



Link a [Handmade](#)



## Nocciole tostate di Montalbano - 200g

Le Nocciole sgusciate tostate 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, tostate e confezionate . Prodotto Biologico.

Confezionamento: busta da 200 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.

Shelf life: da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

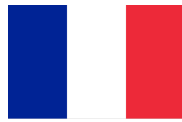
Organismo di Controllo: Suolo e Salute.

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: CESTINI CON NOCCIOLE E CIOCCOLATO. Posizionare 4 nocciole tostate all'interno di un pirottino di carta e versarvi sopra una colata di cioccolato fusa fino a coprire le nocciole. Raffreddare i pirottini (anche in frigo) fino al completo consolidamento della cioccolata.



Lien vers [Handmade](#)



## Noisettes grillées de Montalbano - 200 g

Les **noisettes** grillées de Montalbano 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 et conditionnées . Produit bio.

Conditionnement : sachet de 200 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, 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 plats sucrés et salés.

Organisme de contrôle : Suolo e Salute.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et 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.

Recette : Papillotes à la noisette et au chocolat.

Placer 4 noisettes grillées à l'intérieur d'une papillote de papier sulfurisé et y verser du chocolat fondu dessus jusqu'à ce que les noisettes soient entièrement recouvertes. Faire refroidir les papillotes (même au réfrigérateur) jusqu'à ce que le chocolat soit complètement solidifié.



Link zum Hof [Handmade](#)



## Geröstete Haselnüsse aus Montalbano - 200 g

Die geschälten und gerösteten 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 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.

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: KÖRBCHEN MIT HASELNÜSSEN UND SCHOKOLADE

4 geröstete Haselnüsse in jeweils eine Backpapierform legen und mit geschmolzener Schokolade übergießen, bis die Haselnüsse bedeckt sind. Die Formen abkühlen lassen (auch im Kühlschrank), bis sich die Schokolade vollständig verfestigt hat.