

Produktname:

**NUSSNOUGATCREME**

Nussnougatcreme ist eine feine Haselnusscreme, die direkt aus dem Eimer heraus sicher und einfach zu verarbeiten ist.

Sie wird zum direkten Füllen von Krapfen, Croissants und Feinbackwaren verwendet, weiters zum Abschmecken von Obers-, Butter- und Margarinecremen, für Torten, Schnitten, Rouladen, Kekse, Waffeln, Ischler, Teegebäck etc.

**Vorteile:**

- leicht zu verarbeiten
- mit Fett aufschlagbar
- vielseitig verwendbar
- für Maschinenverarbeitung geeignet
- gute Spritz- und Dosierfähigkeit
- guter Schmelz
- für tiefgekühlte Backwaren geeignet
- feiner, nussiger Geschmack

Artikelnummer	200008432
Verkaufseinheit	Kunststoffkübel zu 13 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

