NOCCIOLATA INDUSTRY

PASTELES NOCCIOLATA

Crema con sabor a gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. La gama también incluye las variantes Nocciolata Bianca, Premium y Extreme.



MODALITÀ D'USO

Farcitura

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

irca GROUP Extraordinary made simple.



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Crema con sabor a gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. La gama también incluye las variantes Nocciolata Bianca, Premium y Extreme.

Descripción
pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda con alta untabilidad, particularmente adecuada para el relleno de todos los productos de confitería después de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010797

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Crema con sabor a gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. La gama también incluye las variantes Nocciolata Bianca, Premium y Extreme.

Descripción
pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda con alta untabilidad, particularmente adecuada para el relleno de todos los productos de confitería después de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Crema con sabor a gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. La gama también incluye las variantes Nocciolata Bianca, Premium y Extreme.

Descripción
pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda con alta untabilidad, particularmente adecuada para el relleno de todos los productos de confitería después de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010940

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Detalles
Crema con sabor a gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. La gama también incluye las variantes Nocciolata Bianca, Premium y Extreme.

Descripción
pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda con alta untabilidad, particularmente adecuada para el relleno de todos los productos de confitería después de la cocción.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.