



## PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA 5

Finissima pasta di nocciole stabilizzata pronta all'uso, dall'aroma e colore intensi, risultato di un'eccellente tostatura delle nocciole. Formulata appositamente per eliminare il fenomeno dell'affioramento dell'olio di nocciole, ha una consistenza morbida e omogenea e non richiede di essere rimescolata.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01020174

CLAIM

Nocciole 99.4%

### MODALITÀ D'USO

il prodotto è pronto all'uso; la quantità di grassi vegetali aggiunti con funzione stabilizzante è talmente esigua da non richiedere alcuna maggiorazione rispetto alle dosi abitualmente usate.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

