



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 nocciola, ha una consistenza morbida e omogenea e non richiede di essere rimescolata.

Dettagli prodotto

COD 000231

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



nocciole

Modalità d'uso



Aromatizzazione