

Pasta Nocciola Anniversario

INTENSA, PURA AUTENTICA!

N°20

70^o Anniversario

la
Preferita
Parma 1955

La pasta **Nocciola Anniversario** celebra la storia del Brand **La Preferita** in occasione del suo 70° anniversario.

Grazie a una **lavorazione lenta** e **rispettosa della materia prima**, alle nocciole accuratamente selezionate presso piccoli corilicoltori piemontesi e alla naturale **essiccazione al sole**, questa pasta è l'espressione perfetta di un prodotto **intenso, puro e autentico**.

Perfetta per esaltare il sapore di ogni preparazione di Pasticceria, Gelateria e Ho.Re.Ca.

- Pasta grezza e scura prodotta con **sole nocciole piemontesi** di alta qualità (**alte langhe**, altitudine superiore ai 450 m)
- Lenta essiccazione naturale** che preserva ogni sfumatura aromatica
- Tostatura veloce** per preservare le caratteristiche organolettiche della nocciola
- Macinazione a freddo** che conferisce un aroma intenso e persistente
- Note di mimosa, nocciola, frutta secca, cacao, caramello e spezie

Latta in banda
stagna da 2,5 KG

80/100g x Kg
da miscela



Caratteristiche
dell'aroma



la
Preferita
Parma 1955

SAIMA
YOUR QUALITY PARTNER

Per ulteriori informazioni rivolgersi
all'agente di zona o a Saima tel. 0823.408200