

## Nuga

Burnoje tirpstanti konsistencija ir švelnus skonis: pagal griežtas vokiečių kokybės taisykles, nugoje gali būti tik iki 2% vandens.

Gaminama iš nuvalytų, paskrudintų ir labai smulkiai sumaltų lazdynų riešutų, pridedant iki 50% cukraus ir kakavos sviesto arba kakavos sviesto masės. Tinkamai paruoštos nugos riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 30%. Atsižvelgiant į kakavos sviesto kiekį, nuga turi būti pašildoma, kad būtų pakankamai minkšta ir ją būtų galima panaudoti pagal poreikį. Nuga puikiai tiks šokolade ir konditerijos gaminiuose, įdaruose ir kremuose kaip gardaus skonio suteikiantis papildas.



### Lubeca tamsi lazdynų riešutų nuga

Ekologiška tamsi pralinė masė iš šviežių, vidutiniškai skrudintų lazdynų riešutų.

39% Turkijos/Juodosios jūros regiono lazdynų riešutai  
12,5 kg

### Lubeca šviesi lazdynų riešutų nuga

Organinė šviesi pralinė masė, pagaminta iš šviežių, lengvai skrudintų lazdynų riešutų.

42% Turkijos/Juodosios jūros regiono lazdynų riešutai  
12,5 kg

### Lubeca lazdynų riešutų sluoksniuota nuga

Sluoksniuota šviesios ir tamsios lazdynų riešutų pralinė masių nuga.

40% Turkijos/Juodosios jūros regiono lazdynų riešutai  
2,5 kg



### Lubeca lazdynų riešutų nuga su sveikais riešutais

Tamsi, tvirtos tekstūros nuga, pagaminta iš šviežių, vidutiniškai skrudintų lazdynų riešutų ir šokolado.

Skonį praturtina sveiki ir neskrudinti lazdynų riešutai.  
44% Turkijos/Juodosios jūros regiono lazdynų riešutai  
2,5 kg