

INDUSTRIE NOCCIOLATA

PÂTISSERIE NOCCIOLATA

Pâte à tartiner crémeuse au goût de gianduia, prête à l'emploi. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après cuisson. 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 01010796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Détails

Crème au goût de gianduia 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.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

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



Extraordinary
made simple.



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.