

Nougatcremes

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



Produkte

NC NOUGATCREME, SCHNITTFEST

Konsistenz, Farbe und Geschmack sind ähnlich wie bei dem dunklen Nussnougat mit hohem Anteil gerösteter, fein verriebener Haselnüsse, backfest.

GNC GESCHMEIDIGE NOUGATCREME, NICHT SCHNITTFEST

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.

Lagerung

Kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken

Relative Luftfeuchte: max. 60 %