

NOUGATY GIANDUIA

PÂTISSERIE NOUGATY

Pâte à tartiner crémeuse au gianduaia prête à l'emploi, spécialement conçue pour le garnissage avant cuisson. Excellente résistance à la chaleur : choisissez Nougaty pour réaliser des pâtisseries délicieuses et exceptionnelles. Convient à la congélation. Découvrez également nos gammes Cukicream et Chocobake pour explorer toute notre gamme de pâtes à tartiner avant cuisson.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010722

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails

Crème gianduja prête à l'emploi idéale pour le fourrage avant cuisson. Résistante aux températures élevées, Nougaty est un produit d'excellence pour garnir vos desserts avant la cuisson. Elle conserve ses caractéristiques inchangées même lorsqu'elle est congelée.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

pâte au gianduja pour le fourrage avant cuisson des produits de pâtisserie (pains au chocolat, croissants, chaussons).

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010854

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails

Crème gianduja prête à l'emploi idéale pour le fourrage avant cuisson. Résistante aux températures élevées, Nougaty est un produit d'excellence pour garnir vos desserts avant la cuisson. Elle conserve ses caractéristiques inchangées même lorsqu'elle est congelée.

Description

pâte au gianduja pour le fourrage avant cuisson des produits de pâtisserie (pains au chocolat, croissants, chaussons).

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010896

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait



Fruits

Cross-contaminations



Soja

INFO



Extraordinary
made simple.

Détails

Crème gianduja prête à l'emploi idéale pour le fourrage avant cuisson. Résistante aux températures élevées, Nougaty est un produit d'excellence pour garnir vos desserts avant la cuisson. Elle conserve ses caractéristiques inchangées même lorsqu'elle est congelée.

Description

pâte au goût gianduja, particulièrement indiquée pour le fourrage avant cuisson des pâtes levées.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.



Extraordinary
made simple.