



NOCCIOLATA EXTREME 5

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. Rispetto alla versione Nocciolata classica si distingue per il gusto di cacao deciso e per la capacità di mantenere una consistenza morbida anche a temperatura di frigorifero. La gamma, oltre alla variante Extreme e classica, comprende anche la Nocciolata Bianca e la Nocciolata Premium.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010322

CLAIM

Senza glutine
Elevato contenuto di nocciole e cacao

MODALITÀ D'USO

il prodotto è pronto all'uso. Se si nota un affioramento d'olio mescolare fino ad omogeneità prima di effettuare prelievi.

DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

