

# NOCCIOLATA EXTREME

PASTELARIA

NOCCIOLATA

Creme de gianduia pronto para usar, feito com cacau e avelãs. Ideal para rechear bolos, crepes, croissants e krapfens. Para ser usado após o cozimento.

Comparada à Nocciolata clássica, esta versão se destaca pelo sabor mais intenso de cacau e por manter sua consistência macia mesmo na geladeira. Além das versões Extreme e clássica, esta linha de produtos também inclui a Nocciolata Bianca, com seu delicioso sabor de leite e avelãs, e a Nocciolata Premium. Descubra todas!



## MODALITÀ D'USO



Filling



Flavouring

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010322

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk



Nuts

## INFO

### Claims

Sem glúten, elevado teor de avelãs e cacau

### Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Creme de gianduia pronto a usar à base de cacau e avelãs, para recheio pós-forno. Particularmente adequado para recheio de bolos, tortas, crepes, croissants e sonhos. Em comparação à versão clássica da Nocciolata, diferencia-se pelo sabor intenso de cacau e pela capacidade de manter consistência macia mesmo sob refrigeração.

**Descrizione**

pasta sabor gianduja, capaz de manter uma consistência macia mesmo quando refrigerado.

**Denomination**

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

**Directions for use**

o produto está pronto para uso. Se notar presença de óleo, basta misturar bem até ficar homogêneo antes de realizar a retirada do produto.



Extraordinary  
made simple.