



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 nocciole. 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.

Dettagli prodotto

COD 000081

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte scremato polvere



nocciole

Modalità d'uso



Farcitura



Aromatizzazione