

NOCCIOLATA

PASTELARIA

NOCCIOLATA

Creme de gianduia pronto para usar, feito com cacau e avelãs. Ideal para rechear bolos, crepes, croissants e krapfens. Para usar após assar. Se preferir um sabor mais intenso de cacau e um sabor mais suave de avelãs, pode optar pelas variantes "P" e "E". Já a variante "D", com sua consistência mais espessa, é a ideal para os dias mais quentes. Além da versão clássica, esta linha de produtos também inclui a Nocciolata Bianca, com seu delicioso sabor de leite e avelãs, bem como as versões Premium e Extreme. Descubra todas!



MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010151

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Creme de gianduia pronto a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno, destaca-se pela alta espalhabilidade. Disponível nas versões "P" e "E", ideais para quem prefere um sabor mais acentuado de cacau e menos intenso de avelã. Para o período de verão, sugerimos o uso da versão "D", com consistência ligeiramente mais firme para manter os níveis de desempenho ideais.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

creme macio com sabor de gianduia, com alta espalhabilidade e particularmente adequado para rechear croissants e brioches depois de assados. NOCCIOLATA é excelente para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi; devidamente misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, é uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010153

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Creme de gianduia pronto a usar à base de cacau e avelãs, para recheios pós-forno, destaca-se pela sua alta espalhabilidade. Disponível nas versões "P" e "E", para quem prefere um sabor mais intenso de cacau e menos acentuado de avelã. Para o período de verão, sugerimos o uso da a versão "D", com uma textura ligeiramente mais firme para manter os níveis ideais de desempenho.

Descrizione

creme macio com sabor de gianduia, com alta espalhabilidade e particularmente adequado para rechear croissants e brioches depois de assados. NOCCIOLATA é excelente para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi; devidamente misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, é uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010157



Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Crema de gianduia pronta a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. Disponível nas versões "P" e "E", para quem prefere um sabor mais intenso de cacau e menos acentuado de avelã. Para o período de verão, sugerimos o uso da versão "D", com uma textura ligeiramente mais firme para manter os níveis ideais de desempenho.

Descrizione

pasta sabor gianduia. Apresenta-se como um creme macio, de coloração marrom e elevada espalhabilidade, especialmente indicado para o recheio de croissants e brioques depois de assados. Também é adequado para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi. Quando misturado em partes iguais com creme de confeitaria quente, constitui uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010179

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Crema de gianduia pronta a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. Disponível nas versões "P" e "E", para quem prefere um sabor mais intenso de cacau e menos acentuado de avelã. Para o período de verão, sugerimos



Extraordinary
made simple.

o uso da a versão "D", com uma textura ligeiramente mais firme para manter os níveis ideais de desempenho.

Descrizione

pasta sabor gianduia Apresenta-se como um creme macio, de coloração marrom e elevada espalhabilidade, especialmente indicado para o recheio de croissants e brioches depois de assados. Também é adequado para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi. Quando misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, constitui uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010341

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Creme de gianduia pronto a usar à base de cacau e avelãs, para recheios pós-forno, destaca-se pela sua alta espalhabilidade. Disponível nas versões "P" e "E", para quem prefere um sabor mais intenso de cacau e menos acentuado de avelã. Para o período de verão, sugerimos o uso da a versão "D", com uma textura ligeiramente mais firme para manter os níveis ideais de desempenho.

Descrizione

creme macio com sabor de gianduia, com alta espalhabilidade e particularmente adequado para rechear croissants e brioches depois de assados. NOCCIOLATA é excelente para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi; devidamente misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, é uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010351



**Extraordinary
made simple.**

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Crema de gianduia pronta a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. A versão "E" é caracterizada por um sabor de avelã menos intenso. Também estão disponíveis as versões "P", para aqueles que preferem um sabor mais forte de cacau, e "D", com uma consistência ligeiramente mais firme, garantindo um desempenho ideal mesmo durante o período de verão.

Descrizione

pasta sabor gianduia. Apresenta-se como um creme macio, de coloração marrom e elevada espalhabilidade, especialmente indicado para o recheio de croissants e brioques depois de assados. Também é adequado para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi. Quando misturado em partes iguais com creme de confeitaria quente, constitui uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010693

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details



Extraordinary
made simple.

Crema de gianduia pronta a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. A versão "D" é particularmente indicada para o período de verão, graças à sua textura ligeiramente mais firme, que permite manter níveis de desempenho ideais. Também estão disponíveis as versões "P" e "E", para quem prefere um sabor mais intenso de cacau e menos acentuado de avelã.

Descrizione

pasta sabor gianduia. Apresenta-se como um creme de cor marrom e alta espalhabilidade, especialmente indicado para o recheio de croissants e brioques depois de assados. Também é adequado para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi. Quando misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, constitui uma excelente cobertura para profiteroles. A consistência ligeiramente mais firme permite seu uso com facilidade mesmo durante o período de verão.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010777

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Crema de gianduia pronta a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. A versão "E" é caracterizada por um sabor de avelã menos intenso. Também estão disponíveis as versões "P", para aqueles que preferem um sabor mais forte de cacau, e "D", com uma consistência ligeiramente mais firme, garantindo um desempenho ideal mesmo durante o período de verão.

Descrizione

pasta sabor gianduia Apresenta-se como um creme macio, de coloração marrom e elevada espalhabilidade, especialmente indicado para o recheio de croissants e brioques depois de assados. Também é adequado para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi. Quando misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, constitui uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO



**Extraordinary
made simple.**

Codice prodotto 01010827

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Creme de gianduia pronto a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. Esta versão se caracteriza por um sabor de cacau mais intenso e, graças à sua textura ligeiramente mais firme, é especialmente indicada para uso durante o período de verão. Para aqueles que preferem um sabor de cacau ainda mais pronunciado, está disponível também a versão "P".

Descrizione

pasta sabor gianduia Apresenta-se como um creme macio, de coloração marrom e elevada espalhabilidade, especialmente indicado para o recheio de croissants e brioches depois de assados. Também é adequado para a preparação de recheios para pralinés e cuneesi. Quando misturado em partes iguais com creme de confeitiro quente, constitui uma excelente cobertura para profiteroles.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011221

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO



Extraordinary
made simple.

Details

Creme gianduia pronto para uso à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno, livre de gorduras derivadas do óleo de palma. Também estão disponíveis as versões "P" e "E", para quem prefere um sabor mais intenso de cacau e menos acentuado de avelã. Para o período de verão, sugerimos o uso da a versão "D", com uma textura ligeiramente mais firme para manter os níveis ideais de desempenho.

Descrizione

pasta sabor gianduia. Apresenta-se como um creme macio, de alta espalhabilidade, especialmente indicado para rechear todos os produtos de confeitaria depois de assados. Versão sem gorduras de palma.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.



Extraordinary
made simple.