

# NOCCIOLATA

PASTRY NOCCIOLATA

Crema de gianduia lista para usar, elaborada con cacao y avellanas. Ideal para rellenar pasteles, crepes, croissants y krapfens. Para usar después de hornear. Si prefiere un sabor a cacao más intenso y un sabor a avellana más suave, puede optar por las variantes «P» y «E». En verano, le recomendamos la variante «D», de consistencia más espesa. Además de la versión clásica, esta línea de productos también incluye Nocciolata Bianca, con su delicioso sabor a leche y avellanas, así como las versiones Premium y Extreme. ¡Descúbralas todas!



## MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010151

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Descripción

pasta basada en avellanas y cacao. crema blanda adecuada para rellenos de productos con masas fermentadas posterior a horno.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crema untable. producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

producto de aplicación directa.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01010153

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Soja



Leche



Frutos

**INFO**

**Descripción**

pasta basada en avellanas y cacao. crema blanda adecuada para rellenos de productos con masas fermentadas posterior a horno.

**Denomination**

crema untable. producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

producto de aplicación directa.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01010157

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Soja



Leche



Frutos

**INFO**



Extraordinary  
made simple.

### Detalles

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Disponible en las variantes «P» y «E», en caso de que se prefiera un producto con un sabor más acentuado a cacao y menos intenso a avellana. Para el verano sugerimos el uso de la variante «D», con una consistencia ligeramente más dura para mantener niveles óptimos de rendimiento.

### Descripción

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda de color marrón, con alta untabilidad, particularmente adecuada para rellenos de croissants y brioches después de la cocción. También es adecuada para la preparación de rellenos para pralinés y bombones «cuneesi». Mezclada adecuadamente en partes iguales con crema pastelera caliente, constituye una excelente cobertura de profiteroles.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

el producto está listo para usar.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010179

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Disponible en las variantes «P» y «E», en caso de que se prefiera un producto con un sabor más acentuado a cacao y menos intenso a avellana. Para el verano sugerimos el uso de la variante «D», con una consistencia ligeramente más dura para mantener niveles óptimos de rendimiento.

### Descripción

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda de color marrón, con alta untabilidad, particularmente adecuada para rellenos de croissants y brioches después de la cocción. También es adecuada para la preparación de rellenos para pralinés y bombones «cuneesi». Mezclada adecuadamente en partes iguales con crema pastelera caliente, constituye una excelente cobertura de profiteroles.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

el producto está listo para usar.



Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010341

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Descripción

pasta basada en avellanas y cacao. crema blanda adecuada para rellenos de productos con masas fermentadas posterior a horno.

### Denomination

crema untable. producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

producto de aplicación directa.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010351

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. La variante «E» se caracteriza por un sabor menos intenso de avellana. También están disponibles las variantes «P», para aquellos que prefieren un sabor más fuerte de cacao, y «D», con una consistencia ligeramente más dura para un rendimiento óptimo incluso durante el verano.

### Descripción

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como unacrema blanda de color marrón, con alta untabilidad, particularmente adecuada para rellenos de croissants y brioques después de la cocción. También es adecuada para la preparación de rellenos para pralinés y bombones «cuneesi». Mezclada adecuadamente en partes iguales con crema pastelera caliente, constituye una excelente cobertura de profiteroles.

#### **Denomination**

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

#### **Directions for use**

el producto está listo para usar.

#### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01010693

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Soja**



**Leche**



**Frutos**

#### **INFO**

##### **Detalles**

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. La variante «D» es especialmente adecuada para el verano gracias a su consistencia ligeramente más dura que permite mantener niveles óptimos de rendimiento. También están disponibles las variantes «P» y «E», en caso de que se prefiera un producto con un sabor más acentuado a cacao y menos intenso a avellana.

##### **Descripción**

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema de color marrón, con alta untabilidad, particularmente adecuada para rellenos de croissants y brioques después de la cocción. También es adecuada para la preparación de rellenos para pralinés y bombones «cuneesi». Mezclada adecuadamente en partes iguales con crema pastelera caliente, constituye una excelente cobertura de profiteroles. Su consistencia ligeramente más dura permite su uso fácil incluso en verano.

##### **Denomination**

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

##### **Directions for use**

el producto está listo para usar.

#### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01010777



**Extraordinary  
made simple.**

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. La variante «E» se caracteriza por un sabor menos intenso de avellana. También están disponibles las variantes «P», para aquellos que prefieren un sabor más fuerte de cacao, y «D», con una consistencia ligeramente más dura para un rendimiento óptimo incluso durante el verano.

### Descripción

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como unacrema blanda de color marrón, con altauntabilidad, particularmente adecuada pararellenos de croissants y brioches después de la cocción. También es adecuada para la preparación de rellenos parapralinés y bombones «cuneesi». Mezclada adecuadamente enpartes iguales con crema pastelera caliente,constituye una excelente cobertura de profiteroles.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

el producto está listo para usar.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010827

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Esta variante se caracteriza por un sabor a cacao más fuerte y, gracias a su consistencia ligeramente más dura, es especialmente adecuada para su uso durante el



Extraordinary  
made simple.

verano. Para quienes prefieren un sabor más fuerte de cacao, también está disponible la variante «P».

### Descripción

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como unacrema blanda de color marrón, con altauntabilidad, particularmente adecuada pararellenos de croissants y brioques después de la cocción. También es adecuada para la preparación de rellenos parapralinés y bombones «cuneesi». Mezclada adecuadamente enpartes iguales con crema pastelera caliente,constituye una excelente cobertura de profiteroles.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

el producto está listo para usar.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011221

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Detalles

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado, sin grasas derivadas de la palma. También están disponibles las variantes «P» y «E», en caso de que se prefiera un producto con un sabor más acentuado a cacao y menos intenso a avellana. Para el verano sugerimos el uso de la variante «D», con una consistencia ligeramente más dura para mantener niveles óptimos de rendimiento.

### Descripción

pasta con sabor a gianduia. Se presenta como una crema blanda con alta untabilidad, particularmente adecuada para el relleno de todos los productos de confitería después de la cocción. Variante sin grasas de palma.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

el producto está listo para usar.



Extraordinary  
made simple.