

NOUGATY GIANDUIA

PASTRY NOUGATY

Ready-to-use gianduia creamy spread, specifically designed and suitable for before-baking filling operations. Excellent heat-resistant product, choose Nougaty to make delicious and outstanding baked goods. Freeze-stable. Have a look at Cukicream and Chocobake lines of products to discover all our range of before-baking filling spreads.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010722

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme, ideal zum Füllen vor dem Backvorgang. Nougaty ist hitzebeständig und ein hervorragendes Produkt zum Füllen Ihrer Backwaren vor dem Backvorgang. Behält auch beim Einfrieren seine Eigenschaften unverändert bei.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Paste mit Gianduja-Geschmack zum Füllen von Hefengebäck (Pain au Chocolat, Croissants, Gebäcktaschen) vor dem Backvorgang.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010854

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme, ideal zum Füllen vor dem Backvorgang. Nougaty ist hitzebeständig und ein hervorragendes Produkt zum Füllen Ihrer Backwaren vor dem Backvorgang. Behält auch beim Einfrieren seine Eigenschaften unverändert bei.

Beschreibung

Paste mit Gianduja-Geschmack zum Füllen von Hefengebäck (Pain au Chocolat, Croissants, Gebäcktaschen) vor dem Backvorgang.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010896

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Soja



Extraordinary
made simple.

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme, ideal zum Füllen vor dem Backvorgang. Nougaty ist hitzebeständig und ein hervorragendes Produkt zum Füllen Ihrer Backwaren vor dem Backvorgang. Behält auch beim Einfrieren seine Eigenschaften unverändert bei.

Beschreibung

Gianduia-Paste zum Füllen von Hefeteiggebäck vor dem Backvorgang.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.



Extraordinary
made simple.