

# INDUSTRIA NOCCIOLATA

PASTELES NOCCIOLATA

Crema para untar lista para usar con sabor a gianduaia. Ideal para rellenar pasteles, crepes, croissants y krapfens. Para usar después de hornear. Esta línea de productos también incluye Nocciolata Bianca, con su delicioso sabor a leche y avellanas, así como las versiones Premium y Extreme. ¡Descúbrelas todas!



## MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010796

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema con sabor a gianduaia 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### 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



Extraordinary  
made simple.



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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.