

NOCCIOLE ^E GRANELLA DI NOCCIOLE



NOCCIOLE ^E GRANELLA DI NOCCIOLE

Le qualità nutrizionali e salutistiche della nocciola sono ormai universalmente riconosciute, ma sono il suo aroma unico e il suo inconfondibile gusto delicato che la rendono un frutto molto ambito.

Le nocciole contengono vitamina E, vitamina K e polifenoli che hanno un notevole potere antiossidante; sono inoltre fonte di oligoelementi, quali ferro, rame, zinco e selenio, ma anche di minerali come il potassio, il calcio, il fosforo e il magnesio.

L'attenta selezione dei produttori, sia in Italia sia all'estero, gli scrupolosi controlli del frutto in ingresso e dei prodotti in uscita, i severi test del processo di produzione assicurano a questa frutta secca una qualità eccellente. Il processo di lavorazione, che abbina tradizione e tecnologie di trasformazione all'avanguardia, permette di preservarne ed esaltarne le qualità nutrizionali e organolettiche, garantendo uno standard di controllo senza eguali. In particolare la fase di tostatura - una fase molto importante e delicata - è fatta a regola d'arte. Tostatura che garantisce al prodotto il suo tipico colore dorato, ne esalta gli aromi e dà la giusta croccantezza.

Le nocciole, dopo la tostatura, vengono poi sottoposte alla selezione ottica, in modo che i frutti difettosi vengano eliminati. Per ottenere le granelle, le nocciole vengono sottoposte al processo di granellatura, e sia le nocciole intere sia le granelle vengono immediatamente confezionate sottovuoto in modo che il profilo aromatico venga integralmente preservato.

CARATTERISTICHE

- ✓ Le nocciole intere tostate hanno un calibro uniforme - 13/15 - colore ambrato, gusto delicato e aroma unico.
- ✓ Perfette per l'inclusione in torroni, praline e tavolette di cioccolato
- ✓ La granella di nocciole, disponibile nel calibro 2/4 mm, ha un aroma, gusto e croccantezza irresistibili.
- ✓ La granella di nocciole è adatta a tutte le decorazioni di pasticceria e gelateria, ripieni, coperture, inclusioni in torte, snack, torroni, creme
- ✓ Aroma e gusto raffinati
- ✓ Alta qualità

	CODICE	FORMATO (sacchetto)	CONFEZIONE (cartone)	PALLETIZZAZIONE	SHELF LIFE
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	AY10LA	1 kg	10 kg	500 kg (10 cartoni x 5 strati)	18 mesi
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE	AY10AB	1 kg	10 kg	500 kg (10 cartoni x 5 strati)	18 mesi

