



Link a [Handmade](#)



## **Nucidida Piccanti - Crema di nocciole cacao e peperoncino 200g**

La NUCIDDA PICCANTI – Crema di nocciole, cacao e peperoncino viene prodotta da Handmade Montalbano Elicono cooperativa agricola sociale VIA LIBERTA' 12 - 98065 MONTALBANO ELICONA (ME).

Preparazione: Dopo la raccolta, le nocciole vengono sgusciate, selezionate, tostate, molate insieme allo zucchero di canna, al cacao ed al peperoncino, fino all'ottenimento di una crema fine.

Prodotto Biologico.

Confezionamento: Barattolo di vetro da 200 g.

Ingredienti: **NOCCIOLE**. Cultivar: **NOCCIOLE** tonde dei Nebrodi, Ghirara e Minnulara del territorio di Montalbano Elicono e Zucchero di Canna Bio Blanco, Cacao Amaro, Peperoncino.

Provenienza materie prime: **NOCCIOLE** del territorio di Montalbano Elicono (ME), in terreni in locazione all'azienda HandMade Montalbano Elicono azienda agricola soc. coop agr. Sociale; Zucchero di Canna Bio Blanco (Scambi sostenibili Soc. Coop.), Cacao Amaro (Scambi sostenibili Soc. Coop.), Peperoncino (produzione propria Handmade).

Organismo di Controllo: Suolo e Salute.

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: può essere consumato spalmato sul pane, per la preparazione di prodotti dolci come creme e gelati o utilizzato come base per pesti salati. Può essere usato anche nella cucina salata, associato a formaggi piccanti o utilizzato per l'aromatizzazione di un risotto.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, protetto dalla luce del sole. Una volta aperto consumare entro un mese e conservare in luogo asciutto e protetto dalla luce del sole.

Ricette: PROVOLA SFOGLIA STAGIONATA DI MONTALBANO E NUCIDDA PICCANTI

Tagliare fette spesse di provola sfoglia di Montalbano e disporle in un piatto.

Riscaldare a bagnomaria un po' di crema di Nucidida Piccanti e versare a filo sul formaggio. Guarnire con un po' di granella di nocciole di Montalbano.



Lien vers [Handmade](#)



## Nucidida Piccanti - Crème de noisettes au cacao et piment - 200 g

La crème de **noisettes** au cacao et piment est produite par la coopérative agricole sociale Handmade Montalbano Elicona Via Libertà' 12 - 98065 Montalbano Elicona (ME).

Préparation : après la récolte, les noisettes sont décortiquées, sélectionnées, grillées, meulées avec le sucre de canne, le cacao et le piment, jusqu'à l'obtention d'une crème fine. Produit bio.

Conditionnement : pot en verre de 200 g.

Ingrédients : **NOISETTES**. Cultivars : **NOISETTES** rondes des Nebrodi, Ghirara et Minnulara du territoire de Montalbano Elicona et sucre de canne bio Blanco, cacao amer, piment.

Origine des matières premières : **NOISETTES** du territoire de Montalbano Elicona (ME), sur des terres louées à Handmade Montalbano Elicona, ferme coopérative agricole sociale ; sucre de canne bio Blanco, cacao amer : coopérative sociale Scambi Sostenibili ; piment (production Handmade).

Organisme de contrôle : Suolo e Salute.

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 : tartinée sur du pain, pour la préparation de produits sucrés tels que des crèmes et des glaces ou comme base pour les pestos salés. Également utilisée dans des plats salés, avec du fromage épicé ou pour aromatiser un risotto.

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 dans un endroit sec et à l'abri de la lumière et du soleil.

Recettes : Provola de Montalbano et Nucidida piquante



Couper des tranches épaisses de provola de Montalbano et les disposer dans une assiette. Chauffer au bain-marie un peu de crème de Nucidda piquante et la verser sur le fromage. Saupoudrer de noisettes de Montalbano en poudre.



Link zum Hof [Handmade](#)



## Nucidida Piccanti - Creme aus Haselnüssen, Kakao und Peperoncino - 200 g

Die Nucidida Piccanti Creme aus Haselnüssen, Kakao und Peperoncino wird 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 zusammen mit Rohrzucker, Kakao und Peperoncino gemahlen bis eine feine Creme entsteht. Biologisches Produkt.

Verpackung: Glas 200 g.

Zutaten: **HASELNÜSSE**. Cultivar: runde **HASELNÜSSE** der Nebrodi, Ghirara und Minnulara, aus dem Gebiet von Montalbano Elicona; Bio Rohrzucker Blanco, Kakao, Peperoncino.

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; Bio Rohrzucker Blanco (Nachhaltiger Austausch Soc. Coop.), Kakao (Nachhaltiger Austausch Soc. Coop.) Peperoncino (aus eigenem Anbau Handmade).

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **HASELNÜSSE. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: geeignet als Brotaufstrich, zur Zubereitung von Süßspeisen wie Rahm, Eis, oder als Grundlage für einen herzhaften Pesto. Kann auch für herzhaft zubereitungen verwendet werden, in Begleitung von pikantem Käse oder zum Würzen von Risotto.

Rezepte: GEWÜRZTER MONTALBANO PROVOLA SFOGLIA-KÄSE UND NUCIDDA PICCANTI

Den Montalbano provola sfoglia Käse in dicke Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Etwas Nucidida Piccanti Creme im Wasserbad erhitzen und über den Käse gießen. Mit gehackten Haselnüssen aus Montalbano garnieren.



Aufbewahrung: Kühl und trocken vor Sonnenlicht geschützt aufbewahren,  
nach dem Öffnen innerhalb eines Monats verbrauchen.