

NOCCIOLATA

PASTRY NOCCIOLATA

Ready-to-use gianduia creamy spread, made from cocoa and hazelnuts. Ideal for filling cakes, crepes, croissants and krapfens. To be used after baking. If you prefer a stronger taste of cocoa and a milder flavour of hazelnuts, you can opt for ?P? and ?E? variants. Instead, choose ?D? variant, with its thicker consistency, for best results during summertime. In addition to the classic version, this product line also includes Nocciolata Bianca, with its delicious flavour of milk and hazelnuts, as well as Premium and Extreme versions. Discover all of them!



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010151

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang, zeichnet sich durch ihre hohe Streichfähigkeit aus. Erhältlich in den Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen. Für den Sommer empfehlen wir die Verwendung der Variante „D“, die eine etwas festere Konsistenz hat, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Weiche Creme mit Gianduia-Geschmack, sehr gut streichfähig und besonders geeignet zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang. NOCCIOLATA eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Füllungen für Pralinen; in gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme gemischt ergibt sie eine ausgezeichnete Glasur für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010153

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Basis von Kakao und Haselnüssen, zum Füllen nach dem Backvorgang, zeichnet sich durch ihre hohe Streichfähigkeit aus. Erhältlich in den Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen. Für den Sommer empfehlen wir die Verwendung der Variante „D“, die eine etwas festere Konsistenz hat, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Beschreibung

Weiche Creme mit Gianduia-Geschmack, sehr gut streichfähig und besonders geeignet zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang. NOCCIOLATA eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Füllungen für Pralinen; in gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme gemischt ergibt sie eine ausgezeichnete Glasur für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010157



Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Erhältlich in den Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen. Für den Sommer empfehlen wir die Verwendung der Variante „D“, die eine etwas festere Konsistenz hat, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Sie präsentiert sich als weiche, braune Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang eignet. Sie eignet sich auch zur Zubereitung von Füllungen für Pralinen und Cuneesi. In gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme vermischt, eignet sie sich hervorragend als Überzug für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010179

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details



Extraordinary
made simple.

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Erhältlich in den Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen. Für den Sommer empfehlen wir die Verwendung der Variante „D“, die eine etwas festere Konsistenz hat, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Sie präsentiert sich als weiche, braune Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang eignet. Sie eignet sich auch zur Zubereitung von Füllungen für Pralinen und Cuneesi. In gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme vermischt, eignet sie sich hervorragend als Überzug für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010341

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Basis von Kakao und Haselnüssen, zum Füllen nach dem Backvorgang, zeichnet sich durch ihre hohe Streichfähigkeit aus. Erhältlich in den Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen. Für den Sommer empfehlen wir die Verwendung der Variante „D“, die eine etwas festere Konsistenz hat, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Beschreibung

Weiche Creme mit Gianduia-Geschmack, sehr gut streichfähig und besonders geeignet zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang. NOCCIOLATA eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Füllungen für Pralinen; in gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme gemischt ergibt sie eine ausgezeichnete Glasur für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01010351

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Die Variante „E“ zeichnet sich durch einen weniger intensiven Haselnussgeschmack aus. Erhältlich sind auch die Varianten „P“ für diejenigen, die einen intensiveren Kakaogeschmack bevorzugen, und „D“ mit einer etwas festeren Konsistenz für optimale Ergebnisse auch im Sommer.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Sie präsentiert sich als weiche, braune Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen von Croissants und Hefegebäck nach dem Backvorgang eignet. Sie eignet sich auch zur Zubereitung von Füllungen für Pralinen und Cuneesi. In gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme vermischt, eignet sie sich hervorragend als Überzug für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010693

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO



Extraordinary
made simple.

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Die Variante „D“ eignet sich dank ihrer etwas festeren Konsistenz, die eine optimale Qualität gewährleistet, besonders für den Sommer. Erhältlich sind auch die Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Sie präsentiert sich als braune Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang eignet. Sie eignet sich auch zur Zubereitung von Füllungen für Pralinen und Cuneesi. In gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme vermischt, eignet sie sich hervorragend als Überzug für Profiteroles. Durch ihre etwas festere Konsistenz lässt sie sich auch im Sommer leicht verarbeiten.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010777

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Die Variante „E“ zeichnet sich durch einen weniger intensiven Haselnussgeschmack aus. Erhältlich sind auch die Varianten „P“ für diejenigen, die einen intensiveren Kakaogeschmack bevorzugen, und „D“ mit einer etwas festeren Konsistenz für optimale Ergebnisse auch im Sommer.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Sie präsentiert sich als weiche, braune Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang eignet. Sie eignet sich auch zur Zubereitung von Füllungen für Pralinen und Cuneesi. In gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme vermischt, eignet sie sich hervorragend als Überzug für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010827

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Diese Variante zeichnet sich durch einen intensiveren Kakaogeschmack aus und eignet sich dank ihrer etwas festeren Konsistenz besonders für die Verwendung im Sommer. Für diejenigen, die einen intensiveren Kakaogeschmack bevorzugen, ist auch die Variante „P“ erhältlich.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Sie präsentiert sich als weiche, braune Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen von Croissants und Hefengebäck nach dem Backvorgang eignet. Sie eignet sich auch zur Zubereitung von Füllungen für Pralinen und Cuneesi. In gleichen Teilen mit warmer Vanillecreme vermischt, eignet sie sich hervorragend als Überzug für Profiteroles.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Extraordinary
made simple.

INFO

Details

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Basis von Kakao und Haselnüssen, zum Füllen nach dem Backvorgang, frei von Palmfetten. Erhältlich sind auch die Varianten „P“ und „E“, falls Sie ein Produkt mit ausgeprägterem Kakaogeschmack und weniger intensiver Haselnussnote bevorzugen. Für den Sommer empfehlen wir die Verwendung der Variante „D“, die eine etwas festere Konsistenz hat, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack. Es handelt sich um eine weiche Creme mit hoher Streichfähigkeit, die sich besonders zum Füllen aller Süßwaren nach dem Backvorgang eignet. Version ohne Palmfett.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.



Extraordinary
made simple.