



Link a [Handmade](#)



Nucidda crema pura di nocciole - 200g

La Nucidda - pasta di nocciole di Montalbano 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, ridotte in pasta, messe in barattolo e pastorizzate.

Prodotto Biologico.

Confezionamento: Barattolo di vetro da 200 g.

Ingredienti: **NOCCIOLE**. Cultivar: **NOCCIOLE** tonde dei Nebrodi, Ghirara e Minnulara del territorio di Montalbano Elicono.

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.

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: La Nucidda è un prodotto puro che può essere consumato in purezza spalmato sul pane, per la preparazione di prodotti dolci come creme, gelati, dessert, crostate, biscotti o utilizzato come base per pesti salati.

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

Ricette: PASTA FRESCA AL PESTO DI NOCCIOLE:

Per 4 persone: 300 gr. Pasta, due cucchiaini pieni di pasta di nocciole, un cucchiaino di pesto di basilico ed un cucchiaio di ricotta. Dopo aver cotto la pasta al dente, trasferirla in una padella capiente con un mestolo del suo brodo di cottura e aggiungere in sequenza: due cucchiaini pieni di pasta di nocciole, un cucchiaino di pesto di basilico ed un cucchiaio di ricotta, saltando un ingrediente per volta e aggiustando di sale. Impiattare, e per chi lo desiderasse, spolverare con un po' di granella di nocciole di Montalbano.



Lien vers [Handmade](#)



Nucidda - pure crème de noisettes - 200g

La Nucidda - pure crème de **noisettes** de Montalbano est produite par Handmade Montalbano Elicona, coopérative agricole sociale, Via Libertà, 12 - 98065 Montalbano Elicona (ME).

Préparation : après la récolte, les noisettes sont décortiquées, sélectionnées, grillées, réduites en pâte, mises en pot et pasteurisées. Produit bio.

Conditionnement : pot en verre de 200 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, ferme coopérative agricole sociale.

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 : le "Nucidda" peut être consommé tartiné sur du pain, pour la préparation de produits sucrés tels que crèmes, glaces, desserts, tartes, biscuits ou utilisé comme base pour les pestos salés.

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 au réfrigérateur.

Recette : Pâtes fraîches au pesto de noisettes - pour 4 personnes

300 g de pâtes, deux cuillères à soupe de crème de noisette, une cuillère à café de pesto de basilic et une cuillère à soupe de ricotta. Faire cuire les pâtes "al dente", puis les transférer dans une grande casserole avec une louche du bouillon de cuisson et ajouter deux cuillères à soupe de pâte de noisette, une cuillère à café de pesto de basilic et une cuillère à soupe de ricotta, en ajoutant un ingrédient à la fois et du sel. Possibilité de saupoudrer le tout avec des noisettes de Montalbano.



Link zum Hof [Handmade](#)



Nucidda – Haselnussmus - 200 g

Das Nucidda – Haselnussmus 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, zu einem Mus verarbeitet, in Gläser abgefüllt und pasteurisiert. Biologisches Produkt.

Verpackung: Glas 200 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. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Nucidda ist ein reines Produkt, geeignet als Brotaufstrich, oder zur Zubereitung von Süßspeisen wie Rahm, Eis, Dessert, Torten, Keksen oder als Grundlage für einen herzhaften Pesto.

Rezepte: Frische Nudeln mit Haselnussmus:

Für 4 Personen: 300 g Nudeln, zwei volle Esslöffel Haselnussmus, einen Teelöffel Basilikum-Pesto und einen Esslöffel Ricotta-Käse.

Die Nudeln al dente kochen, und zusammen mit einer Kelle Kochbrühe in eine große Pfanne schütten und nacheinander zwei volle Esslöffel Haselnussmus, einen Teelöffel Basilikum-Pesto und einen Esslöffel Ricotta-Käse hinzufügen und bei jeder Zutat umrühren, Salz anpassen und servieren. Nach Belieben mit etwas gehackten Haselnüssen aus Montalbano bestreuen.

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