

NOCCIOLATA BIANCA

PÂTISSERIE NOCCIOLATA

Pâte à tartiner crémeuse prête à l'emploi, au délicieux goût de lait et de noisettes. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après cuisson. Contrairement à la Nocciolata classique, cette version se distingue par sa couleur beige clair, typique des noisettes. Sa texture est très douce et facile à tartiner. Outre la Nocciolata Bianca et la version classique, cette gamme comprend également les versions Premium et Extreme. Découvrez-les toutes !



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Détails

Crème prête à l'emploi au goût de lait et de noisette, pour la garniture après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. Par rapport à la Nocciolata classique, elle se distingue par le beige clair typique de la noisette. Elle se caractérise par sa texture douce et sa grande tartinabilité.

Description

crème aux noisettes. Elle se présente sous la forme d'une crème souple de couleur beige, dotée d'une grande tartinabilité et prête à toute utilisation dans la pâtisserie et la crème glacée.

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 01010755

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails

Crème prête à l'emploi au goût de lait et de noisette, pour la garniture après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. Par rapport à la Nocciolata classique, elle se distingue par le beige clair typique de la noisette. Elle se caractérise par sa texture douce et sa grande tartinabilité.

Description

crème aux noisettes. Elle se présente sous la forme d'une crème souple de couleur beige, dotée d'une grande tartinabilité et prête à toute utilisation dans la pâtisserie et la crème glacée.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Extraordinary
made simple.



Fruits

INFO

Détails

Crème prête à l'emploi au goût de lait et de noisette, pour la garniture après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. Par rapport à la Nocciolata classique, elle se distingue par le beige clair typique de la noisette. Elle se caractérise par sa texture douce et sa grande tartinabilité.

Description

crème aux noisettes. Elle se présente sous la forme d'une crème souple de couleur beige, dotée d'une grande tartinabilité et prête à toute utilisation dans la pâtisserie et la crème glacée.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.



Extraordinary
made simple.