NOUGATY GIANDUIA

PASTELES NOUGATY

Crema gianduia lista para usar ideal para el relleno antes del horneado. Resistente a las altas temperaturas, Nougaty es un producto de excelencia para rellenar tus dulces antes de la cocción. Mantiene inalteradas sus características incluso en ultracongelación.



MODALITÀ D'USO

Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010722

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.



La



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Crema gianduia lista para usar ideal para el relleno antes del horneado. Resistente a las altas temperaturas, Nougaty es un producto de excelencia para rellenar tus dulces antes de la cocción. Mantiene inalteradas sus características incluso en ultracongelación.

Descripción
pasta con sabor a gianduia para el relleno de productos de confitería para horno (pain au chocolat, croissants, empanadillas dulces) antes de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010854

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Crema gianduia lista para usar ideal para el relleno antes del horneado. Resistente a las altas temperaturas, Nougaty es un producto de excelencia para rellenar tus dulces antes de la cocción. Mantiene inalteradas sus características incluso en ultracongelación.

Descripción
pasta con sabor a gianduia para el relleno de productos de confitería para horno (pain au chocolat, croissants, empanadillas dulces) antes de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010896

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche



Frutos

Cross-contaminations



La

INFO

Detalles
Crema gianduia lista para usar ideal para el relleno antes del horneado. Resistente a las altas temperaturas, Nougaty es un producto de excelencia para rellenar tus dulces antes de la cocción. Mantiene inalteradas sus características incluso en ultracongelación.

Descripción
pasta con sabor a gianduia para rellenar masas con levadura antes de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.