



NOCCIOLATA 24

Crema gianduia pronta all'uso a base di cacao e nocciole, per farcitura post forno. Particolarmente adatta per farcire torte, cake, crêpes, croissant e krapfen. Disponibile nelle varianti "P" ed "E", nel caso si preferisca un prodotto con gusto più accentuato di cacao e meno intenso di nocciola. Per il periodo estivo suggeriamo l'utilizzo della variante "D", dalla consistenza leggermente più dura per mantenere livelli di performance ottimali. La gamma, oltre alla variante classica, comprende anche la Nocciolata Bianca, la Nocciolata Extreme e la Nocciolata Premium.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010153

CLAIM

MODALITÀ D'USO

il prodotto è pronto all'uso.

DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

