



Link a [Handmade](#)



Nocciole in guscio di Montalbano - 500g

Le Nocciole in guscio 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 raccolte, asciugate al sole 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**.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: le nocciole crude si possono sgusciare e mangiare subito, oppure tostarle ancora in guscio per 20 minuti a 130° e conservarle. Si possono utilizzare per creare dolci e pietanze salate dopo averle sgusciate e tostate per 12 minuti a 180° in forno ventilato.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta sgusciate consumare subito per non perderne la fragranza.



Lien vers [Handmade](#)



Noisettes entières de Montalbano - 500g

Les **noisettes** entières 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 séchées au soleil 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, coopérative agricole sociale.

Additifs : le produit est exempt d'additifs.

Allergènes : **NOISETTES**.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : les noisettes peuvent être décortiquées et mangées immédiatement, ou encore grillées pendant 20 minutes à 130 °C et conservées. Elles peuvent être utilisées pour préparer des desserts et des plats salés après les avoir décortiquées et grillées pendant 12 minutes à 180 °C dans un four ventilé.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois décortiquées, consommer immédiatement pour ne pas perdre leur saveur.



Link zum Hof [Handmade](#)



Ganze Haselnüsse mit Schale aus Montalbano - 500 g

Die Haselnüsse mit Schale 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 in der Sonne getrocknet 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**.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Die rohen Haselnüsse können geschält direkt gegessen werden, oder ungeschält 20 Minuten bei 130° geröstet und dann aufbewahrt werden. Nach dem Schälen und 12-minütigen Rösten bei 180° im belüfteten Backofen können sie für die Zubereitung von Süßspeisen und herzhaften Gerichten verwendet werden.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren, nach dem Schälen sofort verbrauchen, damit sie ihr Aroma nicht verlieren.