

# 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



Soia



Latte



Frutta

## INFO

### Claims

Senza glutine, Elevato contenuto di nocciole e cacao

### Dettagli

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.