



Link a [Handmade](#)



Nocciole di Montalbano sgusciate crude - 500g

Le Nocciole sgusciate crude di Montalbano vengono prodotte da Handmade Montalbano Elicona cooperativa agricola sociale VIA LIBERTA' 12 - 98065 MONTALBANO ELICONA (ME).

Preparazione: Dopo la raccolta, le nocciole vengono sgusciate, selezionate e confezionate.

Prodotto Biologico.

Confezionamento: busta da 500 g.

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.

Organismo di Controllo: Suolo e Salute.

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.

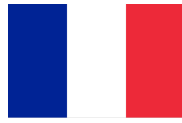
Ricette: Latte di nocciole.

INGREDIENTI: 100 grammi di nocciole sgusciate, 800 ml di acqua, 2/3 cucchiari di sciroppo di riso, agave o altro dolcificante naturale (la dose può variare in base ai vostri gusti).

PREPARAZIONE: La sera prima mettete a mollo le nocciole in abbondante acqua, la mattina scolatele, sciacquate e inseritele nel frullatore per tritarle finemente. A questo punto aggiungete acqua fino al punto in cui arrivano le nocciole tritate e date un'altra frullata al tutto. Infine, aggiungete l'acqua rimasta e continuate a mixare per qualche minuto. Ora non resta che procurarvi una bottiglia di vetro e un passino attraverso il quale filtrare piano piano il latte ottenuto. Ricordatevi di strizzare bene i residui di nocciole, tanto del gusto della vostra bevanda dipendono dal fare bene questo passaggio.



Lien vers [Handmade](#)



Noisettes de Montalbano décortiquées crues - 500 g

Les noisettes décortiquées crues de Montalbano sont produites par la ferme Handmade Montalbano Elicona coopérative agricole sociale VIA LIBERTA' 12 - 98065 MONTALBANO ELICONA (ME).

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

Conditionnement : sachet de 500 g.

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 Handmade Montalbano Elicona ferme coopérative agricole sociale.

Additifs : le produit est exempt d'additifs.

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

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

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

Organisme de contrôle : Suolo e Salute.

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 et à l'abri de la lumière du soleil.

Recettes : lait de noisettes.

Ingrédients : 100 grammes de noisettes décortiquées, 800 ml d'eau, 2/3 cuillères à soupe de sirop de riz, agave ou autre édulcorant naturel (la dose peut varier en fonction des goûts). Préparation : la veille au soir, mettez les noisettes à tremper dans beaucoup d'eau, le matin, égouttez-les, rincez-les et placez-les dans le mixeur pour les hacher finement. À ce stade, ajouter de l'eau et mixer encore un peu les noisettes hachées. Il ne reste plus qu'à vous procurer une bouteille en verre et une passoire à travers laquelle filtrer lentement le lait obtenu. Veillez à bien essorer les résidus de noisettes, le goût de votre boisson dépendra de cette étape.



Link zum Hof [Handmade](#)



Haselnüsse aus Montalbano, geschält und roh - 500 g

Die geschälten und rohen 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 und verpackt. Biologisches Produkt.

Verpackung: Beutel 500 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.

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.

Rezepte: Haselnussmilch

ZUTATEN: 100 g geschälte Haselnüsse, 800 ml Wasser, 2/3 Esslöffel Reissirup, Agave oder ein anderes natürliches Süßungsmittel (die Menge kann je nach Geschmack variieren).

ZUBEREITUNG: Die Haselnüsse am Vorabend in reichlich Wasser einweichen, am Morgen abtropfen lassen, abspülen und im Mixer fein zerkleinern. Dann Wasser hinzufügen, bis die zerkleinerten Haselnüsse bedeckt sind, und noch einmal mahlen. Zum Schluss das restliche Wasser hinzufügen und einige Minuten lang weitermahlen. Jetzt braucht Ihr nur noch eine Glasflasche und ein Sieb, um die Milch langsam zu filtern. Vergesst nicht, die Haselnussreste gut auszudrücken, denn der Geschmack Eures Getränks hängt zu einem großen Teil davon ab, dass Ihr diesen Schritt richtig macht.