

# NOCCIOLATA EXTREME

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. En comparación con la Nocciolata clásica, esta versión se distingue por un sabor a cacao más intenso y por mantener su textura suave incluso a temperatura de refrigeración. Además de las versiones Extreme y clásica, esta línea de productos también incluye Nocciolata Bianca, con su delicioso sabor a leche y avellanas, así como Nocciolata Premium. ¡Descúbrelas todas!



## MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010322

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche



Frutos

## INFO

### Claims

Sin gluten, alto contenido de avellanas y cacao

### Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Crema gianduia lista para usar, para rellenar después del horneado. Especialmente indicada para rellenar pasteles, cakes, crepes, croissants y krapfens. En comparación con la variante Nocciolata clásica, se distingue por el fuerte sabor a cacao y por la capacidad de mantener una consistencia blanda incluso a temperatura de refrigerador.

**Descripción**

pasta con sabor a gianduia capaz de mantener una consistencia blanda incluso a temperatura de refrigerador.

**Denomination**

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

el producto está listo para usar. Si se observa un afloramiento de aceite, mezclar hasta homogeneizar antes de sacar el producto del envase.



Extraordinary  
made simple.