



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Fillings-uri cu fructe



Baking Experts Team



# filling-uri cu fructe

## Gama Credi Fruits

filling-uri cu fructe pentru aplicații în patiserie și cofetărie. Produse termostabile.

### Variante:

**Sourcherry** – cu conținut de vișine de 40, 50, 60 și 80%

**Apple Pie** – cu conținut de mere de 91%

### AVANTAJELE UTILIZĂRII

- termostabilitate: congelare, decongelare și coacere
- aplicații variate, la suprafața sau în interiorul produselor
- optimizarea costurilor în funcție de procentul de fructe ales pentru filling
- filling-urile de vișine conțin fructul aproape întreg, nedeteriorat, care își păstrează forma la coacere
- filling-ul de mere are un procent foarte ridicat de mere sub formă de cubulețe cu formă bine definită care se păstrează la coacere

### AMBALARE

12 kg net în găleți din polipropilenă.

## Gama La minut

Umpluturi din piureuri de fructe, asemănătoare gemului tradițional, cu aplicații diverse în patiserie, cofetărie, industria biscuiților etc. Recomandate în special pentru aplicații la rece. Pot fi folosite pentru aplicațiile la cald doar pentru acele produse care acoperă complet umplutura.

### AVANTAJELE UTILIZĂRII

- conținut ridicat de piure de fructe: 35-40%
- gust foarte bun
- textură fină, omogenă, destul de fermă, scurtă
- se întind ușor în peliculă subțire pe suprafața blaturilor de prăjitură
- brix ridicat: 65°

### AMBALARE

5 kg sau 25 kg net în găleți din polipropilenă cu capac autosigilant.



Baking Experts Team

