



Fantasie di Nocciola





Le condizioni per la buona riuscita di un prodotto alimentare sono due:

- la materia prima : dev'essere di prima qualità, gustosa ma non pesante.
- la combinazione fra gli ingredienti: dev'essere equilibrata, deve mantenere un giusto valore nutrizionale e nello stesso tempo risultare appetitosa .

Per questi motivi siamo in costante ricerca del miglior prodotto per ogni ingrediente: privilegiamo le produzioni artigianali di aziende agricole locali, quando è possibile. Ad esempio:

- ✓ **Le nocciole** della varietà "Tonda Gentile Trilobata" alla base dei nostri prodotti, vengono coltivate con impegno e dedizione dalla nostra famiglia, nelle terre che ormai ci appartengono da generazioni.
- ✓ **il burro** che utilizziamo proviene da un'azienda agricola della provincia di Torino che lo produce settimanalmente;
- ✓ utilizziamo **le uova** di galline allevate a terra presso un'azienda agricola di Chivasso, ,
- ✓ **Le farine di grano tenero** sono di nostra produzione (Francesco infatti ne segue la coltivazione e la macinazione avviene presso mulini autorizzati) fino ad esaurimento scorte,
Successivamente utilizziamo le farine del rinomato mulino di Casalborgone.
- ✓ **La farina di mais** proviene da un'associazione di antichi mais piemontesi prediligendo la filiera corta specializzata nella produzione di mais e relative farine.
- ✓ la nostra **margarina** è un prodotto di alta qualità, acquistata presso un fornitore specializzato ,non contiene alcun tipo di grasso animale, neanche in basse percentuali e non contiene grassi idrogenati (fattori difficili da trovare nella grande distribuzione).

Inoltre lo studio delle ricette è importante per arrivare all'equilibrio organolettico e nutrizionale del prodotto. Esso avviene sia in laboratorio, ma soprattutto attraverso i feedback di clienti attenti e sensibili a questi parametri.



Baci di Nocciola

Rivisitazione dei classici “Baci di Dama” che tralascia le mandorle per esaltare il connubio del profumo della nocciola con il sapore del cioccolato fondente. Nelle versioni “Bianco” e “Nero”, il primo premia il gusto nella nocciola, mentre nel secondo la nocciola “supporta” il trionfo della cioccolata.

Ingredienti: nocciola TGT, Farina di frumento, burro, zucchero, , cacao, uova e lievito.

Formati: 200 Gr.

Confezioni: Sacchetti trasparenti (confezione base)

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi

Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.



Brut e Bön

In Italiano “Brutti e Buoni” sono pasticcini secchi, di forma irregolare, gli ingredienti sono scelti e lavorati affinché venga esaltato l’intenso aroma di nocciola tostata.

Ingredienti: Nocciola TGT, zucchero, albume d’uovo.

Formati: 150 gr—200 gr

Confezioni: Sacchetti trasparenti (confezione base)

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 4 mesi

Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.



Scacchiere

Biscotto “allegro” dal gusto delicato, nel quale si distingue la presenza assai discreta della nocciola TGT.

Ingredienti: Nocciola TGT, Farina di frumento, burro, zucchero, cacao, uova

Formati: 200 gr

Confezioni: Sacchetti trasparenti (confezione base)

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 4 mesi

Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.



Paste di Meliga

Biscotto che unisce il sapore della buona farina di mais di un tempo e la rusticità ed autenticità del gusto, tipico della nostra zona collinare. Oltre alle classiche, con l'aggiunta del cioccolato fondente, è disponibile la variante Paste di Meliga al cioccolato.

Ingredienti: Farina 00, farina di mais, margarina vegetale, burro, zucchero, uova e lievito

Formati: 200 gr. — 300 gr.

Confezioni: Sacchetti trasparenti (confezione base)

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 2 mesi

Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.



Crema di Nocciola

Le nocciole, tostate e poi frantumate dopo un lungo procedimento danno origine ad una vellutata crema spalmabile che con la sola aggiunta di zucchero, si trasforma in una golosità, ottima al mattino come prima colazione.

Ingredienti: Nocciola TGT (88%), zucchero.

Formati: 100 ml — 200 ml / Variante con aggiunta di scaglie di cioccolato

Confezioni: Vasetto in vetro

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 4 mesi

Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.

Nocciole Tostate

Le nostre nocciole migliori tostate.

Ingredienti: Nocciola TGT

Formati: a partire da 150 gr

Confezioni: sacchetti trasparenti



Granella di Nocciola

La granella è ottenuta dalla macinazione delle nocciole TGT tostate, è un prodotto da sempre impiegato nella preparazione di dolci e gelati, ma darà un tocco in più anche al Vostro arrosto.

Ingredienti: Nocciola TGT

Formati: a partire da 150 gr.

Confezioni: sacchetti trasparenti



Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.



Nocciole al Miele

L'amarognolo della nocciola tostata si lascia avvolgere dalla dolcezza e delicatezza del miele d'acacia, prodotto biologico dell'azienda agricola "Apicoltura Caldieraro" di Casalborgone anch'essa.

Ingredienti: Nocciola TGT, miele d'acacia

Formati: 100 gr — 200 gr

Confezioni: Vasetto in vetro

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi

Torta di nocciola senza farina

“La morbida”

Particolare preparazione che, senza l'utilizzo della farina, delizia il palato con un sapore delicato e una morbida consistenza.

Ingredienti: Nocciola TGT, uova, zucchero e burro

Formati: 250 gr. circa

Confezioni: incartata in carta trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi



Torta di nocciola

“La Classica”

La torta friabile di nocciole è realizzata secondo un'antica ricetta tipica di Casalborgone, la tradizione vuole che non si tagli precisamente a fette, ma per assaporarne meglio il gusto, si spezzi con le mani

Ingredienti: Nocciola TGT, burro, farina di frumento, zucchero e farina di mais

Formati: 250 gr.—350 gr.—500gr.—50 gr. (monoporzione)

Confezioni: incartata in carta trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi

Possiamo modificare il confezionamento in base alle Vostre esigenze.

Preparato per Torta di Nocciole

Il fai da te di gusto e qualità. Con la sola aggiunta di 3 uova, mezzo bicchiere di latte mezzo bicchiere di olio di semi potrete gustare una deliziosa torta di nocciole fatta con le vostre mani.



Ingredienti: Farina di frumento, farina di nocciole TGT, zucchero, lievito.

Formati: 400 gr.

Confezioni: sacchetto trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi



La pasta

Semplice, naturale, gustosa e se vogliamo anche sfiziosa: questa è la nostra nuova linea di prodotti dedicata ad uno dei principali piatti italiani.



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nocciole TGT

Formati: 500gr

Confezioni: sacchetto trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi



Ingredienti: farro, acqua, nocciole TGT.

Formati: 500gr

Confezioni: sacchetto trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi



NEW ENTRY



Le prugne essiccate

Un novità che deriva da chi sta a contatto con la terra.
Un opportunità che nasce dalle nostre piantagioni.
Semplicemente essiccate, senza nulla di più.

Ingredienti: prugne damaschini

Formati: 50 e 100gr

Confezioni: sacchetto trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi



Chicche di mais e nocciole

Dall'unione tra la fragranza del mais e la nostra nocciola, nasce un affascinante chicca dalla forma sempre diversa. Fatta a mano, per voi.

Ingredienti: Farina di mais, Nocciole TGT, zucchero, uova, lievito

Formati: 150-200gr

Confezioni: sacchetto trasparente

Scadenza: da consumarsi preferibilmente entro 3 mesi



NEW ENTRY

*Azienda agricola
La Peracca*

Contatti:

E-mail:
info@laperacca.it

Tel. Elisabetta:
348/0156405

Sito Web:
www.laperacca.it



Azienda Agricola La Peracca

Sede Legale: Strada Priaglia, 2 — 10020 Casalborgone (TO)

Sede Operativa: Strada Val Chiapini, 70 - 10020 Casalborgone (TO)

Laboratorio Artigianale: Via Ricca, 1 - 10020 San Sebastiano da Po (TO)

