

## Nobis Nocciola Schokoladen-Haselnusscreme als Kaffeezusatz - Glas - Qualita' Pura 100% - 0,5 kg

Nocciola Pura 100% im Halbkilogramm.



Name:	Schokoladen-Haselnusscreme als Kaffeezusatz - Glas - Qualita' Pura 100%
Artikelnummer:	52812
Klassifizierung:	Kaffee-Zusatz
Hersteller:	Nobis Nocciola
Bezeichnung:	Qualita' Pura 100%
Farbe:	schokoladig-braun
Herkunft:	Herstellung in Caserta - Haselnüsse überwiegend aus dem Großraum Avellino
Paketinhalt:	500 gr im Glas
Haltbarkeit:	mindestens 2 Jahre
Mischung:	100% pürierte und geröstete Nüsse aus Avellino
Anwendung:	perfekt im Espresso als "caffè nocciola", aber auch im Cappuccino
So können Sie sparen:	Einzel-Artikelpreis -10% (>11 Stück) / -3% (Vorkasse) / -5% (Platin-Kunde) / keine Versandkosten (Warenwert >85 Euro)
Sparen durch Großbestellungen:	bitte entnehmen Sie diese Preise den Tabellen

## Schokoladen-Haselnusscreme als Kaffeezusatz - Glas - Qualita' Pura 100%

Das ist schon ein Kreuz mit den Übersetzungen!

Mehr Informationen unter [www.casanapoli.de](http://www.casanapoli.de)

*Preisänderungen, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.*

- Datenblatt generiert am 13.02.2017 um 01:48 Uhr -

Fast jeder Italiener ist genau im Bilde, wenn von "Qualita' Pura 100%" die Rede ist.

Wenn ich nun versuche, das in drei oder mehr Sätzen zu umschreiben, werden sich wahrscheinlich immer noch fast alle am Kopf kratzen...

Ich versuche es trotzdem: Dieses aus Nüssen aus Avellino dominierte Püree hat durchaus seine eigene Geschmacksrichtung im Vergleich zu den anderen Nocciola Cremes von Nobis.

Überhaupt ist die Konsistenz einer der wesentlichen Unterschiede, ja sogar Haupt-Merkmal im Herstellungsprozeß.

Aufgrund dessen passt sich dieses qualitativ-hochwertige Produkt den verschiedensten Anforderungen an: Für Kaffeegenießer, für ambitionierte Konditoren und zur Herstellung von kostbarem Speiseeis.

Ein sehr originelles Produkt, entwickelt für den sehr anspruchsvollen Gaumen.

Dieses Produkt ist bereits fertig und kann sofort verwendet werden.

Es kommt gänzlich **ohne** Farb- und Konservierungsstoffe aus!

Somit handelt es sich bei dieser Nocciola-Creme um ein vollkommen natürliches Produkt, dass sich auch hervorragend für ambitionierte Bars, Cafes und Restaurants eignet.

In und um Neapel können Sie den **caffe nocciola** fast an jeder Straßenecke kaufen.

Bei uns haben Sie darüber hinaus auch noch die Möglichkeit, Ihre persönliche Geschmacksrichtung zu verwenden: Schauen Sie sich die unterschiedlichen Kaffee-Zusätze doch einmal genauer an!

Einfach einen Teelöffel Nocciola in die vorgewärmte Tasse geben, zuckern und dann den heißen Kaffee darüber vergießen - fertig.

Falls Sie es richtig perfekt machen möchten - diesen Tipp habe ich mir bei einem neapolitanischen Straßenkaffee abgeschaut - dann bestreichen Sie die gut vorgewärmte Tasseninnenseite mit einem nicht-haarenden Pinsel mit Nocciola Creme.

Danach zuckern, den Espresso eingießen und gut rühren.

Der Unterschied besteht darin, dass die Oberfläche bei der zweiten Variante wesentlich größer ist und dadurch das Mischungsverhältnis merklich verbessert wird.

Mehr Informationen unter [www.casanapoli.de](http://www.casanapoli.de)

Preisänderungen, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

- Datenblatt generiert am 13.02.2017 um 01:48 Uhr -