

# MASSA DE NOZES

## ESTABILIZADA

PASTELARIA

PASTA NOCCIOLA (PASTA DE AVELÃ)

Pasta de avelã fina e estabilizada, pronta para uso, com sabor e cor intensos, resultado de uma torrefação precisa das avelãs. Especialmente desenvolvida para evitar a ascensão do óleo de avelã à superfície, apresenta uma consistência macia e uniforme, não necessitando de qualquer mistura.



### MODALITÀ D'USO



Flavouring

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020174

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Nuts

### INFO

#### Claims

Avelãs 99,4%

#### Details

Pasta de avelã estabilizada muito fina e pronta para usar, com aroma e cor intensos, resultado de uma excelente torrefação de avelã. Especialmente formulado para eliminar o fenômeno do afloramento de óleo de avelã, tem uma textura macia e homogênea e não requer agitação.

#### Descrizione

pasta de avelã tostada, estabilizada contra o surgimento de óleo de avelã com a adição de uma pequena quantidade de gorduras vegetais e com a aparência de um creme de avelã escuro extremamente macio.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produto semielaborado de confeitaria.

**Directions for use**

o produto está pronto para uso; a quantidade de gorduras vegetais adicionadas com função estabilizadora é tão pequena que não requer nenhum aumento em comparação com as doses normalmente usadas.



Extraordinary  
made simple.