



dal 1856

**FRATELLI CAFFA**

**SCHEDE PRODOTTI DOLCIARI**





Con il marchio "REGALI SAPORI" l'azienda contraddistingue i suoi inimitabili prodotti dolciari. Lavorati artigianalmente secondo le antiche ricette di Langa, utilizzando esclusivamente Nocciolo Piemonte I.G.P. ed ingredienti accuratamente selezionati provenienti dal territorio senza uso di conservanti. Viene offerto al cliente un prodotto fresco, prelibato e di altissima qualità.

  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA

# Cortemilia

## Torta di Nocciole



Confezione: 400 g

Da sempre cucinata da nonne e mamme nelle nostre Langhe, Cortemilia rivendica la paternità della torta, tutelata dal Consorzio "Torta di Cortemilia" e dal Marchio Registrato con la fattiva collaborazione di Slow Food.



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA

# Cortemilia

## Torta di Nocciole



### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 38%, zucchero, uova, burro, farina di frumento, zucchero invertito, fruttosio, agenti lievitanti: E450i - E500ii.

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	501
Kj .....	2088
Grassi .....	31,4
-di cui acidi grassi saturi .....	5,4
Carboidrati .....	45,7
-di cui zuccheri .....	24,1
Fibre .....	1,9
Proteine .....	7,9
Sale .....	0,238
Sodio .....	0,095



Tritiamo finemente le Nocciole passandole in raffinatrice e le uniamo agli altri ingredienti nella planetaria. Amalgamiamo bene l'impasto, lo versiamo nelle teglie e cuociamo in forno quanto basta.



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



# Cortemilia

## Torta di Nocciole

Da sempre cucinata da nonne e mamme nelle nostre Langhe, Cortemilia rivendica la paternità della torta, tutelata dal Consorzio "Torta di Cortemilia" e dal Marchio Registrato con la fattiva collaborazione di Slow Food.



Confezione: 400 gr.

  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



# Cortemilia

## Torta di Nocciole

**SENZA FARINA**

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P.",  
zucchero, uova, burro, zucchero  
invertito, fruttosio, agenti lievitanti:  
E450i - E500ii.  
Può contenere tracce di glutine.

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	501
Kj .....	2088
Grassi .....	31,4
-di cui acidi grassi saturi .....	5,4
Carboidrati .....	45,7
-di cui zuccheri .....	24,1
Fibre .....	1,9
Proteine .....	7,9
Sale .....	0,238
Sodio .....	0,095



*Tritiamo finemente le Nocciole passandole in raffinatrice e le uniamo agli altri ingredienti nella planetaria. Amalgamiamo bene l'impasto, lo versiamo nelle teglie e cuociamo in forno quanto basta.*



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA

**AL CACAO**

# Cortemilia

## Torta di Nocciole



Confezione: 400 gr.

Da sempre cucinata da nonne e mamme nelle nostre Langhe, Cortemilia rivendica la paternità della torta, tutelata dal Consorzio "Torta di Cortemilia" e dal Marchio Registrato con la fattiva collaborazione di Slow Food.



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA

# Cortemilia

## Torta di Nocciole

**AL CACAO**



### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P.", zucchero, uova, burro, zucchero invertito, cacao 0,5%, fruttosio, agenti lievitanti: E450i - E500ii. Può contenere tracce di glutine.

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	501
Kj .....	2088
Grassi .....	31,4
-di cui acidi grassi saturi .....	5,4
Carboidrati .....	45,7
-di cui zuccheri .....	24,1
Fibre .....	1,9
Proteine .....	7,9
Sale .....	0,238
Sodio .....	0,095



*Tritiamo finemente le Nocciole passandole in raffinatrice e le uniamo agli altri ingredienti nella planetaria. Amalgamiamo bene l'impasto, lo versiamo nelle teglie e cuociamo in forno quanto basta.*



## NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. IN GUSCIO



### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P."

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	673
Kj .....	2775
Grassi .....	64
-di cui acidi grassi saturi .....	4,2
Carboidrati .....	6,1
-di cui zuccheri .....	4,1
Fibre .....	8,1
Proteine .....	14
Sale .....	0,03
Sodio .....	0,01



Confezione: 1 kg

## NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. SGUSCIATA



### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte IGP"

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	673
Kj .....	2775
Grassi .....	64
-di cui acidi grassi saturi .....	4,2
Carboidrati .....	6,1
-di cui zuccheri .....	4,1
Fibre .....	8,1
Proteine .....	14
Sale .....	0,03
Sodio .....	0,01



Confezione: 500 g - 1 kg

Informazioni  
nutrizionali  
e ricetta

dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE TOSTATE

### Ingredienti:

“Nocciola Piemonte I.G.P.” tostata.

*Ieri abbrustolite sulla stufa,  
oggi selezionate e lavorate  
con macchinari specifici  
per ottenere il profumo  
intenso e l'aroma  
inimitabile della migliore  
nocciola al mondo.*



dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLA PIEMONTE IGP TOSTATA

### Ingredienti:

Nocciola Piemonte I.G.P.

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	712
Kj .....	2937
Grassi .....	62,5
-di cui acidi grassi saturi .....	4,5
Carboidrati .....	17,5
-di cui zuccheri .....	4,9
Fibre .....	9,4
Proteine .....	15
Sale .....	0,02
Sodio .....	0,05



Informazioni  
nutrizionali ►

  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA (T.G.T.) TOSTATA

### Ingredienti:

*Nocciola Tonda Gentile Trilobata (T.G.T.)  
tostata*

*Ieri abbrustolite sulla stufa,  
oggi selezionate e lavorate  
con macchinari specifici  
per ottenere il profumo  
intenso e l'aroma  
inimitabile della migliore  
nocciola al mondo.*



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA (T.G.T.) TOSTATA

### Ingredienti:

Nocciola Tonda Gentile Trilobata (TGT)

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	712
Kj .....	2937
Grassi .....	62,5
-di cui acidi grassi saturi .....	4,5
Carboidrati .....	17,5
-di cui zuccheri .....	4,9
Fibre .....	9,4
Proteine .....	15
Sale .....	0,02
Sodio .....	0,05



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE TOSTATE E ZUCCHERATE

*Le nonne le facevano nel paiolo,  
oggi sostituito dalla bassina, ma  
con la stessa ricetta e la stessa  
maniacale perfezione per una  
noccia dolce e insuperabile.*



Confezione: 200 g

  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE TOSTATE E ZUCCHERATE

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 50%,  
zucchero.  
*Può contenere tracce di latte, uovo,  
frumento.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	539
Kj .....	2251
Grassi .....	28,1
-di cui acidi grassi saturi .....	2,0
Carboidrati .....	62,5
-di cui zuccheri .....	57,1
Fibre .....	4,3
Proteine .....	6,7
Sale .....	0,01
Sodio .....	0,03



*Versiamo in una pentola acqua e zucchero portando ad  
ebollizione. Aggiungiamo poi le Nocciole mescolando  
finchè lo zucchero non si cristallizza. Versiamo il tutto  
su una teglia e stacciamo una ad una le Nocciole.  
Spolveriamo di zucchero a velo.*





## NOCCIOLE TOSTATE E SALATE

*Da una nostra ricetta, una prelibatezza che sa combinare nel giusto modo il sapore dolce con quello salato. Ottime per accompagnare un aperitivo.*



Confezione: 200 g



## NOCCIOLE TOSTATE E SALATE

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 98%,  
albume d'uovo, sale 1%.  
*Può contenere tracce di farina di frumento, latte.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	677
Kj .....	2797
Grassi .....	59,4
-di cui acidi grassi saturi .....	4,3
Carboidrati .....	16,7
-di cui zuccheri .....	4,7
Fibre .....	9,0
Proteine .....	14,3
Sale .....	1,58
Sodio .....	3,95



*Versiamo le Nocciole, l'albume d'uovo e il sale in un contenitore. Mescoliamo e riponiamo il tutto su una teglia. Cuociamo per qualche minuto.*





## NOCCIOLE PRALINATE AL CIOCCOLATO FONDENTE

*Perfetta combinazione tra due antichi sapori: la nocciola, coltivata da sempre nel nostro territorio, e il cioccolato nero, già preparato al tempo dei Maya.*



Confezione: 200 g



## NOCCIOLE PRALINATE AL CIOCCOLATO FONDENTE

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 50%, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi. Cacao min 70%) 50%.  
*Può contenere tracce di frumento, latte, uovo.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	620
Kj .....	2568
Grassi .....	51,0
-di cui acidi grassi saturi .....	12,0
Carboidrati .....	26,0
-di cui zuccheri .....	25,0
Fibre .....	8,3
Proteine .....	12,0
Sale .....	0,01
Sodio .....	0,03



*Sciogliamo il cioccolato fondente e lo versiamo nella bassina con le Nocciole.*



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE PRALINATE AL CIOCCOLATO GIANDUJA

*Il classico ed apprezzato gusto  
delle nocciole accompagnate  
al famoso Gianduja, il tipico  
cioccolato piemontese,  
nato a Torino nel 1852.*



Confezione: 200 g

  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE PRALINATE AL CIOCCOLATO GIANDUJA

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 50%,  
cioccolato gianduja (zucchero,  
pasta di cacao, nocciole, burro di  
cacao, emulsionante: lecitina di  
soia, aromi. Cacao min 32%) 50%.  
*Può contenere tracce di frumento,  
latte, uovo.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	610
Kj .....	2531
Grassi .....	45,7
-di cui acidi grassi saturi .....	10,8
Carboidrati .....	36,0
-di cui zuccheri .....	25,9
Fibre .....	5,2
Proteine .....	11,0
Sale .....	0,12
Sodio .....	0,05



*Sciogliamo il cioccolato gianduja e lo versiamo nella  
bassina con le Nocciole.*





dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE PRALINATE AL CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

*Il buon sapore della Tonda Gentile combinata in modo originale con la delicata dolcezza del cioccolato bianco ed il gusto piccante del miglior peperoncino di Soverato.*



Confezione: 200 g



dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## NOCCIOLE PRALINATE AL CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 50%, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, lattosio, latte scremato in polvere, burro anidro, emulsificante: lecitina di soia, aromi) 49,75%, peperoncino 0,25%.  
*Può contenere tracce di frumento, uovo.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	604
Kj .....	2511
Grassi .....	42,7
-di cui acidi grassi saturi .....	14,2
Carboidrati .....	44,0
-di cui zuccheri .....	40,0
Fibre .....	3,4
Proteine .....	9,1
Sale .....	0,07
Sodio .....	0,03



*Sciogliamo il cioccolato bianco e lo versiamo nella bassina con le Nocciole.  
Una volta pronte aggiungiamo una spolverata di peperoncino.*





# AMORNOCCIOLA

*Dal Medioevo ai nostri tempi,  
Amornocciola resta una perfetta  
combinzione di intensi sapori e  
impareggiabile morbidezza da  
gustare in ogni momento del giorno.*

Confezione: 200 g



# AMORNOCCIOLA

## Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P.",  
zucchero, albume, miele.

## Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	451
Kj .....	1886
Grassi .....	21,3
-di cui acidi grassi saturi .....	2,5
Carboidrati .....	51,3
-di cui zuccheri .....	49,4
Fibre .....	5,3
Proteine .....	10,7
Sale .....	0,23
Sodio .....	0,09



*Amalgamiamo le Nocciole passate in raffinatrice  
con gli altri ingredienti, formiamo delle palline e  
informiamo.*



Ingredienti, informazioni nutrizionali e ricetta ▶

  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## AMORNOCCIOLA AL CIOCCOLATO

*Dal Medioevo ai nostri tempi,  
Amornocciola resta una perfetta  
combinazione di intensi sapori e  
impareggiabile morbidezza da  
gustare in ogni momento del giorno.*

Confezione: 200 g



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA

## AMORNOCCIOLA AL CIOCCOLATO

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P.",  
zucchero, cacao, albume, miele.  
*Può contenere tracce di glutine.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	471
Kj .....	1968
Grassi .....	25,1
-di cui acidi grassi saturi .....	3,8
Carboidrati .....	49,1
-di cui zuccheri .....	46,3
Fibre .....	5,0
Proteine .....	9,6
Sale .....	0,19
Sodio .....	0,07



*Amalgamiamo le Nocciole passate in raffinatrice con gli  
altri ingredienti, formiamo delle palline e inforniamo.*





Confezione: 200 g

## BACI

*Nel ricettario familiare ci sono profumi, aromi, sapori che diffondono una dolcezza sublimale.*

*E i Baci, tipici prodotti piemontesi, datati 1893, una bontà con nocciole Piemonte, sono parte immancabile del piacere dolciario.*



## BACI

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 24%,  
zucchero, farina di frumento,  
burro, cioccolato fondente  
(pasta di cacao, zucchero, burro  
di cacao, emulsionante: lecitina di  
soia, aromi. Cacao min 70%) 9%.  
*Può contenere tracce di uovo.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	549
Kj .....	2289
Grassi .....	33,4
-di cui acidi grassi saturi .....	13,2
Carboidrati .....	52,9
-di cui zuccheri .....	13,2
Fibre .....	3,5
Proteine .....	7,5
Sale .....	0,003
Sodio .....	0,015



*Otteniamo la pasta frolla mescolando in una planetaria la farina di Nocciole con gli altri ingredienti. Formiamo delle piccole palline e le cuociamo in forno. Una volta cotte, le uniamo due a due con il cioccolato fondente sciolto precedentemente.*



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFÈ



Confezione: 200 g

## BACI AL CACAO

*Nel ricettario familiare ci sono profumi, aromi, sapori che diffondono una dolcezza sublime.*

*E i Baci, tipici prodotti piemontesi, datati 1893, una bontà con nocciole Piemonte, sono parte immancabile del piacere dolciario.*



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFÈ

## BACI AL CACAO

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 24%, zucchero, farina di frumento, burro, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, lattosio, latte scremato in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitina di soia, aromi) 9%, cacao 2%.

*Può contenere tracce di uovo.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	552
Kj .....	2299
Grassi .....	34,5
-di cui acidi grassi saturi .....	13,8
Carboidrati .....	51,3
-di cui zuccheri .....	12,9
Fibre .....	3,6
Proteine .....	7,2
Sale .....	0,013
Sodio .....	0,005



*Otteniamo la pasta frolla mescolando in una planetaria la farina di Nocciole con gli altri ingredienti. Formiamo delle piccole palline e le cuociamo in forno. Una volta cotte, le uniamo due a due con il cioccolato bianco sciolto precedentemente.*





Confezione: 200 g

## BRUT E BUN

*Con pochi gesti e pochi ingredienti i Brut e Bun sono il perfetto godimento del raffinato goloso. Si accompagnano con crema allo zabaione, cioccolata calda ed apprezzano anche un ottimo vino Passito del Territorio.*



## BRUT E BUN

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P." 45%,  
zucchero, albume d'uovo.  
*Può contenere tracce di frumento e latte.*

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	626
Kj .....	2199
Grassi .....	29,3
-di cui acidi grassi saturi .....	2,5
Carboidrati .....	57,3
-di cui zuccheri .....	51,2
Fibre .....	41
Proteine .....	6,2
Sale .....	0,20
Sodio .....	0,08



*Tritiamo le Nocciole e montiamo gli albumi.  
Aggiungiamo gli altri ingredienti e cuociamo l'impasto.  
Una volta raggiunta la consistenza desiderata, versiamo  
il composto su carta da forno e lo distribuiamo a  
mucchietti su una teglia con l'ausilio di un cucchiaino.  
Inforniamo e a fine cottura lasciamo raffreddare.*





# RAMETTI

*In omaggio al ramo biforcuto di nocciolo utilizzato dai raddomanti per la ricerca dell'acqua, nasce un delizioso biscotto di pasta frolla, dedicato non solo agli amanti della nocciola, ma anche a chi adora il gusto del cacao e del buon cioccolato fondente.*



Confezione: 200 g



# RAMETTI

## Ingredienti:

Farina di frumento, burro, uova, cacao 2%, zucchero, "Nocciola Piemonte I.G.P." 8%, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi. Cacao min 70%) 8%.

## Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	528
Kj .....	2205
Grassi .....	29,5
-di cui acidi grassi saturi .....	15,5
Carboidrati .....	56,8
-di cui zuccheri .....	16,2
Fibre .....	2,5
Proteine .....	7,5
Sale .....	0,03
Sodio .....	0,01



*Tritiamo le Nocciole, le versiamo nella planetaria con gli altri ingredienti e lasciamo mescolare per ottenere una delicata pasta frolla. Raffreddato l'impasto in frigo, diamo ai nostri biscotti la forma voluta. Inforniamo e una volta cotti li inzuppiamo nel cioccolato fondente.*





## BISCOTTI DI MELIGA ALLA NOCCIOLA

*Come dice il detto "di necessità virtù", nascono come dolci casalinghi per la difficoltà di reperire frumento causa cattivo raccolto. Frollino con miscele di varie farine: frumento, mais e nocciole. Buonissimo a colazione o inzuppato a fine pranzo in zabaione, caffè, moscato, barolo chinato.*



Confezione: 200 g



## BISCOTTI DI MELIGA ALLA NOCCIOLA

### Ingredienti:

Farina di frumento, farina di mais 18%, "Nocciola Piemonte I.G.P." 11%, zucchero, burro, uovo, agenti lievitanti: E450i - E500ii, sale.

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	526
Kj .....	2199
Grassi .....	29,0
-di cui acidi grassi saturi .....	11,4
Carboidrati .....	58,3
-di cui zuccheri .....	23,8
Fibre .....	0,9
Proteine .....	7,5
Sale .....	0,41
Sodio .....	0,16



*Tritiamo le Nocciole, le versiamo nella planetaria con tutti gli altri ingredienti e lasciamo che l'impasto si mescoli per bene. Mettiamo l'impasto in un sac a posh e diamo ai biscotti la forma desiderata. Cuociamo e lasciamo raffreddare.*





# CANDITELLI

*Biscottino morbido e croccante  
con frutta candita e nocciole  
sapientemente miscelate,  
da gustare con il the,  
vino passito, vin santo.  
Da leccarsi le dita....!!!!.*



Confezione: 200 g



# CANDITELLI

## Ingredienti:

Macedonia di frutta candita (scorza d'arancio, zucca, scorza di limone, scorza di cedro, vere amarene, sciroppo di glucosio, zucchero, coloranti: enocianina, clorofillina) 30%, uvetta (conservanti: solfiti, olio vegetale) 21%, "Nocciola Piemonte I.G.P." 21%, zucchero, farina di frumento, albume d'uovo, burro, vino marsala, cannella.

## Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	425
Kj .....	1783
Grassi .....	17,5
-di cui acidi grassi saturi .....	2,3
Carboidrati .....	59,1
-di cui zuccheri .....	43,0
Fibre .....	3,3
Proteine .....	6,2
Sale .....	0,030
Sodio .....	0,012



*Tritiamo grossolanamente le Nocciole e le versiamo nella planetaria con la frutta candita ed i restanti ingredienti. Ottenuto l'impasto lo modelliamo formando dei salamini che tagliamo a pezzetti. Cuociamo e facciamo raffreddare.*





## CORYS OLIO DI SEMI DI NOCCIOLA

*Già utilizzato anticamente in Piemonte, viene qui riproposto con la classica spremitura a freddo della "Nocciola Piemonte IGP". Il suo gusto particolare si accompagna ottimamente a primi piatti, carni, formaggi ed insalate. Prodotto importante anche dal punto di vista nutrizionale: contiene vitamine, previene malattie cardiovascolari e regola l'equilibrio lipoproteico dell'organismo.*



Confezione:  
10 cl.



## CORYS OLIO DI SEMI DI NOCCIOLA

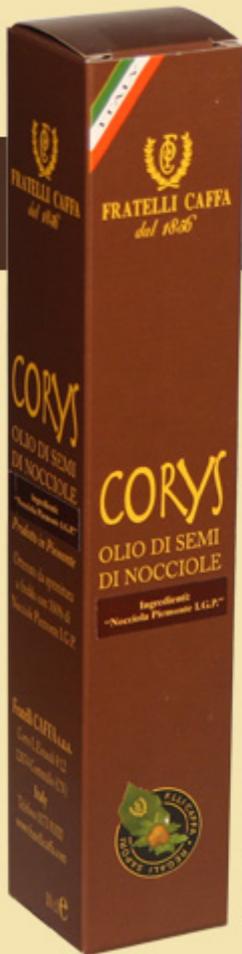
### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P."

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	899
Kj .....	3694
Grassi .....	99,9
-di cui acidi grassi saturi .....	8
Carboidrati .....	0
-di cui zuccheri .....	0
Fibre .....	0
Proteine .....	0
Sale .....	0,025
Sodio .....	0,010





# CORYS OLIO DI SEMI DI NOCCIOLA TOSTATE

*Già utilizzato anticamente in Piemonte, viene qui riproposto con la classica spremitura a freddo della "Nocciola Piemonte I.G.P.". Il suo gusto particolare si accompagna ottimamente a primi piatti, carni, formaggi ed insalate. Prodotto importante anche dal punto di vista nutrizionale: contiene vitamine, previene malattie cardiovascolari e regola l'equilibrio lipoproteico dell'organismo.*



Confezione:  
10 cl.



# CORYS OLIO DI SEMI DI NOCCIOLA TOSTATE

**Ingredienti:**

"Nocciola Piemonte I.G.P." tostata.

**Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:**

Kcal .....	900
Kj .....	3699
Grassi .....	100
-di cui acidi grassi saturi .....	8
Carboidrati .....	0
-di cui zuccheri .....	0
Fibre .....	0
Proteine .....	0
Sale .....	0,035
Sodio .....	0,014





## PASTA DI NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

*Superlativa pasta preparata esclusivamente con le nostre nocciole migliori, provatela nella preparazione di un delizioso gelato, un ottimo budino o uno sfizioso semifreddo.*

*Confezione in vasetto da 200 g*



## PASTA DI NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

### Ingredienti:

"Nocciola Piemonte I.G.P."

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	683
Kj .....	2817
Grassi .....	65
-di cui acidi grassi saturi .....	4,1
Carboidrati .....	6,8
-di cui zuccheri .....	4,9
Fibre .....	8,5
Proteine .....	13
Sale .....	0,03
Sodio .....	0,01



### Preparazione:

*le nocciole vengono tostate premacinata e raffinate.*



  
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



## POLVERE DI NOCCIOLA T.G.T. TOSTATA

### Ingredienti:

Nocciola Tonda Gentile Trilobata (TGT)

### Informazioni nutrizionali per 100 gr di prodotto:

Kcal .....	712
Kj .....	2937
Grassi .....	62,5
-di cui acidi grassi saturi .....	4,5
Carboidrati .....	17,5
-di cui zuccheri .....	4,9
Fibre .....	9,4
Proteine .....	15
Sale .....	0,02
Sodio .....	0,05

Confezione: 500 g

