

## Nougatcremes

Nougatcremes ähneln in Geschmack und Konsistenz den Nougatmassen. Sie müssen nach den geltenden Leitsätzen mindestens 10 % geröstete, geschälte Haselnußkerne oder Mandeln enthalten. Im Unterschied zu den Nougatmassen ist ihnen Pflanzenfett zugefügt, so daß sie nach Aufschmelzen keiner sogenannten Temperierung bedürfen. Ihr Zuckergehalt darf höchstens 67 % betragen, ihnen dürfen keine Getreidemahlprodukte und keine Leguminosenmehle außer Soja zugesetzt sein.

### Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken  
relative Luftfeuchte: max. 60 %

NC	Nougatcreme schnittfest	Konsistenz, Farbe und Geschmack sind ähnlich dem □ussnougat dunkel mit hohem Anteil gerösteter, fein verriebener Haselnüsse, backfest.
GNC	Geschmeidige Nougatcreme	Nicht schnittfest, entspricht in Zusammensetzung und Geschmack der NC und ist backfest.



- LI Mousselinemasse      Eine zarte, duftige und dabei dressierfertige Nougatcreme ohne Kakaobestandteile mit einem wunderbar kräftigen, reinen Nußgeschmack dank eines besonders hohen Haselnußgehaltes. Als Füllung ist sie backfest.



*Mousselinemasse  
ohne  
Kakaobestandteile*

