

PÂTES NOCCIOLA

STABILIZZATA

PÂTISSERIE

PÂTES NOCCIOLA (PÂTE DE NOISETTES)

Pâte de noisettes stabilisée, prête à l'emploi, à la saveur et à la couleur intenses, obtenues par une torréfaction précise des noisettes. Spécialement conçue pour empêcher la remontée de l'huile de noisette à la surface, elle se caractérise par une consistance onctueuse et homogène et ne nécessite aucun remué.



MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020174

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

INFO

Description

pâte de noisettes grillées additionnée d'une petite quantité de graisses végétales, qui la rendent stabilisée pour éviter l'affleurement de l'huile de noisette. Elle a l'aspect d'une crème de couleur noisette foncé extrêmement souple.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

prêt à l'emploi à température ambiante; ce produit ne comporte aucune nécessité de augmenter les dosages habituels.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**