

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



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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

rimescolare con cura prima di effettuare prelievi.



Extraordinary
made simple.