



## 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

