CREME E PASTE AROMATIZZANTI

Per farcitura e ricopertura morbida

SENZA GLUTINE*

Alta qualità, profilo organolettico definito e ingredienti selezionati: queste le caratteristiche delle **Creme spalmabili Nestlé Professional**, ideate per trasferire **l'esperienza di gusto dei brand** più amati.

FORMATI DA 3 kg:

Hanno una struttura ideale per le preparazioni "**pronto uso**" come le **farciture** di **prodotti da colazione**, il **riempimento** di **praline**, **barrette di cioccolato**, **macaron** e **biscotti**, gli abbinamenti **con bevande** e le **decorazioni** di **gelati** e altri dessert.

La struttura è adatta per l'applicazione anche tramite l'erogatore.

FORMATI DA 6 kg E 13 kg:

Struttura pronta all'uso tal quale, ma con **consistenza** e **cremosità** più sostenute, per una maggior versatilità nell'utilizzo.

Questi formati sono adatti a preparazioni che richiedono una trasformazione del **prodotto**, come la **ricopertura** di **torte** e **prodotti da pasticceria**, la **realizzazione** di **cremini e torroni morbidi** con aggiunta di cioccolato, la **creazione** di **prodotti da ricorrenza** e l'**aromatizzazione** delle creme con **spezie o inclusioni**.

Sono **creme anidre** a base grassa, e perciò **sensibili al caldo e al freddo**. La temperatura di conservazione e utilizzo ottimale è **tra i 20° e i 24°**, ma si può ottenere il livello di fluidità desiderato scaldando o raffreddando il prodotto.

*Ad eccezione dei prodotti con diversa indicazione.

FORMATO 3 kg

CREMA GALAK®
3 kg

Cioccolato: 17%
Profilo organolettico:
Il gusto unico e inconfondibile di Galak® in una crema equilibrata, con cioccolato bianco e dall'aroma inconfondibile.

CREMA GALAK® PISTACCHIO
3 kg

Cioccolato: 10%
Pistacchio: 4%
Profilo organolettico:
Il sapore inconfondibile di Galak® unito alla golosità del pistacchio in una crema vellutata e dal gusto unico.

CREMA KITKAT®
3 kg

Cacao: 3,7%
Pezzetti di wafer: 6%
Profilo organolettico:
Il gusto inconfondibile dello snack KitKat® a base di latte e cacao viene reinterpretato in chiave cremosa, e arricchito con una squisita granella di wafer croccante.
Il prodotto contiene glutine.

CREMA BACI® PERUGINA®
3 kg

Nocciole: 14% in pasta e granella
Profilo organolettico:
Ispirata al cuore dell'iconico cioccolatino Baci® Perugina®, una crema dal gusto intenso e avvolgente, valorizzato dalla presenza di croccanti inclusioni di granella di nocciola.

CREMA PERUGINA® INTENSA ALLE NOCCIOLE
3 kg

Cacao: 8%
Nocciola: 5%
Profilo organolettico:
Un gusto pieno e pulito di cacao, arricchito dalla gradevole presenza di nocciole tostate in pasta, in una crema dal profilo di gusto unico.

CREMA PERUGINA® NERO®
3 kg

Cioccolato: 25%
Profilo organolettico:
Crema dal sapore intenso e persistente, con un gradevole gusto di cioccolato e una struttura piacevolmete fondente al palato.

FORMATO 6 kg

CREMA GALAK®
6 kg

Cioccolato: 17%
Profilo organolettico:
Il gusto unico e inconfondibile di Galak® in una crema equilibrata, con cioccolato bianco e dall'aroma inconfondibile.

CREMA BACI® PERUGINA®
6 kg

Nocciole: 14% in pasta e granella
Profilo organolettico:
Ispirata al cuore dell'iconico cioccolatino Baci® Perugina®, una crema dal gusto intenso e avvolgente, valorizzato dalla presenza di croccanti inclusioni di granella di nocciola.

È ideale per l'aromatizzazione di ganache, mousse e impasti

CREMA PERUGINA® FARCI&FORNO
6 kg

Cacao: 7%
Nocciola: 8%
Profilo organolettico:
Una struttura sostenuta e un delicato equilibrio tra nocciola e cioccolato che conferisce a questa crema un gusto gianduia di media dolcezza.

Crema ad alta stabilità ideale anche per utilizzo pre-forno

CREMA PERUGINA® NERO®
6 kg

Cioccolato: 25%
Profilo organolettico:
Crema dal sapore intenso e persistente, con un gradevole gusto di cioccolato e una struttura piacevolmete fondente al palato.

È ideale per l'aromatizzazione di ganache, mousse e impasti

CREMA PERUGINA® BITTER
6 kg

Cacao: 16%
Profilo organolettico:
Crema dall'intenso e deciso gusto di cacao, di cui è particolarmente ricca, con un delicato profilo amaro equilibrato e una dolcezza media.

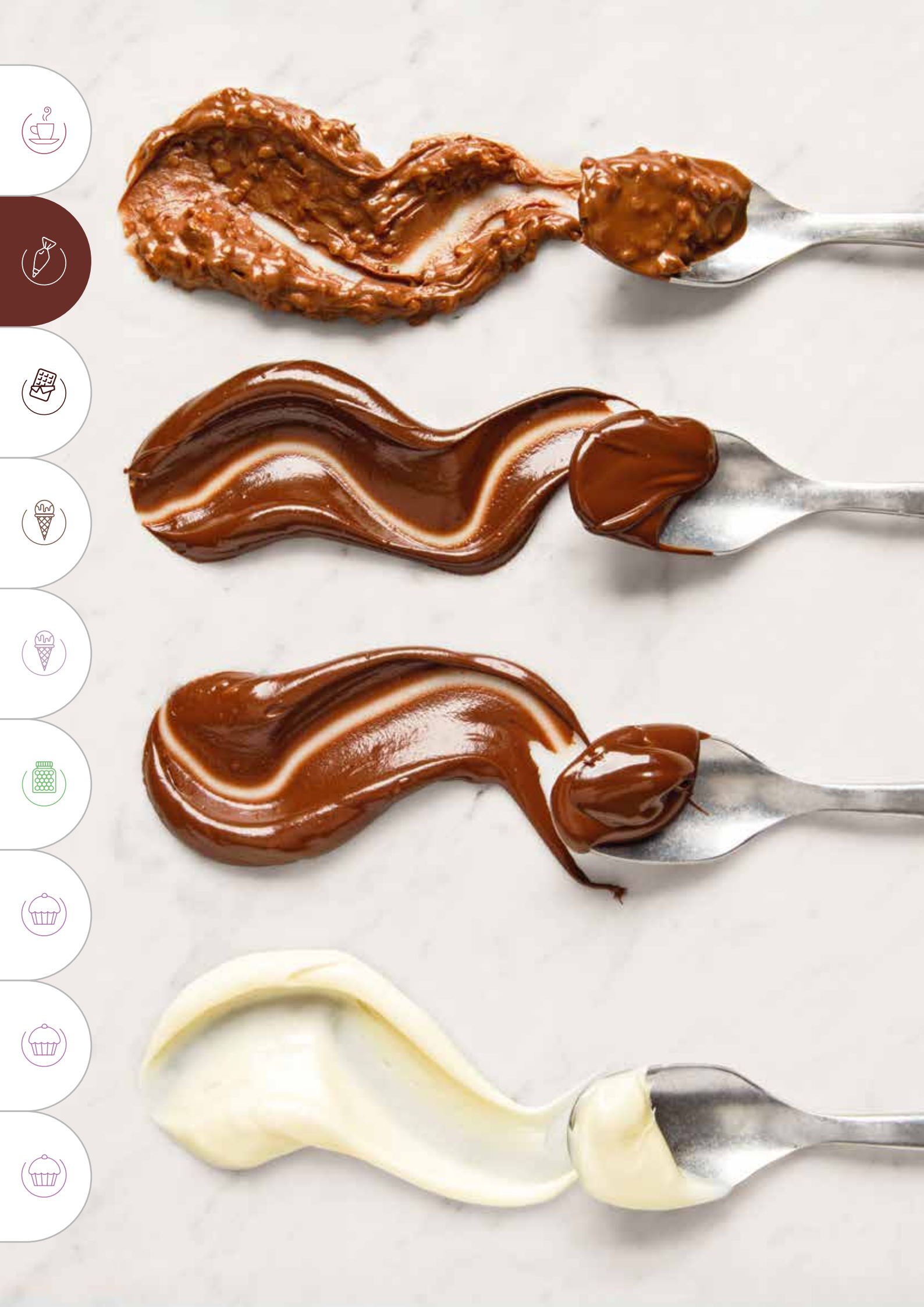
FORMATO 13 kg

CREMA PERUGINA® CROISSANT GIANDUIA
13 kg

Nocciole: 2%
Profilo organolettico:
Crema al gusto gianduia di media dolcezza, con un intenso profilo di nocciola mediamente tostata.

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Farcitura torte e lievitati
- Viennoiserie
- Pralineria di cioccolato e tavolette farcite
- Farcitura biscotteria



BRAND	NOME	CODICE	FORMATO	DURATA	PROFILO DI GUSTO
Galak	CREMA GALAK®	12583657	1x3 kg	15 MESI	BIANCO
		12522998	1x6 kg	15 MESI	
Galak	CREMA GALAK® PISTACCHIO	12561114	1x3 kg	15 MESI	
KitKat	CREMA KITKAT®	12520398	1x3 kg	15 MESI	LATTE
Baci	CREMA BACI® PERUGINA®	12501607	1x3 kg	18 MESI	GIANDUIA
		12523008	1x6 kg	18 MESI	
Perugina	CREMA PERUGINA® INTENSA	12523055	1x3 kg	15 MESI	
Perugina	CREMA PERUGINA® FARCI&FORNO	12575959	1x6 kg	15 MESI	
Perugina	CREMA PERUGINA® CROISSANT	12578990	1x13 kg	15 MESI	
Perugina Nero	CREMA PERUGINA® NERO®	12523060	1x3 kg	18 MESI	FONDENTE
		12531521	1x6 kg	18 MESI	
Perugina	CREMA PERUGINA® BITTER	12577514	1x6 kg	15 MESI	

La consistenza cremosa e pronta all'uso dei **formati da 3 kg** consente un pratico utilizzo nell'**erogatore** e la massima visibilità del brand grazie alla **cover.**

BACI® PERUGINA® COVER 3 kg	KITKAT® COVER 3 kg	GALAK® COVER 3 kg	GALAK® PISTACCHIO COVER 3 kg	NERO® PERUGINA® COVER 3 kg	PERUGINA® COVER 3 kg

CREME PER PASTICCERIA

BAR & BAKERY · RISTORAZIONE · HOTEL · CASH&CARRY

Preparati dry-mix in polvere

SENZA GLUTINE

NESTLÉ DOCELLO™ PREPARATO PER CREMA PASTICCERA 800 g

NESTLÉ DOCELLO™ PREPARATO PER CREMA TIRAMISÙ 400 g

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Farcitura torte e lievitati
- Farcitura prodotti da pasticceria
- Preparazione di semifreddi

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12479406	NESTLÉ DOCELLO™ CREMA PASTICCERA	6x (1x800 g)	ASTUCCIO	cs	18
12481169	NESTLÉ DOCELLO™ CREMA TIRAMISÙ	6 (2x400 g)	ASTUCCIO	cs	15

PASTA CREMOSA AL CIOCCOLATO

BAR & BAKERY · GELATERIA · PASTICCERIA

SENZA GLUTINE

Perugina® Professionale Luisa® è una **pasta anidra** di colore scuro **molto concentrata**, con un'**alta percentuale di cioccolato**, pari al **48%**, e dalla **consistenza cremosa**.

Il suo **sapore intenso** e **persistente** la rende ideale in **sostituzione del cioccolato o del cacao per** le più comuni **preparazioni di pasticceria**.

Grazie alla **texture cremosa**, è una pasta **lavorabile come** una **crema** spalmabile poiché, nonostante sia concentrata, non richiede alcun processo di scioglimento o riscaldamento, risultando così **immediatamente pronta all'uso**.

NOVITÀ 2024

PRINCIPALI APPLICAZIONI

Dalla creazione di impasti e farciture, fino alle eleganti ricoperture...
Guarda il video dedicato per scoprire alcuni esempi dei molteplici utilizzi in pasticceria della Pasta Cremosa Perugina® Professionale Luisa®!

AROMATIZZAZIONE CREME

AROMATIZZAZIONE IMPASTI

RICOPERTURA PER DESSERT

FARCITURA DI PRALINE E TAVOLETTE

CODICE	DESCRIZIONE	FORMATO	CONFEZIONE	U/V	DURATA MESI
12586082	PERUGINA® PROFESSIONALE LUISA® PASTA CREMOSA	6 kg	SECCHIELLO	CS	18