

# PASTA NOCCIOLA

## STABILIZZATA

PASTICCERIA PASTA NOCCIOLA

Finissima pasta di nocciole stabilizzata pronta all'uso, dall'aroma e colore intensi, risultato di un'eccellente tostatura delle nocciole. Formulata appositamente per eliminare il fenomeno dell'affioramento dell'olio di nocciole, ha una consistenza morbida e omogenea e non richiede di essere rimescolata.



### MODALITÀ D'USO



**Aromatizzazione**

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020174

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



**Frutta**

### INFO

#### Claims

Nocciole 99.4%

#### Dettagli

Finissima pasta di nocciole stabilizzata pronta all'uso, dall'aroma e colore intensi, risultato di un'eccellente tostatura delle nocciole. Formulata appositamente per eliminare il fenomeno dell'affioramento dell'olio di nocciole, ha una consistenza morbida e omogenea e non richiede di essere rimescolata.

#### Descrizione

pasta di nocciole tostate, stabilizzata contro l'affioramento dell'olio di nocciole con l'aggiunta di un'esigua quantità di grassi vegetali ed avente l'aspetto di crema di colore nocciola scuro estremamente morbida.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

**Denominazione**

prodotto dolciario semilavorato.

**Modalità d'uso**

il prodotto è pronto all'uso; la quantità di grassi vegetali aggiunti con funzione stabilizzante è talmente esigua da non richiedere alcuna maggiorazione rispetto alle dosi abitualmente usate.



Extraordinary  
made simple.