

# PÂTES NOCCIOLA

## STABILIZZATA

PASTRY PASTA NOCCIOLA (HAZELNUT PASTE)

Pâte de noisettes stabilisée, prête à l'emploi, à la saveur et à la couleur intenses, obtenues par une torréfaction précise des noisettes. Spécialement conçue pour empêcher la remontée de l'huile de noisette à la surface, elle se caractérise par une consistance onctueuse et homogène et ne nécessite aucun remué.



### MODALITÀ D'USO



Flavouring

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020174

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

### INFO

#### Description

pâte de noisettes grillées additionnée d'une petite quantité de graisses végétales, qui la rendent stabilisée pour éviter l'affleurement de l'huile de noisette. Elle a l'aspect d'une crème de couleur noisette foncé extrêmement souple.

#### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

#### Directions for use

prêt à l'emploi à température ambiante; ce produit ne comporte aucune nécessité de augmenter les dosages habituels.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.