

PASTRY

Five Star Chef

PreGel



Pastry Fillings

*from
our
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

PreGel
Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com

info@pregel.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY
www.pregeltraining.com

Pastry Fillings

Tutto il profumo e la freschezza della frutta appena colta in questa linea di pregiate farciture per pasticceria, dal sapore fresco e dall'altissimo contenuto di frutta in corposi pezzi. I prodotti della linea Pastry Fillings Five Star Chef contengono solo aromi naturali e sono caratterizzati da una equilibrata dolcezza, che rende il loro sapore particolarmente naturale e molto delicato al palato. Stabili alla cottura, tutti i Pastry Fillings possono essere utilizzati in moltissime applicazioni da consumare a temperatura ambiente (come prodotti da forno e lievitati), oltre che per tutti i dessert da consumare a temperatura positiva (come mousse, bavaresi e bicchierini).

Inoltre, i dessert in cui si utilizzano Pastry Fillings possono essere congelati, poiché la loro struttura non si altera in fase di scongelamento.

PUNTI DI FORZA:

- ★ Alta percentuale di frutta in pezzi
- ★ Solo aromi naturali
- ★ Gluten Free, Palm Oil Free, Vegan
- ★ Assenza di coloranti
- ★ Stabili alla cottura in forno



NEW

Cod. 36872
ALBICOCCA
Con 85% di albicocche



NEW

Cod. 37072
MIRTILLO
Con 60% di mirtilli



NEW

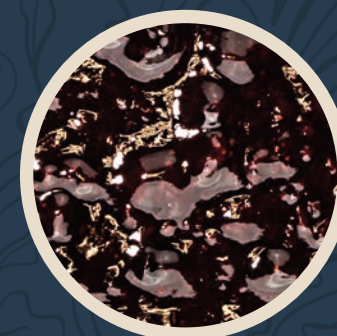
Cod. 37172
FRAGOLA
Con 80% di fragole



Cod. 71572
AMARENA
Con 75% di amarene



Cod. 71362
MELA
Con 90% di mele



Cod. 96902
FRUTTI DI BOSCO
Con 60% di frutti di bosco



Cod. 91272
PERA
Con 85% di pere



Cod. 97002
ANANAS
Con 80% di ananas



Cod. 97702
STRUDEL
Con 90% di mela e uvetta