

NOCCIOLATA

PASTICCERIA

NOCCIOLATA

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali. La gamma, oltre alla variante classica, comprende anche la Nocciolata Bianca, la Nocciolata Extreme e la Nocciolata Premium.



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010151

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno, si distingue per l'elevata spalmabilità. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

Descrizione

crema morbida al gusto gianduia, dotata di elevata spalmabilità e particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. NOCCIOLATA è ottima per la preparazione di ripieni per praline e cuneesi; opportunamente miscelata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura per profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010153

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno, si distingue per l'elevata spalmabilità. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali.

Descrizione

crema morbida al gusto gianduia, dotata di elevata spalmabilità e particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. NOCCIOLATA è ottima per la preparazione di ripieni per praline e cuneesi; opportunamente miscelata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura per profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010157

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



Extraordinary
made simple.

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali.

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010179

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali.



Extraordinary
made simple.

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010341

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno, si distingue per l'elevata spalmabilità. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali.

Descrizione

crema morbida al gusto gianduia, dotata di elevata spalmabilità e particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. NOCCIOLATA è ottima per la preparazione di ripieni per praline e cuneesi; opportunamente miscelata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura per profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010351



Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. La variante "E" si caratterizza per un gusto meno intenso di nocciola. Disponibili anche le varianti "P", per chi preferisse un gusto più deciso di cacao, e "D", dalla consistenza leggermente più dura per performance ottimali anche durante il periodo estivo.

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010693

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. La variante "D" è particolarmente adatta per il periodo estivo grazie alla sua consistenza leggermente più dura che consente di mantenere livelli di



Extraordinary
made simple.

performance ottimali. Disponibili anche le varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola.

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles. La consistenza leggermente più dura ne permette il facile utilizzo anche nel periodo estivo.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010777

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. La variante "E" si caratterizza per un gusto meno intenso di nocciola. Disponibili anche le varianti "P", per chi preferisse un gusto più deciso di cacao, e "D", dalla consistenza leggermente più dura per performance ottimali anche durante il periodo estivo.

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010827



Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Questa variante si caratterizza per un gusto di cacao più deciso e grazie alla sua consistenza leggermente più dura è particolarmente adatta per essere utilizzata durante il periodo estivo. Per chi preferisse un gusto più deciso di cacao disponibile anche la variante "P".

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida di colore marrone dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di croissant e brioche dopo la cottura. E' inoltre adatta alla preparazione di ripieni per praline e cuneesi. Opportunamente mescolata in parti uguali con crema pasticcera calda costituisce un'ottima ricopertura di profiteroles.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno, priva di grassi derivati da palma. Disponibili anche le varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali.

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura. Versione senza grassi di palma.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.



Extraordinary
made simple.