NOCCIOLATA EXTREME

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. Rispetto alla versione Nocciolata classica si distingue per il gusto di cacao deciso e per la capacità di mantenere una consistenza morbida anche a temperatura di frigorifero. La gamma, oltre alla variante Extreme e classica, comprende anche la Nocciolata Bianca e la Nocciolata Premium.



MODALITÀ D'USO

Farcitura

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010322

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP
Extraordinary made simple.



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims
Senza glutine,Elevato contenuto di nocciole e cacao

Dettagli
Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crepes, croissant e krapfen. Rispetto alla versione Nocciolata classica si distingue per il gusto di cacao deciso e per la capacità di mantenere una consistenza morbida anche a temperatura di frigorifero.

Descrizione
pasta al gusto gianduia in grado di mantenere una consistenza morbida anche a temperatura di frigorifero.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
il prodotto è pronto all'uso. Se si nota un affioramento d'olio mescolare fino ad omogeneità prima di effettuare prelievi.