



Secchielli

Confettura per Pasticceria Professionale

Una linea di confetture extra di alta qualità (al 70% di frutta), dedicata al settore dolciario da forno, perfetta per farcire e decorare torte, crostate, brioches e dolci di ogni genere. L'innovativa ricetta realizzata da Vis permette di mantenere alti standard in termini di gusto, colore, stabilità in cottura e conservazione.

An extra quality jam range (with 70% of fruit), studied for the bakery & confectionery sector, perfect for filling and decorating cakes, tarts, brioches and every kind of desserts. The innovative recipe allows to keep high standards in terms of taste, colour, cooking stability and conservation.



SAPORI DELLA
TERRA



CONFETTURA
EXTRA VIS



METODO
ARTIGIANALE



CONFEZIONE: Secchiello

Peso netto: 2,75 kg e

Peso lordo: 2,90 kg

Termine minimo di conservazione: 18 mesi

Dimensioni: 18,5x18,5x11,8 cm

IMBALLO

Tipo: cartone contenente 3 secchielli

Peso: 9,15 kg

Dimensioni: 59x21x16 cm

MODALITÀ DI IMPIEGO

Ante-forno / Pre-forno

BOX: Bucket

Net Weight: 2,75 kg e

Gross Weight: 2,90 kg

Shelf Life: 18 months

Sizes: 18,5x18,5x11,8 cm

PACKAGING

Type: carton of 3 buckets

Weight: 9,15 kg

Sizes: 59x21x16 cm

MODALITIES OF USAGE

Pre-Baking / After-Baking

EAN

8001395500108

8001395500115

8001395500139

8001395500122

8001395500146

GUSTO

Albicocche

Fragole

Frutti di bosco

Lamponi

Mirtilli

TASTE

Apricots

Strawberries

Wild berries

Raspberries

Blueberries

