

# NOCCIOLATA

PÂTISSERIE NOCCIOLATA

Pâte à tartiner gianduia prête à l'emploi, à base de cacao et de noisettes. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après cuisson. Si vous préférez un goût de cacao plus prononcé et une saveur de noisettes plus douce, optez pour les variantes « P » et « E ». En été, choisissez la variante « D », à la texture plus épaisse. Outre la version classique, cette gamme comprend également la Nocciolata Bianca, au délicieux goût de lait et de noisettes, ainsi que les versions Premium et Extreme. Découvrez-les toutes !



## MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010151

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte au goût gianduia. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer les bombons au chocolat (pralines).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

crème à étaler. Produit semi fini de pâtisserie.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010153

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte au goût gianduja. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer les bombons au chocolat (pralines).

### Denomination

crème à étaler. Produit semi fini de pâtisserie.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010157

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte au goût gianduja. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer des bombons au

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

chocolat (pralines).

#### Denomination

crème à étaler. Produit semi-fini de pâtisserie.

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010179

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

#### INFO

##### Description

pâte au goût gianduja. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer des bombons au chocolat (pralines).

##### Denomination

crème à étaler. Produit semi-fini de pâtisserie.

#### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010341

#### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

#### INFO

##### Description



Extraordinary  
made simple.

pâte au goût gianduja. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer les bombons au chocolat (pralines).

#### **Denomination**

crème à étaler. Produit semi fini de pâtisserie.

#### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01010351

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Soja**



**Lait**



**Fruits**

#### **INFO**

##### **Détails**

Crème de gianduja prête à l'emploi à base de cacao et de noisettes, pour garniture après cuisson. La variante « E » se caractérise par un goût moins intense de noisette. Les variantes « P », pour ceux qui préfèrent un goût plus prononcé de cacao, et « D », avec une texture légèrement plus solide pour des performances optimales même pendant la période estivale, sont également disponibles.

##### **Description**

pâte au goût gianduja. Elle se présente sous la forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Elle est en outre très indiquée pour fourrer les pralines et bonbons au chocolat. Opportunément mélangée à parts égales avec de la crème pâtissière chaude, elle constitue une excellente garniture de profiteroles.

##### **Denomination**

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

##### **Directions for use**

Le produit est prêt à l'emploi.

#### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01010693

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Extraordinary  
made simple.**



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte au goût gianduja. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer les bombons au chocolat (pralines). La consistance légèrement plus dure en permet l'usage facile aussi dans la période d'été.

### Denomination

crème à étaler. Produit semi fini de pâtisserie.

### Directions for use

le produit est prêt à l'emploi.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010777

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Détails

Crème de gianduja prête à l'emploi à base de cacao et de noisettes, pour garniture après cuisson. La variante « E » se caractérise par un goût moins intense de noisette. Les variantes « P », pour ceux qui préfèrent un goût plus prononcé de cacao, et « D », avec une texture légèrement plus solide pour des performances optimales même pendant la période estivale, sont également disponibles.

### Description

pâte au goût gianduja. Elle se présente sous la forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Elle est en outre très indiquée pour fourrer les pralines et bonbons au chocolat. Opportunément mélangée à parts égales avec de la crème pâtissière chaude, elle constitue une excellente garniture de profiteroles.

### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.



Extraordinary  
made simple.

### Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010827

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

### INFO

#### Détails

Crème de gianduja prête à l'emploi à base de cacao et de noisettes, pour garniture après cuisson. Cette variante se caractérise par un goût de cacao plus prononcé et, grâce à sa texture légèrement plus solide, elle est particulièrement adaptée à une utilisation pendant la période estivale. Pour ceux qui préfèrent un goût plus prononcé de cacao, la variante « P » est également disponible.

#### Description

pâte au goût gianduja. Elle se présente sous la forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Elle est en outre très indiquée pour fourrer les pralines et bonbons au chocolat. Opportunément mélangée à parts égales avec de la crème pâtissière chaude, elle constitue une excellente garniture de profiteroles.

#### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

#### Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011221

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Extraordinary  
made simple.



Lait



Fruits

## INFO

### Détails

Crème de gianduja prête à l'emploi à base de cacao et de noisettes, pour la garniture après cuisson, sans matières grasses dérivées du palmier. Disponible dans les variantes « P » et « E », si vous préférez un produit au goût plus prononcé de cacao et moins intense de noisette. Pour la période estivale, nous vous suggérons d'utiliser la variante « D », légèrement plus solide, pour maintenir des niveaux de performance optimaux.

### Description

pâte au goût gianduja. Elle se présente comme une crème onctueuse à haute tartinabilité, particulièrement adaptée au fourrage après cuisson de tous les produits de pâtisserie. Version sans graisse de palme.

### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

### Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.