

NOCCIOLATA BIANCA

PASTICCERIA

NOCCIOLATA

Crema pronta all'uso al gusto di latte e nocciola, per farciture post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. Rispetto alla Nocciolata classica, si distingue per il colorito beige chiaro tipico del frutto della nocciola. Si caratterizza per la sua consistenza morbida e l'elevata spalmabilità. La gamma, oltre alla variante Bianca e a quella classica, comprende anche la Nocciolata Extreme e la Nocciolata Premium.



MODALITÀ D'USO



Farcitura



Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Dettagli

Crema pronta all'uso al gusto di latte e nocciola, per farciture post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. Rispetto alla Nocciolata classica, si distingue per il colorito beige chiaro tipico del frutto della nocciola. Si caratterizza per la sua consistenza morbida e l'elevata spalmabilità.

Descrizione

crema alla nocciola. Si presenta come una crema morbida di colore beige dotata di elevata spalmabilità e pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010755

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli

Crema pronta all'uso al gusto di latte e nocciola, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. Rispetto alla Nocciolata classica, si distingue per il colorito beige chiaro tipico del frutto della nocciola. Si caratterizza per la sua consistenza morbida e l'elevata spalmabilità.

Descrizione

crema alla nocciola. Si presenta come una crema morbida di colore beige dotata di elevata spalmabilità e pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Extraordinary
made simple.



Frutta

INFO

Dettagli

Crema pronta all'uso al gusto di latte e nocciola, per farciture post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. Rispetto alla Nocciolata classica, si distingue per il colorito beige chiaro tipico del frutto della nocciola. Si caratterizza per la sua consistenza morbida e l'elevata spalmabilità.

Descrizione

crema alla nocciola. Si presenta come una crema morbida di colore beige dotata di elevata spalmabilità e pronta ad ogni impiego in pasticceria e gelateria.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.



**Extraordinary
made simple.**