

PASTA NOCCIOLA

STABILIZZATA

PASTELES

PASTA NOCCIOLA (PASTA DE AVELLANA)

Pasta de avellanas fina y estabilizada, lista para usar, con un sabor y color intensos, resultado de un tostado preciso de las avellanas. Especialmente diseñada para evitar que el aceite de avellana suba a la superficie, se caracteriza por una consistencia suave y uniforme y no requiere removerla.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020174

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Frutos

INFO

Claims

Avellanas 99,4 %

Detalles

Finísima pasta de avellanas estabilizada lista para usar, de aroma y color intensos, resultado de un excelente tostado de las avellanas. Formulada específicamente para eliminar el fenómeno de la aparición del aceite de avellana, tiene una consistencia blanda y homogénea y no requiere mezclarse.

Descripción

pasta de avellanas tostadas, estabilizada contra la aparición del aceite de avellana con la adición de una pequeña cantidad de grasas vegetales y con el aspecto de crema de color avellana oscuro extremadamente suave.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

el producto está listo para usar; la cantidad de grasas vegetales añadidas con función estabilizadora es tan pequeña que no requiere ningún aumento con respecto a las dosis habitualmente utilizadas.



Extraordinary
made simple.