

Los rellenos de fruta **Topfil** son el resultado de una selección minuciosa y de un proceso que conserva la integridad de los trozos de fruta.

Topfil combina el sabor de la fruta fresca con la comodidad de un relleno listo para usar.

FRUTA	NOMBRE DE PRODUCTO	CONTENIDO DE FRUTA	PACKAGING
Manzana	Topfil Manzana Minicubos	90%	Cubo de 5 kilos
	Topfil Manzana Canela	60%	Cubo de 4,5 kilos
Frutas del Bosque	Topfil Frutas del Bosque	60%	Cubo de 5 kilos
Fresa	Topfil Fresa	60%	Cubo de 5 kilos
Frambuesa	Topfil Frambuesa	60%	Cubo de 5 kilos
Melocotón	Topfil Melocotón	54%	Cubo de 5 kilos

Propiedades

- Alto contenido de frutas
- Trozos de frutas
- Listo para usar
- Estable a la congelación
- Estable al horno
- Vida útil entre 6 y 9 meses (dependiendo del sabor)

Aplicaciones

- Aplicaciones en directo y congeladas
- Masas laminadas (croissant, hojaldre...)
- Cakes (muffins, cakes...)
- Brioches
- Pasteles y tartaletas



Pulsar para ver receta
Macarons

Topfil

Rellenos de fruta de máxima calidad

¿Qué hace a TOPFIL único?
Los rellenos Topfil tienen un mínimo de un **54% de fruta en trozos**, con una apariencia, sabor y textura inigualables.

Macarons

Composición:
Macaron Orange
Macaron Fucsia
Macaron Choco
Macaron Natural

Macaron Orange

Macaron Orange	c/s.
Topfil Melocotón 54%	c/s.

Macaron Fucsia

Macaron Fucsia	c/s.
Topfil Fresa 60%	c/s.

Macaron Choco

Macaron Choco	c/s.
Topfil Frutas del Bosque 60%	c/s.

Macaron Natural

Macaron Natural	c/s.
Topfil Frambuesa 60%	c/s.

Montaje

1. Con la ayuda de una manga rellenar una de las caras y seguidamente poner la otra encima. Presionar suavemente para repartir el relleno.
2. Una vez rellenos los podemos vender por unidades o en cajitas surtidas.



Topfil
Melocotón 54%
Fresa 60%
Frutas del Bosque 60%
Frambuesa 60%