



MEAT IRPINIA



NOCCIORO
Nocciola di Alta Qualità 100% Irpina

MEAT IRPINIA

Contatti

Indirizzo: Via P. Ercolino, 3

83021 Avella (AV)

Tel: +39.388.1188931

Mail: info@noccioro.it





Storia

L'azienda, a conduzione familiare, nasce negli anni '40 ad Avella, cittadina dalla quale, secondo fonti storiche accreditate, la nocciola prende il suo nome scientifico. A fondarla è Raffaele Maietta che, in modo lungimirante, inizia una coltivazione che in quel periodo storico era considerata marginale. Anche grazie a lui, attivo vivaista, la coltura del nocciolo comincia ad espandersi al Centro ed al Nord Italia. Oggi l'azienda è guidata dai suoi nipoti che, negli ultimi anni, hanno integrato la filiera a valle cominciando a trasformare il frutto raccolto in due linee di prodotti artigianali: i semilavorati per pasticcerie e gelaterie e le creme spalmabili alla nocciola per le rivendite specializzate.



La linea di prodotti "Noccioro" è realizzata utilizzando esclusivamente nocciole prodotte nei terreni aziendali, seguendo una filosofia orientata alla qualità, salubrità e naturalità. Partendo dall'altissima qualità della materia prima, in un moderno ed attrezzato laboratorio di trasformazione interno all'azienda, dove nulla viene lasciato al caso, si producono Nocciole Tostate, Granelle di Nocciola, Farine, Paste di Nocciola e Creme Spalmabili alla nocciola dal gusto unico ed ineguagliabile.



Prodotti



Sono nocciole sgusciate e tostate in forno a temperature e tempi tali da esaltare al massimo l'aroma naturale del frutto e conferire una tostatura uniforme tra l'interno e l'esterno. La pelatura avviene in modo naturale, poiché quella meccanica rovinerebbe il prodotto.



Grazie alla sua aromaticità e alla granellatura piuttosto regolare, è ottima per inclusioni (es. torroni, torte, snack, praline, ecc.). La produciamo con un complesso sistema di coltelli che tagliano le nocciole tostate (2/4 mm circa) evitando il surriscaldamento e la fuoriuscita di oli, preservandone i nutrienti e assicurando una perfetta conservazione.



E' la prima nata delle nostre creme spalmabili, seguendo la filosofia del "buono, sano, naturale". Pochi semplici ingredienti bilanciati per esaltare il sapore della nocciola tostata (45%), alla quale si aggiungono zucchero, latte in polvere, cacao in polvere. Non presenta aggiunta di oli, tranne quelli presenti naturalmente nelle nocciole e nel cacao, non contiene glutine, conservanti e aromi.