

NOCCIOLATA INDUSTRY

PASTRY NOCCIOLATA

Ready-to-use gianduia flavoured creamy spread. Ideal for filling cakes, crepes, croissants and krapfens. To be used after baking. 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 01010796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Creme mit Gianduia-Geschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Das Sortiment umfasst auch die Varianten Nocciolata Weiß, Premium und Extreme.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

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.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010797

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Creme mit Gianduia-Geschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Das Sortiment umfasst auch die Varianten Nocciolata Weiß, Premium und Extreme.

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.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Extraordinary
made simple.



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Creme mit Gianduia-Geschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Das Sortiment umfasst auch die Varianten Nocciolata Weiß, Premium und Extreme.

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.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010940

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

INFO

Details

Gebrauchsfertige Creme mit Gianduia-Geschmack zum Füllen nach dem Backvorgang. Besonders geeignet zum Füllen von Torten, Kuchen, Crêpes, Croissants und Krapfen. Das Sortiment umfasst auch die Varianten Nocciolata Weiß, Premium und Extreme.

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.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.