

NOCCIOLATA EXTRÊME

PÂTISSERIE NOCCIOLATA

Pâte à tartiner gianduia crémeuse, prête à l'emploi, à base de cacao et de noisettes. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après cuisson. Comparée à la Nocciolata classique, cette version se distingue par un goût de cacao plus prononcé et par sa texture onctueuse qui se conserve même au réfrigérateur. Outre les versions Extreme et classique, cette gamme comprend également la Nocciolata Bianca, au délicieux goût de lait et de noisettes, ainsi que la Nocciolata Premium. Découvrez-les toutes !



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010322

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Description

pâte au goût gianduja en état de maintenir une consistance souple aussi à température de réfrigérateur.

Denomination

crème à étaler. Produit semi-fini de pâtisserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.