

TRADITION 90% di frutta in pezzi



Passion for Pastry



TRADITION 90% di frutta in pezzi



TRADITION è una gamma di preparazioni di mele e pere di alta qualità con alta percentuale di frutta (90%).

TRADITION è preparata esclusivamente con frutta fresca.

CARATTE RISTICHE:

- Gusto ricco di frutta fresca grazie all'alto contenuto di mele o pere
- Stabile in cottura (rimane fragrante)
- Stabile alla surgelazione
- Facile da utilizzare
- Qualità costante
- Risparmio di tempo (non si sbuccia)

APPLICAZIONI:

Crostate, Strudel, prime colazioni e in abbinamento a dolci montati

TORTA trentina

Ingredienti

1. Pasta frolla

2. Ripieno :

TRADITION MELA	gr. 1.000
Mele	gr. 1.000
Marmellata	gr. 500
Pinoli	gr. 50
Noci	gr. 50
Cannella	gr. 25

Modalità d'impiego:

su stampo diam. 18 cm stendere 200 gr di pasta frolla, colare il ripieno (300 gr) e ricoprire con pasta frolla. Spennellare con uovo e cospargere con zucchero semolato. Cuocere a 170 °C per ca. 30 min.

formato e confezioni:

Mela pezzi grossi	secchi da Kg. 5,5 e Kg. 11
Mela 10/10	latte da Kg. 2,5 e secchi da Kg. 11
Pera 10/10	secchi da Kg. 6

TORTA PAESANA ALLE MELE

Ingredienti:

1. Pasta frolla

2. **TRADITION MELA**

3. Crema di mandorle: amalgamare insieme

PASTA MANDORLE "MO"	gr. 1.000
Zucchero a velo	gr. 600
Uova intere	gr. 250

Modalità d'impiego:

foderare una tortiera con Pasta Frolla. Spalmare un leggero strato di Crema di Mandorle e ricoprire fino al bordo con TRADITION MELA.

Cuocere a 180 °C per ca. 30 min. Dopo la cottura lucidare con gelatina.

TRANCIO DI SFOGLIA ALLE MELE

Ingredienti:

1. Pasta sfoglia

2. **TRADITION MELA**

3. Uvetta imbevuta nel rum

Modalità d'impiego:

su una base di pasta sfoglia posare nel centro TRADITION MELA incorporandovi l'uvetta imbevuta. Ricoprire il tutto con uno strato di sfoglia inciso. Spennellare con uovo e cuocere a 180 °C.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it



is a brand of

