PASTA NOCCIOLA

PASTICCERIA PASTA NOCCIOLA

Finissima pasta di nocciole pronta all'uso, dal gusto, dall'aroma e dal colore intensi, risultato di un'eccellente tostatura delle nocciole. Dalla consistenza uniforme, si presta a qualunque tipo di aromatizzazione in pasticceria ed è l'ingrediente principe per la preparazione di un ottimo gelato alla nocciola.



MODALITÀ D'USO

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020177

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Frutta

INFO

Dettagli
Finissima pasta di nocciole pronta all'uso, dal gusto, dall'aroma e dal colore intensi, risultato di un'eccellente tostatura delle nocciole. Dalla consistenza uniforme, si presta a qualunque tipo di aromatizzazione in pasticceria ed è l'ingrediente principe per la preparazione di un ottimo gelato alla nocciola.

Descrizione
pasta di nocciole tostate finemente macinate ed avente colore nocciola scuro.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
rimescolare con cura prima di effettuare prelievi.