

NOCCIOLATA BIANCA

PASTRY NOCCIOLATA

Crema para untar lista para usar con un delicioso sabor a leche y avellanas. Ideal para rellenar pasteles, crepes, croissants y krapfens. Para usar después de hornear. En comparación con la Nocciolata clásica, esta versión se distingue por su color beige claro, típico de las avellanas. Textura muy suave y fácil de untar. Además de la Nocciolata Bianca y la versión clásica, esta línea de productos también incluye las versiones Premium y Extreme. ¡Descúbrelas todas!



MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Detalles

Crema lista para usar con sabor a leche y avellana, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la Nocciolata clásica, se distingue por el color beige claro típico del fruto de la avellana. Se caracteriza por su consistencia blanda y su elevada untabilidad.

Descripción

crema de avellana. Se presenta como una crema blanda de color beige con una alta capacidad de aplicación y lista para cualquier uso en pastelería y heladería.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

el producto está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010755

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

INFO

Detalles

Crema lista para usar con sabor a leche y avellana, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la Nocciolata clásica, se distingue por el color beige claro típico del fruto de la avellana. Se caracteriza por su consistencia blanda y su elevada untabilidad.

Descripción

crema de avellana. Se presenta como una crema blanda de color beige con una alta capacidad de aplicación y lista para cualquier uso en pastelería y heladería.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

el producto está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Extraordinary
made simple.



Frutos

INFO

Detalles

Crema lista para usar con sabor a leche y avellana, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la Nocciolata clásica, se distingue por el color beige claro típico del fruto de la avellana. Se caracteriza por su consistencia blanda y su elevada untabilidad.

Descripción

crema de avellana. Se presenta como una crema blanda de color beige con una alta capacidad de aplicación y lista para cualquier uso en pastelería y heladería.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

el producto está listo para usar.



Extraordinary
made simple.