

pepitas de fruta

CLIENTES: Confitería / Pastelería / Bollería / Coctelería

Selección de fruta natural de alta calidad texturizada con Alginat de SOC Chef, utilizando un proceso de producción único.

Mix

Puré de fruta y
texturizante

.....

Gelificación

En forma de
una fina capa de
producto

.....

Corte

Para obtener
las pepitas

.....

Secado

A baja temperatura
lentamente para
preservar color y
aroma

- ✓ **Mínima actividad** de agua, de 9 a 15 % de humedad
- ✓ **Resistente** al horno y la congelación
- ✓ Ideal en bollería, panadería, heladería, chocolatería y cocina como **inclusión, decoración o topping**
- ✓ Cubo de **3 a 5 mm**
- ✓ **Textura blanda**



PEPITAS DE FRESA

REF: 10-102975 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-100385 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE FRAMBUESA

REF: 10-106575 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-107186 - 10 kg - (3 a 5 mm)



Magdalenas con pepitas de frambuesa



PEPITAS DE LIMÓN

REF: 10-100875 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-106136 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE NARANJA

REF: 10-7147 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-107146 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE CARAMELO

REF: 10-109675 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-104626 - 10 kg - (3 a 5 mm)