NOCCIOLATA INDUSTRY

PÂTISSERIE NOCCIOLATA

Crème au goût de gianduja prête à l'emploi, pour les garnitures après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. La gamme comprend également les variantes Nocciolata Bianca, Premium et Extreme.



MODALITÀ D'USO

Farcitura

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

irca GROUP Extraordinary made simple.



Lait



Fruits

INFO

Détails
Crème au goût de gianduja prête à l'emploi, pour les garnitures après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. La gamme comprend également les variantes Nocciolata Bianca, Premium et Extreme.

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.

Denomination
pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010797

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails
Crème au goût de gianduja prête à l'emploi, pour les garnitures après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. La gamme comprend également les variantes Nocciolata Bianca, Premium et Extreme.

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.

Denomination
pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails
Crème au goût de gianduja prête à l'emploi, pour les garnitures après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. La gamme comprend également les variantes Nocciolata Bianca, Premium et Extreme.

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.

Denomination
pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010940

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails
Crème au goût de gianduja prête à l'emploi, pour les garnitures après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. La gamme comprend également les variantes Nocciolata Bianca, Premium et Extreme.

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.

Denomination
pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.