

## Nugatid

Suus sulav konsistents ja peen maitse: Saksamaa rangete reeglite kohaselt sisaldab nugat vaid kuni 2% vett, valmistatakse kooritud, röstitud ja ülipeeneks jahvatatud sarapuupähklitest, millele on lisatud kuni 50% suhkrut ja kakaovõid või -massi. Rasva peab õige nugat sisaldama vähemalt 30%. Kakaovõi sisaldusest sõltuvalt tuleb nugatit soojendada, et saavutada töötlemiseks sobiv pehmus.

Nugatitooted sobivad šokolaadi- ja kondiitritoodetesse, täidiseks, maitseks.



## Lubeca tume pähklinugat

Orgaaniline tume pralineemass värsketest keskmise röstiga sarapuupähklitest.

39% Türgi/Musta mere piirkonna sarapuupähkleid  
12,5 kg

## Lubeca hele pähklinugat

Orgaaniline hele pralineemass värsketest kerge röstiga sarapuupähklitest.

42% Türgi/Musta mere piirkonna sarapuupähkleid  
12,5 kg

## Lubeca kihtnugat

Kihiline nugat heledast ja tumedast sarapuupähkli pralineemassist.

40% Türgi/Musta mere piirkonna sarapuupähkleid  
2,5 kg

## Lubeca pähklinugat tervete pähklitega

Tugeva tekstuuriga tume nugat värsketest keskmise röstiga sarapuupähklitest ja šokolaadikuvertüürist.

Maitset täiustavat terved röstitud sarapuupähklid.  
44% Türgi/Musta mere piirkonna sarapuupähkleid  
2,5 kg

## Lubeca tume pähklipralineepasta

Koheselt kasutuvalmis pralineetäidis šokolaadi- ja kondiitritoodetele. Toote 50% pähklisisaldus annab sellele siidise tektuuri ja intensiivse röstitud sarapuupähkli maitse. Võib kasutada ka maitsepastana.

50% Türgi/Musta mere piirkonna sarapuupähkleid  
6 kg

## Lubeca nugatitilgad

Küpsetuskindlad tumeda nugati tilgad. Sobivad küpsiste, keekside ja pagaritoodete sisse.

20% Türgi piirkonna sarapuupähkleid  
5 kg

