



*Nocciole Langhe,  
Roero e Monferrato*



## ***Nocciole Langhe, Roero e Monferrato***

Siamo un'azienda familiare, con sede a Grinzane Cavour. Lavoriamo a stretto contatto con i corilicoltori del territorio, con i quali abbiamo costituito una partnership di filiera per migliorare la coltivazione e la bontà del prodotto finale: i **Produttori Nocciole Associati**.

Acquistiamo, essicchiamo e sgusciamo le nocciole rispettando rigidi standard di qualità. I nostri prodotti sono lavorati e confezionati con cura artigianale, per offrire ai professionisti del settore dolciario e ai rivenditori solo il meglio della nocciola delle nostre Langhe, a prezzi corretti e competitivi.



## ***Il gusto del territorio***

Destefanis & Novero trasforma nocciole di assoluta qualità, che rispecchiano la territorialità di **Langhe, Roero e Monferrato** e sono espressione di un'agricoltura di eccellenza. Selezioniamo solo il meglio da produttori di fiducia, di cui seguiamo attentamente la filiera.

Garantiamo una qualità superiore del prodotto finale attraverso lavorazioni delicate, che mantenga inalterate le caratteristiche organolettiche e la bontà di un prodotto d'eccellenza.



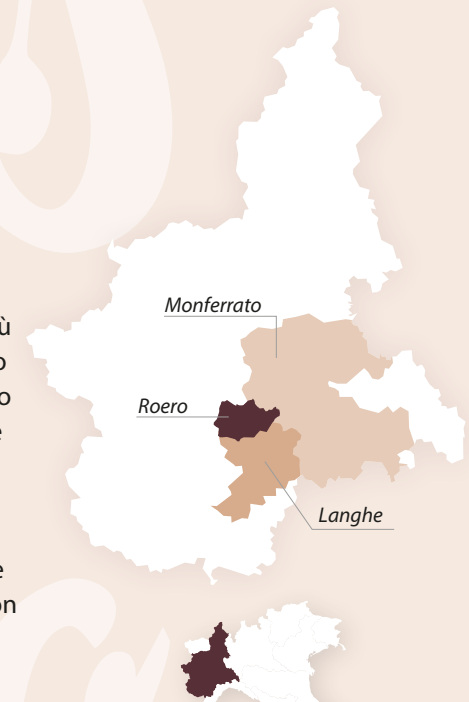




*Destefanis  
& Novero*

## Vocazione nocciola

Da secoli **Langhe, Roero e Monferrato** sono l'anfiteatro ideale per la coltivazione di una delle cultivar di nocciola più apprezzate nel mondo. Sulle colline più solatie e le dorsali più scoscese, a volte terrazzate da muretti a secco per vincere la pendenza, i noccioli si alternano ai vigneti all'interno di un paesaggio naturale incontaminato. Sono piccoli appezzamenti famigliari, gestiti dalle sapienti mani dei corilicoltori locali, in cui la meccanizzazione d'avanguardia si mescola alla cura artigianale dei dettagli e la tradizione sa stare al passo con l'innovazione, in piena armonia.



## La nocciola più buona del mondo

Selezioniamo e lavoriamo solo nocciole piemontesi appartenenti alla varietà «**Tonda Gentile delle Langhe**». Una cultivar che, nel corso dei secoli, è stata selezionata per le sue straordinarie caratteristiche organolettiche, le buone dimensioni e la facilità di lavorazione.

Le nostre nocciole mantengono un **alto valore alimentare**, costituito in gran parte da acidi grassi nobili, sostanze zuccherine ed elementi proteici che fungono da preziosi alleati contro il colesterolo "cattivo". Si esprimono attraverso una straordinaria fragranza e una ricchezza di profumi unici e persistenti, che rendono squisita ogni ricetta.







## Pura pasta di nocciole

Pasta di nocciole esclusivamente provenienti dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato.

**Pura pasta 100% nocciola.**

Ottima in pasticceria, per gelati e creme pasticcere.

Può essere usata per arricchire il caffè.



Formati disponibili: **700g / 5kg / 20kg**



## Nocciole tostate

Gustose nocciole tostate provenienti dalle colline del Piemonte meridionale – Langhe, Roero e Monferrato. Perfette per uno spuntino, un **aperitivo** o un **dolce**. Si abbinano delicatamente al dolce Moscato d'Asti. Grazie all'ottimale processo di tostatura sono subito pronte, appena aperta l'elegante confezione.



Formati disponibili: **200g / 250g / 500g / 3kg**



## Nocciole naturali

Fragranti nocciole al naturale provenienti dalle colline meridionali del Piemonte – Langhe, Roero e Monferrato. Vengono sgusciate e messe sottovuoto senza tostatura. Possono essere leggermente tostate in forno oppure gustate al naturale. Buone in ogni occasione, per uno spuntino, un aperitivo, come dolce.



Formati disponibili: 400g / 1kg / 3kg / 25kg



## Nocciole in guscio

Nocciole selezionate e confezionate come appena colte, ancora da sgusciare. Solo nocciole provenienti dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato, senza aromi aggiunti, coloranti o conservanti. Mantengono intatte le loro proprietà organolettiche, ricche in fosforo e potassio. **Perfette da sole, si prestano alla preparazione di dolci e ricette tradizionali.**



Formato disponibile: 750g





## Granella di nocciole

Granella di nocciole 100% provenienti da Langhe, Roero e Monferrato. Leggermente tostata, sprigiona tutto il ricco sapore della nocciola. Ideale per arricchire gli impasti o per decorare le preparazioni dolci e salate. **Ottima guarnizione per il gelato e le creme.**



## Farina di nocciole

Prodotto ottenuto dalla farinatura di nocciole selezionate, sgusciate e tostate provenienti esclusivamente dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato. Di ottima digeribilità, è ricca amidi, proteine, grassi e oli vegetali nobili, potassio fosforo e ferro. **Ideale per la preparazione di dolci come torte, biscotti e amaretti.**



Formati disponibili: **1kg / 3kg**



## Frollino alla nocciola

Tipico biscotto frollino piemontese con nocciole tostate di Langhe, Roero e Monferrato. Utilizziamo solo farina e burro di qualità, con uova fresche. La pasta viene estrusa e piegata a mano. Compagno ideale della colazione, è perfetto per una merenda gustosa, o servito come dolce insieme a un cucchiaino di zabaione.



### Ingredienti

Farina di grano tenero 00,  
BURRO (LATTE), zucchero,  
NOCCIOLE tostate 14%  
UOVA fresche, agente lievitante:  
(difosfato disodico,  
carbonato acido di sodio).

Formati disponibili: monodose **35g** / espositore **35pz** / sacchetto **6pz**



## Gelato alla nocciola

Una dolce ricetta a base di latte e pasta di Nocciole, riprende la tradizione dei gelatieri italiani scegliendo le proteine dell'uovo intero per legare meglio la miscela. **Ottimo nei pomeriggi estivi come merenda ma anche come dessert da aggiungere alla lista di un ristorante.**



### Ingredienti

LATTE, pasta di NOCCIOLE 13%,  
destrosio, zucchero, PANNA, UOVA



Formati disponibili: 350g / 500g / 1kg



## Bavarese alla nocciola

Goloso dessert ottimo per concludere un pasto con un dolce ricordo. Ricetta che deriva dalla tradizione della pasticceria italiana, latte uovo zucchero formano la crema pasticcera a cui si aggiunge la nostra pasta di Nocciole Langhe Roero Monferrato e panna montata. Un tocco di innovazione nell'ingrediente che addensa il composto, abbiamo scelto di sostituire alla tradizionale colla di pesce, la pectina di mele, di origine vegetale, più digeribile e che non copre il gusto di punta dei nostri prodotti, le nocciole.

### Ingredienti

LATTE, PANNA, pasta di  
NOCCIOLE 13%, zucchero,  
tuorlo d'UOVO, destrosio,  
amido di riso, addensanti:  
pectina di mela



Formato disponibile: 80g





## Torta di nocciole

Morbida torta di nocciole provenienti solo da Langhe, Roero e Monferrato. Prodotta artigianalmente, è soffice, dal gusto delicato e i profumi intensi, perfetta da servire in abbinamento allo zabaione o alla crema pasticcera. Si sposa perfettamente con un bicchiere di Moscato d'Asti.

### **Ingredienti**

farina di **NOCCIOLE** 27%, zucchero, uova fresche, **BURRO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, emulsionanti: E471; cacao, agenti lievitanti: E450, E500, amido di **FRUMENTO**, correttore di acidità: E270; conservante: E202; vaniglia naturale in polvere. Può contenere **SOIA** e **SENAPE**.



Formato disponibile: **300g**



## Tortino di nocciole

Una piccola porzione della nostra torta di Nocciole, perfetta per uno break durante la giornata. Confezionata singolarmente per avere sempre la stessa soffice consistenza. Goditi il sapore unico delle nocciole Langhe Roero Monferrato dove e quando vuoi tu.

### **Ingredienti**

farina di **NOCCIOLE** 24%, zucchero, uova fresche, **BURRO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, emulsionanti: E471; cacao, agenti lievitanti: E450, E500, amido di **FRUMENTO**, correttore di acidità: E270; conservante: E202; vaniglia naturale in polvere. Può contenere **SOIA** e **SENAPE**.



Formati disponibili: monodose **30g** / espositore **25pz**



*Destefanis  
& Novero<sup>®</sup>*

**Destefanis & Novero SRL**  
Via dell'artigianato 12  
12060 Grinzane Cavour (CN)  
Tel. 0173 231050

*Contatti diretti:*  
Gianni 335 5635592  
Alessio 335 5635593  
Manuel 331 7601914

**[www.destefanisnocciole.it](http://www.destefanisnocciole.it)**