

Nuss-Nougat-Creme



Praliné con trocitos de avellana, listo para usar.

Aplicación:

Especial para relleno de tartas, postres, galletas y bombones. También se puede utilizar para la decoración.

Características:

- 27 % de avellana
- Versátil en su aplicación:
 - Uso directo
 - Emulsionar para conseguir un mayor rendimiento
- Puede ser aromatizada con pasta aroma

Envase: 6 kg



Art. nº: 1394006



Modo de empleo:

1. Emulsionar **Nuss-Nougat-Creme** hasta obtener una crema suave.
2. Incluir 1 parte de mantequilla/margarina fundida + 2 partes de **Nuss-Nougat-Creme** y emulsionar.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta
C/Montevideo, s/n. · Apdo. de correos, 271
30500 · Molina de Segura · Murcia · España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es
A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE