



# 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.

## Dettagli prodotto

COD 000083

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina



latte scremato e siero di latte in polvere, lattosio



nocciole

## Modalità d'uso



Farcitura



Aromatizzazione