado porcentaje de fruta obtenido gracias a la elaboración de materias primeras de primerísima calidad. Esta línea de productos destinados al relleno de productos para horno y post-horno se reconocen por su consistencia compacta, un sugerente e intenso aroma y por su excelente productividad. Entre los productos destacan las especialidades con trozos de fruta y la nueva confitura lisa de albaricoque, con el 70% de fruta, desde siempre la más demandada por el mercado

Ventajas

Fácil de extender
Conserva sus propiedades en el horno
Gusto fresco

Aplicaciones

Croissant, tartas de mermelada y productos rellenos

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco

Empaquetado

Compota de albaricoque y Visciolata:
2 cubos de 6 kg.
Mermelada de naranja:
4 latas de 5 kg.
Confitura de albaricoque al 70%:
2 latas de 3 kg.

- Confitura de albaricoque al 70% de fruta
- Mermelada de naranja 50% de fruta
- Compota de albaricoque 50% de fruta
- Visciolata 80% de fruta