

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.

Dettagli prodotto

COD 000082

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte e prodotti a base di latte



nocciole





Aromatizzazione

Denominazione tecnica

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.