

NOCCIOLATA BIANCA

PASTELARIA

NOCCIOLATA

Creme para barrar pronto para usar, com um delicioso sabor a leite e avelãs. Ideal para recheiar bolos, crepes, croissants e krapfens. Para ser usado após o cozimento. Comparada à Nocciolata clássica, esta versão se destaca pela cor bege clara, típica das avelãs. Textura muito macia e fácil de espalhar. Além da Nocciolata Bianca e da versão clássica, esta linha de produtos também inclui as versões Premium e Extreme. Descubra todas!



MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No allergens declared for this product.

INFO

Details

Creme pronto para uso, sabor leite e avelã, para recheio pós-forno. Particularmente adequado para recheio de bolos, tortas, crepes, croissants e sonhos. Em comparação com a Nocciolata clássica, destaca-se pela cor bege clara típica do fruto da avelã. Caracteriza-se pela sua textura macia e alta espalhabilidade.

Descrizione

creme de avelã. Apresenta-se como um creme bege suave com alta espalhabilidade e pronto para qualquer aplicação em confeitaria e sorveteria.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010755

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

INFO

Details

Crema pronta para uso, sabor leite e avelã, para recheio pós-forno. Particularmente adequado para recheio de bolos, tortas, crepes, croissants e sonhos. Em comparação com a Nocciolata clássica, destaca-se pela cor bege clara típica do fruto da avelã. Caracteriza-se pela sua consistência macia e alta espalhabilidade.

Descrizione

creme de avelã. Apresenta-se como um creme bege suave com alta espalhabilidade e pronto para qualquer aplicação em confeitaria e sorveteria.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011061

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Extraordinary
made simple.



Nuts

INFO

Details

Creme pronto para uso, sabor leite e avelã, para recheio pós-forno. Particularmente adequado para recheio de bolos, tortas, crepes, croissants e sonhos. Em comparação com a Nocciolata clássica, destaca-se pela cor bege clara típica do fruto da avelã. Caracteriza-se pela sua consistência macia e alta espalhabilidade.

Descrizione

creme de avelã. Apresenta-se como um creme bege suave com alta espalhabilidade e pronto para qualquer aplicação em confeitaria e sorveteria.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.



Extraordinary
made simple.