

NOCCIOLATA EXTREME

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. Compared to the classic Nocciolata, this version is marked by a stronger flavour of cocoa and by the fact of keeping its soft consistency even at fridge temperature. In addition to Extreme and classic version, this product line also includes Nocciolata Bianca, with its delicious flavour of milk and hazelnuts, as well as Nocciolata Premium. Discover all of them!



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010322

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Glutenfrei, hoher Haselnuss- und Kakaogehalt

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Gebrauchsfertige Gianduia-Creme auf Kakao- und Haselnussbasis zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Im Vergleich zur klassischen Nocciolata-Version zeichnet sie sich durch ihren ausgeprägten Kakaogeschmack und ihre Fähigkeit aus, auch bei Kühlschranktemperatur eine weiche Konsistenz zu behalten.

Beschreibung

Paste mit Gianduia-Geschmack, die auch bei Kühlschranktemperatur eine weiche Konsistenz behält.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig. Sollte sich Öl absetzen, vor Entnahme gut umrühren, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.



Extraordinary
made simple.