BONFANTE
AMA LA NATURA!
Brochure stampata
in carta **FSC**.

LA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

La Varietà di nocciolo coltivata in Piemonte è la Tonda Gentile Trilobata. La cui produzione è concentrata nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, in un areale compreso tra le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato.
La denominazione I.G.P. garantisce agli utilizzatori ed ai consumatori la qualità e l'autenticità del prodotto.
La Nocciola Piemonte I.G.P., 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.

LA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

The variety of kernel cultivated in Piedmont is Round the Kind Trilobata (Tonda Gentile Trilobata), whose production is concentrated in the province of Wedge, Asti and Alexandria, in a areale comprised between hills of the Langhe, Roero and of the Monferrato. The denomination I.G.P. it guarantees to the users and the consumers the authenticity of the product.
The Nocciola Piemonte I.G.P. particularly is appreciated by the confectionery industry for its parameters qualitative which:

- *Spheroidal form of the seed excellent taste and aroma after the toasting*
- *elevated peeling good conservabilita.*

For these reasons the Nocciola Piemonte is universally recognized like the best one in the world.

Informazioni tratte dal sito **www.nocciolapiemonte.it**
Informations from the website: ***www.nocciolapiemonte.it***

Chi dice Nocciolini dice Chivasso: la specialità è infatti prerogativa di questa cittadina in provincia di Torino. La scalata alla notorietà, i Nocciolini l'hanno cominciata grazie al titolare di una prestigiosa pasticceria di Chivasso: Ernesto Nazzaro, genero del loro inventore, il pasticcere Giovanni Podio. Nazzaro infatti li fece conoscere all'Esposizione Universale di Parigi del 1900; nel 1904 ottenne il brevetto, col relativo marchio di fabbrica rilasciato dal Ministero del Commercio del Regno d'Italia; poco dopo Vittorio Emanuele III di Savoia, che ne era goloso, concesse all'intraprendente produttore chivassese il titolo di «fornitore della Real Casa» e all'Esposizione di torino del 19011 ebbero un'ulteriore occasione di "lancio". In realtà questi dolcetti si producevano già dall'inizio dell'Ottocento, ed erano chiamati Nuasèt, dal francese *noisette*, nocciola. La ricetta consta di tre soli ingredienti, ma la sua difficoltà è nella sapienza della miscela e dei tempi di lavorazione. Prima di tutto occorrono le nocciole, rigorosamente nocciole Piemonte: sgusciate e tostate al punto giusto; poi si aggiungono zucchero ed albumi montati. L'impasto viene portato ad una densità "colante" e poi immerso in un'apposita macchina colatrice che provvede a stillare piccole gocce di composto su fogli di speciale carta paglia. I "bottoncini" devono poi asciugare per qualche tempo prima di essere infornati e cotti. I Nocciolini mantennero il loro nome francese fino all'avvento del fascismo: poi, a seguito della messa al bando dei termini stranieri, presero più "italicamente" il nome di Nocciolini.

Nocciolini are strictly connected to Chivasso. *This specialty is indeed a "sweet" peculiarity of this town near Torino. Their rise to fame started thanks to the owner of a prestigious patisserie in Chivasso, Mr Ernesto Nazzaro, the son- in-law of their inventor, the confectioner Giovanni Podio. It was Mr Nazzaro, in fact, who introduced them at the Universal Exhibition of Paris in 1900. In 1904 he obtained a patent and the relating trademark released by the Ministry of Commerce of the Reign of Italy. Shortly after, he was appointed supplier to the Royal House by Vittorio Emanuele III of Savoy, greedy with nocciolini, and the Exhibition of Torino in 1911 was a further promoting opportunity for them. Actually the origin of these small sweeties dates back to the beginning of the 19th century when they were called Nuaset from the French word noisette, hazelnut. Only three ingredients are in the recipe , but the difficulty lies in the right mixtures and times of preparation. First of all, exclusively Piedmontese hazelnuts are needed and used , shelled and toasted to the right point, to which sugar and beaten egg whites are added. The paste must reach a "dripping" point and then put into a specific machine which drips small drops of paste on sheets of special straw papero The little "buttons" must dry for some time before being put into the oven and cooked. Nocciolini kept their French name unti! the coming of fascism when due to the banishment of the foreign terms, their name was changed into the Italian nocciolini.*

Da «*La Garzantina dei prodotti Tipici italiani*» a cura di Davide Paolini.
From «La Garzantina dei prodotti Tipici italiani» *by Davide Paolini.*

NOCCIOLINI DI CHIVASSO
HAZELNUTS COOKIES

PESO
WEIGHT
50 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
40/90

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
100 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
30/84

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
250 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
15/25

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
24/40

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
10

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
120 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

NOCCIOLINI DI CHIVASSO
HAZELNUTS COOKIES

confezioni / packages

PESO
WEIGHT
20 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
32

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
400 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
170 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

PESO
WEIGHT
300 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
7

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

LAPONE ART

PESO
WEIGHT
450 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
6

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

NOCCIOLONI
HAZELNUTS COOKIES

CLASSICI

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
16/30

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

CAFFÈ

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
16/30

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

CACAO

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
16/30

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

BISCOTTI
COOKIES

ai vini dolci Piemontesi
with sweet Piedmontese wines

TORTA DI NOCCIOLE

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

BISCOTTI ALLA CAUDRINA

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

La Caudrina è un Moscato della Az. Agricola Caudrina

Caudrina is a Muscat (produced) by Az. Agricola Caudrina

BISCOTTI AL RUDIFRÀ

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LI*
8 mesi / *months*

Il Rudifrà è un Malvasia di Casorzo della Az. Agric. Il Mongetto

Rudifrà is a Malmsey (produced) by Az. Agricola Il Mongetto

BISCOTTI AL SULÈ

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

Il Sulè è un Caluso Passito dellla Az. Agricola Orsolani

Sulè is a Caluso Passito (produced) by Az. Agricola Orsolani

BISCOTTI
COOKIES

tipici Piemontesi
typical Piedmontese

CON LE NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

PASTE DI MELIGA

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

AL RISO E COCCO RICOPERTI DI CIOCCOLATO

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

AL RISO CON MARMELLATA DI ARANCE O MANDARINI

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONI
QUANTIT' BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

AL RISO E CAFFÈ

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

AL RISO E ROSE

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

AMARETTI

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

TORCETTI

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

TORCETTI AL VERMUTH

PESO
WEIGHT
150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
8 mesi / *months*

ALTRI PRODOTTI DI PASTICCERIA
OTHER PASTRY PRODUCTS

DISCHI AL CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLINI

PESO
WEIGHT
100 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

DISCHI AL CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.

PESO
WEIGHT
100 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
12 mesi / *months*

ZABAJONE AL CALUSO PASSITO SULÈ ORSOLANI

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
6/12

DURATA / *SHELF LIFE*
24 mesi / *months*

NOCCIOBINI

PESO
WEIGHT
200 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
6

DURATA / *SHELF LIFE*
24 mesi / *months*

GELATINE

PESO
WEIGHT
50/150 gr

Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
12

DURATA / *SHELF LIFE*
24 mesi / *months*

BIG VERMOUTH

PESO
WEIGHT
0,75 lt.

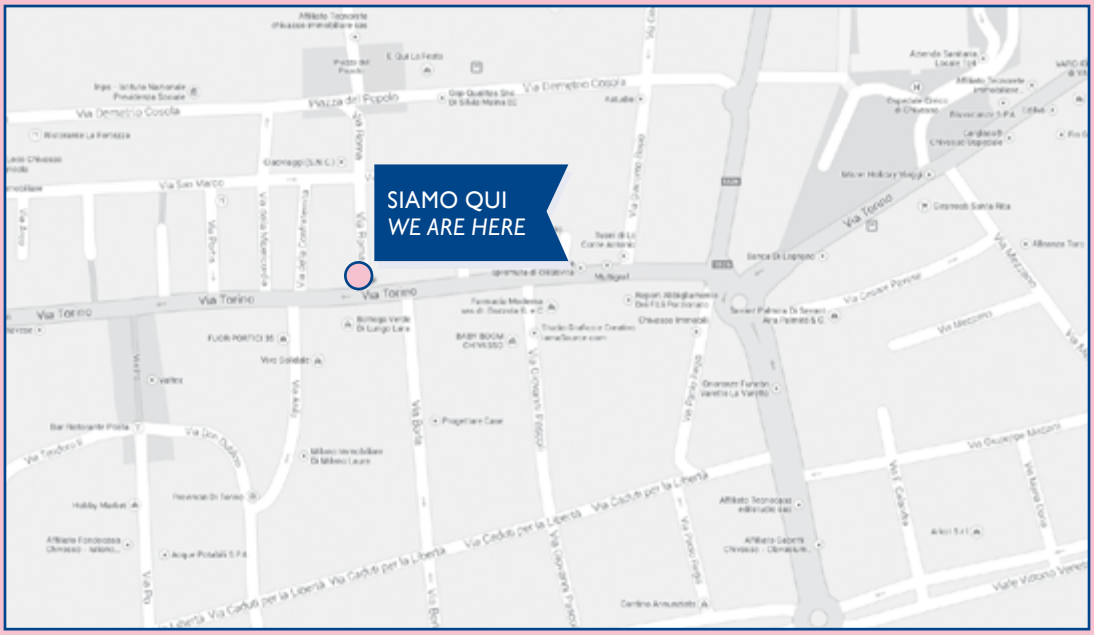
Q.TÀ A CARTONE
QUANTITY BOX
6

NOTE
NOTES

BONFANTE
BONFANTE
BONFANTE

Autostrada Milano / Torino, a 20 km da Torino, uscita Chivasso centro
Linea ferroviaria Milano / Torino, fermata Chivasso

Motorway Milano / Torino, 20 km from Turin city center, exit Chivasso
Railway line Milano / Torino, stop Chivasso



SPECIALITÀ NOCCIOLINI
BONFANTE

Bonfante e Ortalda snc
Via Torino, 29 - 10034 Chivasso (To) - Italia

T.(negozio/shop): +39 (0)11 9102157
T.+F.(ufficio/office): +39(0)11 9114435
E: info@nocciolini-bonfante.it

www.nocciolini-bonfante.it