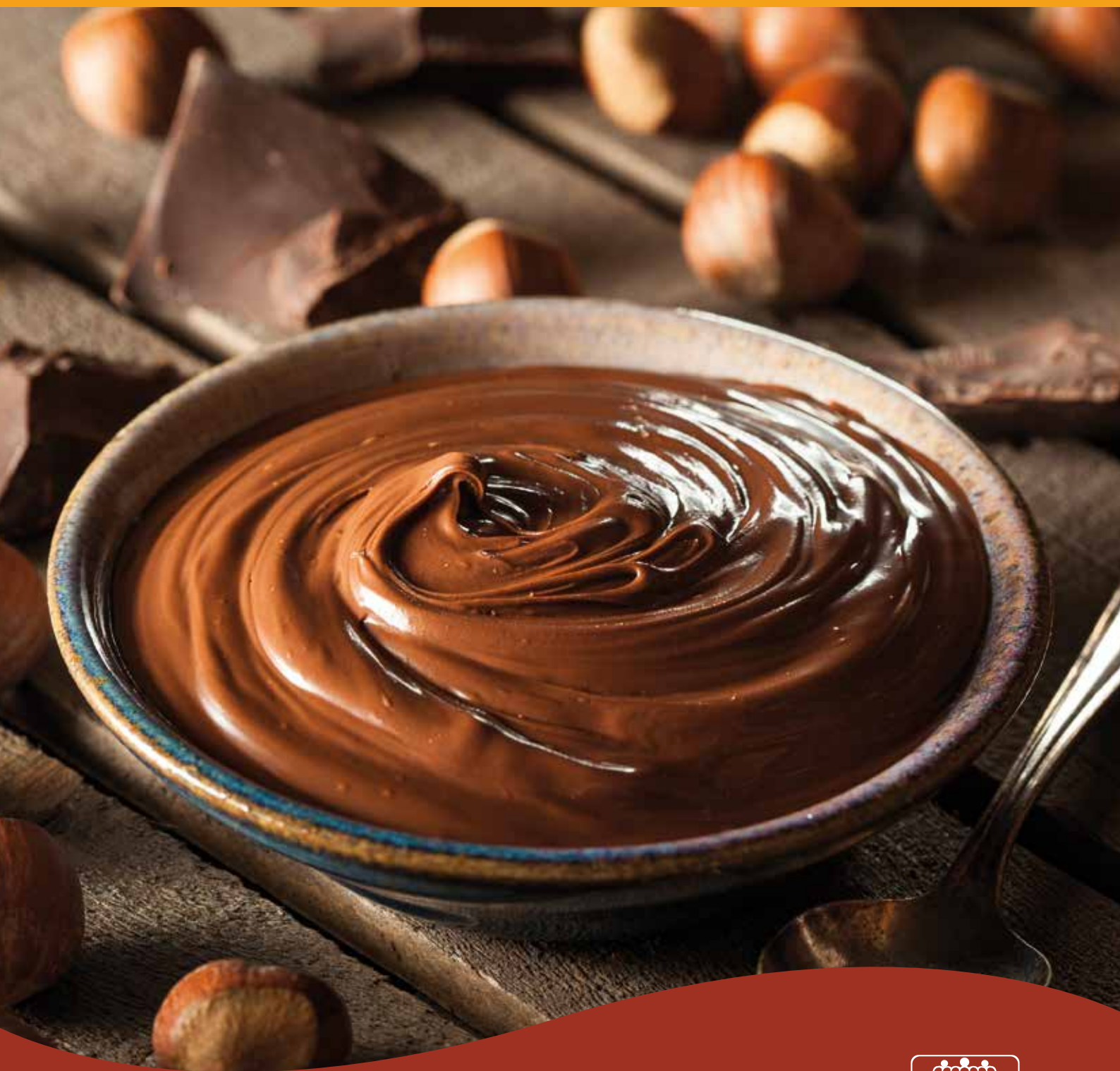


NOCCIOLATA PREMIUM

NEW!

Pregiata crema con il 16% di nocciole

High quality cream with 16% hazelnut



Quality through expertise



irca

NOCCIOLATA PREMIUM



La nostra linea di creme **NOCCIOLATA** si arricchisce di una nuova pregiata versione, caratterizzata da una scelta accurata degli ingredienti e da un gusto unico e straordinario.

*Our **NOCCIOLATA** cream line is enriched with a new high quality version, characterized by a careful selection of ingredients and a unique and extraordinary taste.*



alta percentuale di cioccolato gianduja (30%)
high percentage of gianduja chocolate (30%)



alta percentuale di nocciole (16% del totale)
high percentage of hazelnuts (16% of total)



priva di grassi derivati da palma
palm oil free



solo aromi naturali
only natural flavours



senza glutine
gluten free



NOCCIOLATA PREMIUM è pronta all'uso e la sua consistenza cremosa la rende ideale per i più svariati utilizzi.

Può essere utilizzato per la farcitura di torte e croissant, brioches, crêpes, krapfen e pan di Spagna, ed è anche uno straordinario aromatizzante per crema pasticcera, panna montata, crema al burro, mousse e bavaresi.

Grazie alla sua elevatissima qualità, **NOCCIOLATA PREMIUM** si presta anche alla preparazione di praline e baci di dama.

Confezione: secchielli da 5 kg

NOCCIOLATA PREMIUM is ready for use and its creamy consistency makes it ideal for many uses. It can be used as a cake, croissants, brioches, crêpes, krapfen and sponge cake filling, and it is also an extraordinary flavouring for pastry cream, whipped cream, butter, mousse and Bavareses. Thanks to its highest quality, **NOCCIOLATA PREMIUM** is perfect for pralines and Baci di dama preparation.

Packaging: 5 kg pails



Ulteriori ricette sono scaricabili dal sito www.irca.eu / you can download further recipes from website www.irca.eu