



Link a [Handmade](#)



Granella di nocciole - 200g

La granella di nocciola tostata viene prodotta da Handmade Montalbano Elicona cooperativa agricola sociale VIA LIBERTA' 12 - 98065 MONTALBANO ELICONA (ME).

Preparazione: Dopo la raccolta, le nocciole vengono sgusciate, selezionate, tostate, ridotte in granella e confezionate.

Prodotto Biologico.

Confezionamento: busta da 200 g.

Organismo di Controllo: Suolo e Salute.

Ingredienti: **NOCCIOLE**. Cultivar: **NOCCIOLE** tonde dei Nebrodi, Ghirara e Minnulara del territorio di Montalbano Elicona.

Provenienza materie prime: **NOCCIOLE** del territorio di Montalbano Elicona (ME), in terreni in locazione all'azienda HandMade Montalbano Elicona azienda agricola soc. coop agr. Sociale.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **NOCCIOLE. Il prodotto può contenere tracce di altra frutta a guscio.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: per la preparazione di prodotti dolci e pietanza salate.

Ricette: Si può utilizzare per aromatizzare le zuppe di legumi: fagioli, ceci, lenticchie, etc. Subito prima di servire, spolverare di granella di nocciole la ciotola con i legumi ben caldi conditi con un filo di buon olio extravergine di oliva crudo e un po' di finocchietto selvatico a crudo.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, protetto dalla luce del sole. Una volta aperto consumare entro un mese e conservare non in frigo ma in luogo asciutto e protetto dalla luce del sole.



Lien vers [Handmade](#)



Noisettes en poudre - 200g

Les **Noisettes** en poudre grillées sont produites par Handmade Montalbano Elicona, coopérative agricole sociale Via Libertà' 12 - 98065 Montalbano Elicona (ME).

Préparation : après la récolte, les noisettes sont décortiquées, sélectionnées, grillées, réduites en grains et conditionnées. Produit bio.

Conditionnement : sachet de 200 g.

Organisme de contrôle : Suolo e Salute.

Ingrédients : **NOISETTES**. Cultivars : **NOISETTES** rondes des Nebrodi, Ghirara et Minnulara du territoire de Montalbano Elicona.

Origine des matières premières : **NOISETTES** du territoire de Montalbano Elicona (ME), sur des terres louées à la coopérative agricole sociale Handmade Montalbano Elicona.

Additifs : le produit est exempt d'additifs.

Allergènes : **NOISETTES**. **Le produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque.**

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : pour la préparation de plats sucrés et salés.

Recettes : Vous pouvez l'utiliser pour aromatiser les soupes de légumineuses : haricots, pois chiches, lentilles, etc. Avant de servir, saupoudrez les légumes bien chauds avec des noisettes en poudre et ajoutez un filet d'une bonne huile d'olive extra vierge et un peu de fenouil sauvage cru.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière du soleil. Une fois ouvert, consommer dans un délai d'un mois et conserver non pas au réfrigérateur mais dans un endroit sec à l'abri de la lumière du soleil.



Link zum Hof [Handmade](#)



Gehackte Haselnüsse aus Montalbano - 200 g

Die gehackten Haselnüsse aus Montalbano werden vom Hof "Handmade Montalbano Elicona azienda agricola sociale cooperative" VIA LIBERTA' 12 - 98065 MONTALBANO ELICONA (ME) hergestellt.

Zubereitung: Nach der Ernte werden die Haselnüsse geschält, ausgewählt, geröstet, gehackt und verpackt. Biologisches Produkt.

Verpackung: Beutel 200 g.

Zutaten: **HASELNÜSSE**. Cultivar: runde **HASELNÜSSE** der Nebrodi, Ghirara und Minnulara, aus dem Gebiet von Montalbano Elicona.

Herkunft der Rohstoffe: **HASELNÜSSE** aus dem Gebiet von Montalbano Elicona (ME), aus, an dem Hof HandMade Montalbano Elicona azienda agricola soc. coop agr. Sociale, verpachteten Feldern.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **HASELNÜSSE. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Für die Zubereitung von Süßspeisen und herzhaften Gerichten.

Rezepte: zum Würzen von Hülsenfrüchtesuppen: Bohnen, Kichererbsen, Linsen usw. Kurz vor dem Servieren die Schüssel der warmen Hülsenfrüchte, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und mit gutem Extra Vergine Olivenöl und etwas wildem Fenchel würzen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken vor Sonnenlicht geschützt aufbewahren, nach dem Öffnen innerhalb eines Monats verbrauchen und an einem trockenen, vor Sonnenlicht geschützten Ort, nicht im Kühlschrank, aufbewahren.