

# NOCCIOLATA BIANCA

PASTRY NOCCIOLATA

Pâte à tartiner crémeuse prête à l'emploi, au délicieux goût de lait et de noisettes. Idéale pour garnir gâteaux, crêpes, croissants et krapfens. À utiliser après cuisson. Contrairement à la Nocciolata classique, cette version se distingue par sa couleur beige clair, typique des noisettes. Sa texture est très douce et facile à tartiner. Outre la Nocciolata Bianca et la version classique, cette gamme comprend également les versions Premium et Extreme. Découvrez-les toutes !



## MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Détails

Crème prête à l'emploi au goût de lait et de noisette, pour la garniture après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. Par rapport à la Nocciolata classique, elle se distingue par le beige clair typique de la noisette. Elle se caractérise par sa texture douce et sa grande tartinabilité.

### Description

crème aux noisettes. Elle se présente sous la forme d'une crème souple de couleur beige, dotée d'une grande tartinabilité et prête à toute utilisation dans la pâtisserie et la crème glacée.

### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010755

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

### INFO

#### Détails

Crème prête à l'emploi au goût de lait et de noisette, pour la garniture après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. Par rapport à la Nocciolata classique, elle se distingue par le beige clair typique de la noisette. Elle se caractérise par sa texture douce et sa grande tartinabilité.

#### Description

crème aux noisettes. Elle se présente sous la forme d'une crème souple de couleur beige, dotée d'une grande tartinabilité et prête à toute utilisation dans la pâtisserie et la crème glacée.

#### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

#### Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Extraordinary  
made simple.



## Fruits

### INFO

#### Détails

Crème prête à l'emploi au goût de lait et de noisette, pour la garniture après cuisson. Particulièrement adaptée pour fourrer les gâteaux, cakes, crêpes, croissants et boules de Berlin. Par rapport à la Nocciolata classique, elle se distingue par le beige clair typique de la noisette. Elle se caractérise par sa texture douce et sa grande tartinabilité.

#### Description

crème aux noisettes. Elle se présente sous la forme d'une crème souple de couleur beige, dotée d'une grande tartinabilité et prête à toute utilisation dans la pâtisserie et la crème glacée.

#### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

#### Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.



Extraordinary  
made simple.