

SACHET

Nocciola Piemonte IGP tostata

DESCRIZIONE: La nostra Nocciola Piemonte IGP tostata si caratterizza per il suo inconfondibile aroma. La tostatura è delicata per non coprire la dolcezza della nocciola e conferisce croccantezza.

Tutte le nocciole sono selezionate a mano più volte sia dopo la sgusciatura, sia dopo la tostatura.



TERRITORIO: Tutti i nocciolieti dell'azienda si trovano a Benevello, un piccolo paesino dell'Alta Langa, area particolarmente vocata per la coltivazione di questo albero da frutto.

I nocciolieti si trovano a quota abbastanza elevata (650-670 m slm) e in zone collinari piuttosto scoscese.

TRASFORMAZIONE E PRODUZIONE: Tutte le fasi vengono curate in prima persona da Sandro e dalla sua famiglia: sgusciatura, tostatura e selezione della nocciola sono svolte prestando la massima attenzione al fine di garantire un prodotto di altissima qualità.

ORIGINE DEL NOME: L'espressione Sachet, letteralmente *Sacchetto* in dialetto piemontese, prende il nome dal contenitore all'interno del quale la nocciola è sigillata sottovuoto.

ABBINAMENTI: Il nostro Sachet è perfetto per assaporare la Nocciola Piemonte IGP al naturale, esaltando al massimo tutte le proprietà organolettiche del frutto. La nocciola, ricca di proteine e acidi grassi insaturi è un perfetto alleato per la chi vuole concedersi uno snack goloso senza sensi di colpa.

Ottima per le preparazioni sia dolci sia salate, si adatta alla creatività di qualsiasi cuoco.

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

VALORI NUTRIZIONALI: per 100 g di prodotto: energia 662 Kcal/2769 KJ, grassi 64 g di cui acidi grassi saturi 4,2 g, carboidrati 6 g di cui zuccheri 4 g, fibre 8 g, proteine 14 g, sale 0,03 g.

