

# NOCCIOLATA BIANCA

PASTELES NOCCIOLATA

Crema para untar lista para usar con un delicioso sabor a leche y avellanas. Ideal para rellenar pasteles, crepes, croissants y krapfens. Para usar después de hornear. En comparación con la Nocciolata clásica, esta versión se distingue por su color beige claro, típico de las avellanas. Textura muy suave y fácil de untar. Además de la Nocciolata Bianca y la versión clásica, esta línea de productos también incluye las versiones Premium y Extreme. ¡Descúbrelas todas!



## MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Detalles

Crema lista para usar con sabor a leche y avellana, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la Nocciolata clásica, se distingue por el color beige claro típico del fruto de la avellana. Se caracteriza por su consistencia blanda y su elevada untabilidad.

### Descripción

crema de avellana. Se presenta como una crema blanda de color beige con una alta capacidad de aplicación y lista para cualquier uso en pastelería y heladería.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Directions for use

el producto está listo para usar.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010755

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

### INFO

#### Detalles

Crema lista para usar con sabor a leche y avellana, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la Nocciolata clásica, se distingue por el color beige claro típico del fruto de la avellana. Se caracteriza por su consistencia blanda y su elevada untabilidad.

#### Descripción

crema de avellana. Se presenta como una crema blanda de color beige con una alta capacidad de aplicación y lista para cualquier uso en pastelería y heladería.

#### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

el producto está listo para usar.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Extraordinary  
made simple.



## Frutos

### INFO

#### Detalles

Crema lista para usar con sabor a leche y avellana, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la Nocciolata clásica, se distingue por el color beige claro típico del fruto de la avellana. Se caracteriza por su consistencia blanda y su elevada untabilidad.

#### Descripción

crema de avellana. Se presenta como una crema blanda de color beige con una alta capacidad de aplicación y lista para cualquier uso en pastelería y heladería.

#### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

el producto está listo para usar.



Extraordinary  
made simple.