



## LE PASTE NOCCIOLA

EDIZIONE 2020  
2020 EDITION

## PASTA NOCCIOLA SCURA

La nostra **Nocciola Scura** è caratterizzata da una tostatura forte, che conferisce alla pasta un gusto intenso e un colore marcato. Questo garantisce al gelato un deciso gusto di nocciola.

### PASTA NOCCIOLA SCURA

*Our paste of Nocciola Scura features a strong roasting which gives the paste an intense flavour and colour. As a result the final gelato has a strong hazelnut flavour.*

## PASTA NOCCIOLA CHIARA

La nostra **Nocciola Chiara** è caratterizzata da una tostatura delicata, per conferire alla pasta un gusto morbido e un colore chiaro, ideale per chi preferisce un sapore più fine senza rinunciare al gusto della nocciola.

### PASTA NOCCIOLA CHIARA

*Our paste of Nocciola Chiara features a light roasting which, gives the paste a delicate taste and a fair colour. It is ideal for who likes hazelnut flavour but with little less intensity.*



ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12092024 <b>PASTA NOCCIOLA CHIARA (DELICATLY ROASTED HAZELNUT PASTE)</b>	La pasta 100% nocciola, senza aromi ed emulsionanti, caratterizzata dalla delicata tostatura.  <i>100% Natural Hazelnut Paste without aroma, emulsifiers and with delicate roasting.</i>	70-100 g per 1 Kg di miscela  <i>70-100 g for 1 l/mix</i>	2 secchielli da 2,8 Kg  <i>2 buckets of 2,8 Kg</i>
12092020 <b>PASTA NOCCIOLA SCURA (STRONGLY ROASTED HAZELNUT PASTE)</b>	La pasta 100% nocciola, senza aromi ed emulsionanti, caratterizzata dalla forte tostatura.  <i>100% Hazelnut Paste without aroma, emulsifiers and with intense roasting.</i>	70-100 g per 1 Kg di miscela  <i>70-100 g for 1 l/mix</i>	2 secchielli da 2,8 Kg  <i>2 buckets of 2,8 Kg</i>



# QUALITÀ AL TOP

TOP QUALITY

## PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"

La pasta di "Nocciola Piemonte IGP" di Maestri Gelatieri Italiani è prodotta utilizzando la varietà di nocciola coltivata in Piemonte e identificata come "Tonda Gentile e Trilobata". La "Nocciola Piemonte IGP", è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali: forma sferoidale del seme, gusto ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pelabilità, buona conservabilità.

Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo.

## PASTE OF "NOCCIOLA PIEMONTE PGI"

The paste of "Nocciola Piemonte PGI" of Maestri Gelatieri Italiani is made using a variety of hazelnut cultivated in Piedmont and, known as: Tonda ("rounded"), Gentile ("gentle") and Trilobata ("three lobed"). The "Nocciola Piemonte PGI" is particularly appreciated by the confectionery industry for its quality parameters as: spherical shape of the seed, excellent aroma and taste after roasting, easy to peel, good shelf life.

These are the reasons why the Nocciola Piemonte is commonly recognised as the best in the world.



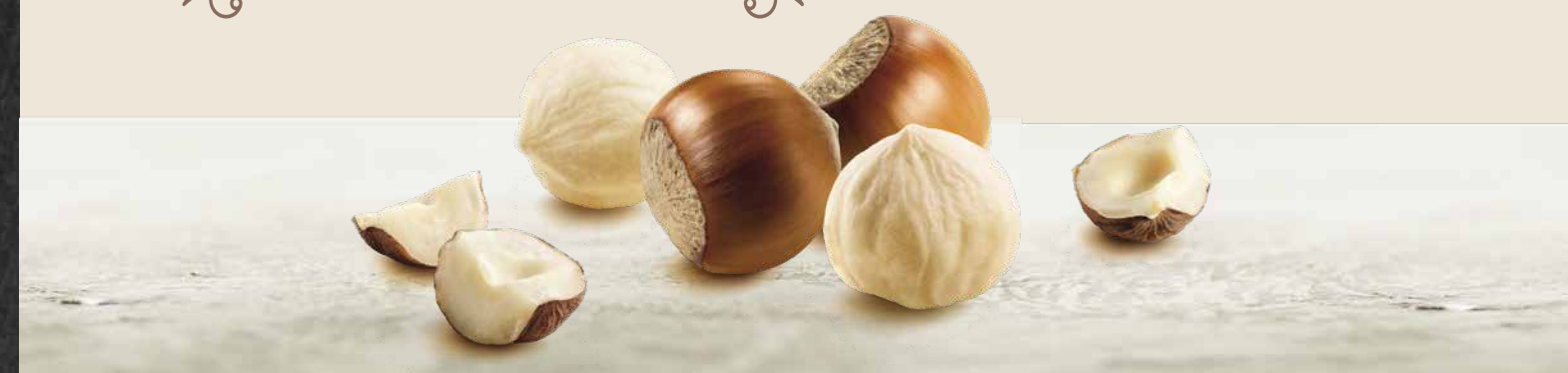
ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
<b>12092474</b>	Pasta 100% Nocciola Piemonte IGP (Indicazione Geografica Protetta) tostata. Senza coloranti e aromi.  Paste made of 100% roasted hazelnuts of Piedmont PGI (Protected Geographical Indication). No colourings and flavourings.	70-100 g per 1 Kg di miscela  70-100 g for 1 l/mix	2 secchielli da 2,8 Kg  2 buckets of 2,8 Kg

## PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA FLUIDA

La classica pasta nocciola, caratterizzata dalla tostatura "spinta", per un aroma intenso ed unico. Contiene il 95% di nocciole tostate con grassi vegetali non idrogenati ed emulsionanti. L'aggiunta di emulsionante ritarda la naturale separazione della pasta e permette una migliore conservazione e una lavorazione più semplice.

## PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA FLUIDA

A classic hazelnut paste featuring a signature intense roasting, for a unique, intense aroma. Contains 95% of roasted hazelnuts with non hydrogenated vegetable fat and emulsifier. The addition of an emulsifier delays the natural separation of the paste, and allows for better conservation and easier handling.



ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
<b>12092601</b>	<b>PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA FLUIDA (EMULSIFIER DARK HAZELNUT PASTE)</b>  Nocciola scura tostata con emulsionante ed aromi.	70-100 g per 1 Kg di miscela	2 secchielli da 5,4 Kg  2 buckets of 5,4 Kg
<b>12092621</b>	<b>PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA FLUIDA (EMULSIFIER DARK HAZELNUT PASTE)</b>  Tostated dark hazelnut paste with emulsifier and flavourings.	70-100 g for 1 l/mix	1 secchiello da 10 Kg  1 bucket of 10 Kg





# PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA

La classica pasta nocciola, caratterizzata dalla tostatura "spinta", per un gelato dall'aroma di nocciola intenso ed unico. Senza emulsionanti.

## PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA

*A classic hazelnut paste featuring a signature intense roasting, for a unique, intense aroma. Without emulsifiers.*

ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12092521  PASTA NOCCIOLA G.M. SCURA (HAZELNUT PASTE WITH INTENSE ROASTING)	La pasta nocciola scura senza emulsionanti e con aromi.  <i>A dark hazelnut paste without emulsifiers and with flavourings.</i>	70-100 g per 1 Kg di miscela  <i>70-100 g for 1 l/mix</i>	1 secchiello da 10 Kg  <i>1 bucket of 10 Kg</i>



**SCEGLI LA NOSTRA NOCCIOLA.  
DA SEMPRE UNA GARANZIA  
FIRMATA DAI  
MAESTRI GELATIERI ITALIANI.**  
*CHOOSE OUR HAZELNUT. QUALITY GUARANTEED  
BY THE ITALIAN GELATO MASTERS.*

