NOCCIOLATA BIANCA

PASTICCERIA NOCCIOLATA

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. 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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede

irca GROUP
Extraordinary made simple.

tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

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 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



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.