

# NOCCIOLATA BIANCA

PASTRY NOCCIOLATA

Ready-to-use creamy spread with a delicious flavour of milk and hazelnuts. Ideal for filling cakes, crepes, croissants and krapfens. To be used after baking. Compared to the classic Nocciolata, this version is marked by a light beige colour, typical of hazelnuts. Very soft and spreadable texture. In addition to Nocciolata Bianca and to the classic version, this product line also includes Premium and Extreme version. Discover all of them!



## MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Details

Gebrauchsfertige Creme mit Milch- und Haselnussgeschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Im Vergleich zur klassischen Nocciolata zeichnet sie sich durch die für Haselnuss typische hellbeige Farbe aus. Sie zeichnet sich durch ihre weiche Konsistenz und ihre gute Streichfähigkeit aus.

### Beschreibung

Haselnusscreme. Es handelt sich um eine weiche, beigefarbene Creme, die sich leicht verstreichen lässt und für alle Anwendungen in der Konditorei und Eisdielen geeignet ist.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010755

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Details

Gebrauchsfertige Creme mit Milch- und Haselnussgeschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Im Vergleich zur klassischen Nocciolata zeichnet sie sich durch die für Haselnuss typische hellbeige Farbe aus. Sie zeichnet sich durch ihre weiche Konsistenz und ihre gute Streichfähigkeit aus.

### Beschreibung

Haselnusscreme. Es handelt sich um eine weiche, beigefarbene Creme, die sich leicht verstreichen lässt und für alle Anwendungen in der Konditorei und Eisdiele geeignet ist.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Details



Extraordinary  
made simple.

Gebrauchsfertige Creme mit Milch- und Haselnussgeschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Im Vergleich zur klassischen Nocciolata zeichnet sie sich durch die für Haselnuss typische hellbeige Farbe aus. Sie zeichnet sich durch ihre weiche Konsistenz und ihre gute Streichfähigkeit aus.

**Beschreibung**

Haselnusscreme. Es handelt sich um eine weiche, beigefarbene Creme, die sich leicht verstreichen lässt und für alle Anwendungen in der Konditorei und Eisdiele geeignet ist.

**Denomination**

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

**Directions for use**

Das Produkt ist gebrauchsfertig.



Extraordinary  
made simple.