

NOCCIOLATA EXTREME

PASTELES

NOCCIOLATA

Crema de gianduia lista para usar, elaborada con cacao 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 un sabor a cacao más intenso y por mantener su textura suave incluso a temperatura de refrigeración. Además de las versiones Extreme y clásica, esta línea de productos también incluye Nocciolata Bianca, con su delicioso sabor a leche y avellanas, así como Nocciolata Premium. ¡Descúbrelas todas!



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010322

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Claims

Sin gluten, alto contenido de avellanas y cacao

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la variante Nocciolata clásica, se distingue por el fuerte sabor a cacao y por la capacidad de mantener una consistencia blanda incluso a temperatura de refrigerador.

Descripción

pasta con sabor a gianduia capaz de mantener una consistencia blanda incluso a temperatura de refrigerador.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

el producto está listo para usar. Si se observa un afloramiento de aceite, mezclar hasta homogeneizar antes de sacar el producto del envase.



Extraordinary
made simple.