

PASTA NOCCIOLA

STABILIZZATA

PASTRY PASTA NOCCIOLA (HAZELNUT PASTE)

Ready-to-use fine stabilized hazelnut paste, with intense flavour and colour, resulting from an accurate roasting of hazelnuts. Specially designed to prevent the rising of hazelnut oil to the surface, it is marked by a soft uniform consistency and it doesn't require any stirring.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020174

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

INFO

Claims

Haselnüsse 99,4 %

Details

Feinste, gebrauchsfertige, stabilisierte Haselnusspaste mit intensivem Aroma und intensiver Farbe, das Ergebnis einer exzellenten Röstung der Haselnüsse. Speziell entwickelt, um das Aufschwimmen des Haselnussöls zu verhindern, hat sie eine weiche und gleichmäßige Konsistenz und muss nicht umgerührt werden.

Beschreibung

Paste aus gerösteten Haselnüssen, die durch Zugabe einer geringen Menge pflanzlicher Fette gegen das Aufschwimmen des Haselnussöls stabilisiert wurde und das Aussehen einer extrem weichen, dunkelbraunen Creme

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

hat.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig; die Menge der als Stabilisator zugesetzten pflanzlichen Fette ist so gering, dass keine Erhöhung der üblicherweise verwendeten Dosierung erforderlich ist.



Extraordinary
made simple.