NOCCIOLATA INDUSTRY

PASTICCERIA NOCCIOLATA

Crema al gusto gianduia pronta all'uso, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. La gamma comprende anche le varianti Nocciolata Bianca, Premium ed Extreme.



MODALITÀ D'USO

Farcitura

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Crema al gusto gianduia pronta all'uso, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. La gamma comprende anche le varianti Nocciolata Bianca, Premium ed Extreme.

Descrizione
pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010797

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Crema al gusto gianduia pronta all'uso, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. La gamma comprende anche le varianti Nocciolata Bianca, Premium ed Extreme.

Descrizione
pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010817

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Crema al gusto gianduia pronta all'uso, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. La gamma comprende anche le varianti Nocciolata Bianca, Premium ed Extreme.

Descrizione
pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010940

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Crema al gusto gianduia pronta all'uso, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. La gamma comprende anche le varianti Nocciolata Bianca, Premium ed Extreme.

Descrizione
pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.