



Nocciole d'Elite

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.
ALTA LANGA

Chi sgranocchia una nocciola tostata, chi si inebria al suo profumo, al gusto intenso di una torta, chi ancora è capace di socchiudere gli occhi nell'assaporare il gelato... deve poter provare le stesse sensazioni che la bisnonna sapeva regalare.

ANCHE QUESTO È AMORE

Anyone munching a roasted hazelnut, delighting in the aroma and flavour of a hazelnut cake, or half-closing their eyes as they savour hazelnut ice-cream should be able to experience the same sensations as their great-grandmother was able to give.

THIS TOO IS LOVE





NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

LA PIÙ BUONA DEL MONDO

la nocciola dell'Alta Langa



TONDA
gentile

ROUND
delicate



La NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali:

- consistenza
- dolcezza
- aroma piacevole, intenso e persistente
- forma sferoidale del seme
- gusto e aroma eccellenti dopo tostatura
- elevata pelabilità
- buona conservabilità

Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo.

THE BEST IN THE WORLD

the hazelnut from the ALTA LINGA Region

The NOCCIOLA PIEMONTE P.G.I. is highly-rated by the confectionery industry for its qualities:

- consistency
- sweetness
- appealing, intense, long-lasting aroma
- spheroidal shape
- excellent flavour and aroma after toasting
- ease of peeling
- good keeping properties

These are the reasons why the Piemonte Hazelnut is universally recognized as being the finest in the world.

Lo ha scientificamente dimostrato il “Centro Studi Assaggiatori”, l’unità di ricerca dell’analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia.

La denominazione I.G.P. garantisce agli utilizzatori ed ai consumatori la qualità e l’autenticità del prodotto.

La NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P., oltre ad un contenuto significativo di aminoacidi essenziali e di vitamina E, risulta particolarmente ricca in lipidi; con un apporto calorico pari a 700 Kcal per 100g di nocciole secche, è quindi un’importante fonte di energia, fin dall’antichità.

Recenti studi dimostrano gli effetti positivi di un consumo regolare di nocciole sulla salute umana.

Una dieta ricca in acido oleico consente di mantenere il cosiddetto “Colesterolo cattivo” a bassi livelli nel sangue, e di innalzare i livelli del “Colesterolo buono”, che con la sua azione protettiva sulle membrane cellulari costituisce un’importante difesa delle patologie vascolari. Inoltre, per l’elevato tenore in Tocoferoli, tra cui la vitamina E, **la nociola fornisce un**

And this has been demonstrated scientifically by the “Tasters Study Centre”, the most advanced and complete sensory analysis research unit in Italy.

Its P.G.I. status is a guarantee for users and consumers of the product’s quality and authenticity.

As well as containing a significant percentage of essential amino acids and vitamin E, the NOCCIOLA PIEMONTE P.G.I. is particularly rich in lipids, with a calorie content of 700 Kcal per 100g of dried hazelnuts having made it an important source of energy since ancient times.

Recent studies show how eating hazelnuts regularly can have a positive effect on human health. A diet rich in oleic acid can keep the level of so-called “bad cholesterol” in the blood low, while raising the level of the “good cholesterol” which is an important defence against vascular conditions through its protective action on the cell membranes. Furthermore, with its high percentage of Tocopherols, including vitamin E, **the hazelnut provides a considerable source of antioxidants, slowing down the ageing of tissues.**



apporto notevole di agenti antiossidanti rallentando l'invecchiamento dei tessuti.

La composizione chimico-fisica dell'olio di nocciola, conferma quindi le **nobili proprietà nutrizionali di questo frutto**. In particolare la **NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.**, distinguendosi dalle altre varietà italiane ed estere per l'alto contenuto in olio (circa il 70%), dimostra di essere un alimento pregiato e di qualità, in grado di soddisfare non solo la richiesta di gusto ma anche le esigenze di un consumatore sempre più attento agli aspetti nutrizionali e salutistici dei prodotti alimentari.

The chemical-physical composition of hazelnut oil confirms **the fruit's excellent nutritional properties**. In particular, standing out from other Italian and foreign varieties for its high oil content (approx. 70%), the **NOCCIOLA PIEMONTE P.G.I.** is a high quality fine food capable of satisfying not only the demand for flavour, but also the needs of consumers who are attaching increasing importance to the nutritional and health aspects of food products.





DA OLTRE 50 ANNI

**UN AMORE QUOTIDIANO,
UNA CURA SENZA SOSTA**

per la NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. - ALTA LANGA



“Ritornavo con nostalgico desiderio al tranquillo semplicismo di Cravanzana e la calma serenità dei suoi silenzi mi sembrava deliziosa. Nella nebulosità della distanza, quella terra agreste mi appariva un regno di fiaba e quando incominciai a plasmare le mie prime impressioni la vidi emergere e delinearsi in quel verde azzurro di sogno.”

Amalia Guglielminetti (1885 - 1941), poetessa e scrittrice con profonde radici cravanzanesi, da “Gli occhi cerchiati di azzurro”

FOR OVER 50 YEARS

DAILY LOVE AND ENDLESS CARE

for the NOCCIOLA PIEMONTE PGI.
the HAZELNUT from the ALTA LANGA Region

“I used to return with nostalgic longing for the simple peace and quiet of Cravanzana; for me, the calm serenity of its silences seemed delightful. Through the mist of distance this rural land appeared to me like a fairy-tale world, and when I began to form my first impressions I saw it emerge and take shape in the bluey green of dreams.”

Amalia Guglielminetti (1885 - 1941), poetess and writer with deep roots in the area of Cravanzana, from “Gli occhi cerchiati di azzurro”

L'azienda, ubicata a Cravanzana, è a conduzione familiare. Consta di 25 ettari interamente coltivati a nocciolo da più di 50 anni e produce esclusivamente NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Da alcuni anni l'azienda ha optato per lavorare internamente la propria produzione, allestendo un impianto di sgusciatura ed un laboratorio di trasformazione.

Il prodotto ottenuto, **crudo o tostato, trasformato in pasta, granella, farina e crema spalmabile**, confezionato in contenitori specifici di varie pezzature, viene commercializzato come materia prima nelle migliori pasticcerie e gelaterie di qualità, in negozi specializzati in prodotti tipici o venduto nel laboratorio aziendale.

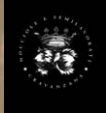
Located in Cravanzana, the farm is a family-run business. Its 25 hectares have been entirely planted with hazels for more than 50 years, producing only NOCCIOLA PIEMONTE P.G.I.

For some years now the company has chosen to process its production in-house, setting up a shelling plant and a processing unit.

The product obtained - raw or roasted - is transformed into paste, chips, flour and spreadable cream, packaged in special containers of various sizes, and sold as a raw material to fine patisseries, ice-cream parlours and stores specializing in local produce, or in the company workshop.

CRAVANZANA - ALTA LANGA, il cuore della produzione NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

CRAVANZANA - ALTA LANGA Region,
the heart of the production NOCCIOLA PIEMONTE P.G.I.



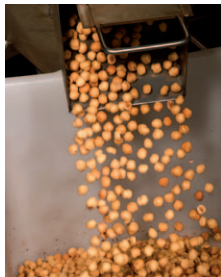
AROMA PIACEVOLE
intenso e persistente

DOLCEZZA
appealing, intense

LONG-LASTING AROMA

LA PIÙ BUONA DEL MONDO
THE BEST IN THE WORLD

SWEETNESS





ALLEANDOSI CON UNA NATURA AMICA

TUTTO HA INIZIO

DA UN ATTO D'AMORE

per quelle colline di Langa fenogliana...

..ove generazioni di avi hanno curvato la schiena alla fatica del vivere quotidiano per lasciare alle generazioni successive zolle sempre più amiche. Amore che continua oggi nei confronti di quella creatura che si chiama nocciolo che genera, a sua volta, la "tonda gentile", con profumi e gusti paradisiaci.

Si lavora con amore perché la terra tutto attorno sia un letto comodo su cui riposare e irrobustirsi, perché i nemici siano combattuti con intelligenza e responsabilità, senza far male alla pianta e al frutto, alleandosi con la natura amica.

Tra un passaggio e l'altro però l'occhio e l'esperienza accumulata nei secoli, guidano le mani che scelgono, dividono, scartano fino ad avere un prodotto perfetto.

JOINING FORCES WITH NATURE

IT ALL BEGINS WITH AN ACT OF LOVE

for the hills of the Langa of Fenoglio...

..where generations of our forebears have toiled in their daily lives to leave ever more amenable ground for the generations to come. A love that continues today for that creature called filbert, which in turn produces the "tonda gentile" and its heavenly aromas and flavours.

It is worked with love to make the land all around a comfortable bed for it to lie in and grow stronger, and to defeat its enemies with intelligence and responsibility by joining forces with nature, without harming the tree or the fruit.

From one passage to another however, the hands that choose, divide and discard until the product



Anche questo è amore.

È lo stesso amore che guidava l'agire della bis-nonna che sceglieva le nocciole migliori, le tostava sulla stufa senza mai perderle d'occhio, le macinava, preparava una torta o creava la base per il bunet.

Mani e occhi esperti continuano oggi a scegliere, selezionare e curare la nocciola affinché il colore leggermente ambrato sia della tonalità giusta alla fine della tostatura, la grana ottenuta dalla macinatura sia perfetta, la pasta che esce come miele dal mulino sia di "quella consistenza"... quella ottenuta in una magica notte stellata quando, tutti attorno alla macchina a sperimentare, dissero: "... **adesso ci siamo!**"

is perfect are guided by the skill and experience built up over the years.

This too is love.

The same love that guided great-grandma as she selected the very best nuts, kept an eye on them while they roasted on the stove, and then ground them to prepare a cake or create the base for a bunet pudding.

Today expert hands and eyes continue to choose, select and care for the hazelnuts to ensure that their colour is just the right slightly amber shade after roasting, that the grains are perfect after grinding, that the paste that comes out of the mill like honey has just "that texture"... the texture obtained on a magical starry night when everyone around the machine while tests were being carried out said: "...**that's it!**"



NOCCIOLE TOSTATE

ROASTED HAZELNUTS



g. 200, 250, 500,
1.000, 2.000, 2.500



barattolo
in vetro



busta in plastica
sottovuoto



barattolo
in plastica

PRODOTTI E CONFEZIONI



FARINA DI NOCCIOLE

HAZELNUT FLOUR



g. 250, 500, 1.000,
2.000, 2.500



glass jar



vacuum
plastic bag



plastic jar

PRODUCTS AND PACKAGING



GRANELLA DI NOCCIOLE

HAZELNUT CHIPS



g. 250, 500,
1.000, 2.000, 2.500



barattolo
in vetro



busta in plastica
sottovuoto



barattolo
in plastica

PRODOTTI E CONFEZIONI



CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLE
SPREADABLE HAZELNUT CREAM



g. 250, 500



g. 500, 1.000, 5.000, 10.000



glass jar



vacuum
plastic bag



plastic jar

PRODUCTS AND PACKAGING



PASTA DI NOCCIOLE

HAZELNUT PASTE



g. 200, 500



g. 500, 1.000, 5.000, 10.000

A RICHIESTA

ON DEMANDE



NOCCIOLE SGUSCIATE
RAW HAZELNUTS WITHOUT SHELL



NOCCIOLE IN GUSCIO
HAZELNUTS IN SHELL



www.noccioleelite.com



PIEMONTE

TORINO

CRAVANZANA

Nocciole d'Elite

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. - ALTA LANGA

Az. Agricola Nocciole d'Elite

di Emanuele Canaparo

Via San Pietro, 6

12050 CRAVANZANA (CN)

tel. +39 0173 855129 mobile +39 349 5549565

fax +39 0173 855129

www.noccioleelite.it

info@noccioleelite.it