

カタログ



**Nocciole Langhe,
Roero e Monferrato**

ランゲ、ロエロ、モン
フェラートのヘーゼル
ナッツ



ランゲ、ロエロ、モンフェ ラートのヘーゼルナッツ

私たちはピエモンテ州グリンツァーネカヴァールに本社がある家族経営企業です。地元のヘーゼルナッツ組合と密接につながり、協力し、栽培と最終製品の品質を向上させる為にサプライ・チェーンパートナーシップを結んでいます。厳格な品質基準に基づき、ヘーゼルナッツの仕入れ、乾燥、皮むきを行っております。私達の商品は最高級レベルのランゲ産ヘーゼルナッツです。取引は主に製菓店や小売店となり、適正かつ競争力のある価格で提供するために職人が丁寧に心を込めて加工・包装しております。



地域の味

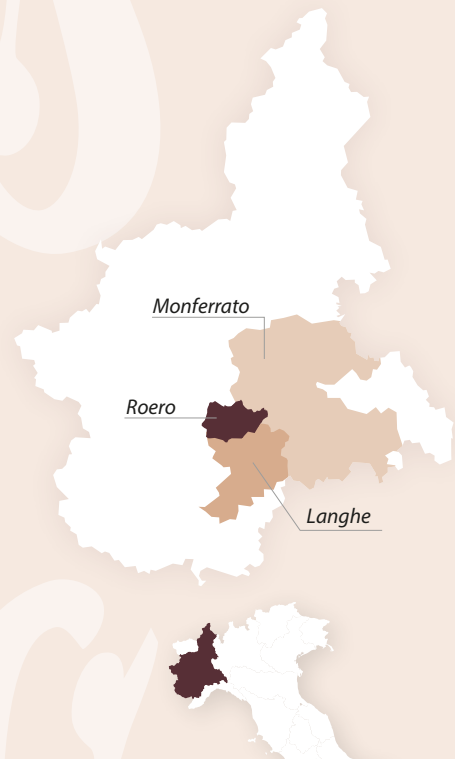
デステファニス&ノヴェロ社は、ランゲ、ロエロ、モンフェッラートの地域性を反映した高品質のヘーゼルナッツを加工しています。そしてそれは、卓越した農業技術を表現していることでもあります。私たちは、信頼できる生産者から最高のものだけを選び、そのサプライチェーンを注意深くフォローしています。ヘーゼルナッツの特徴である有機的な風味とおいしさを失うことなくそのまま維持し、デリケートな加工を施すことで、最終製品の優れた品質を保証しております。





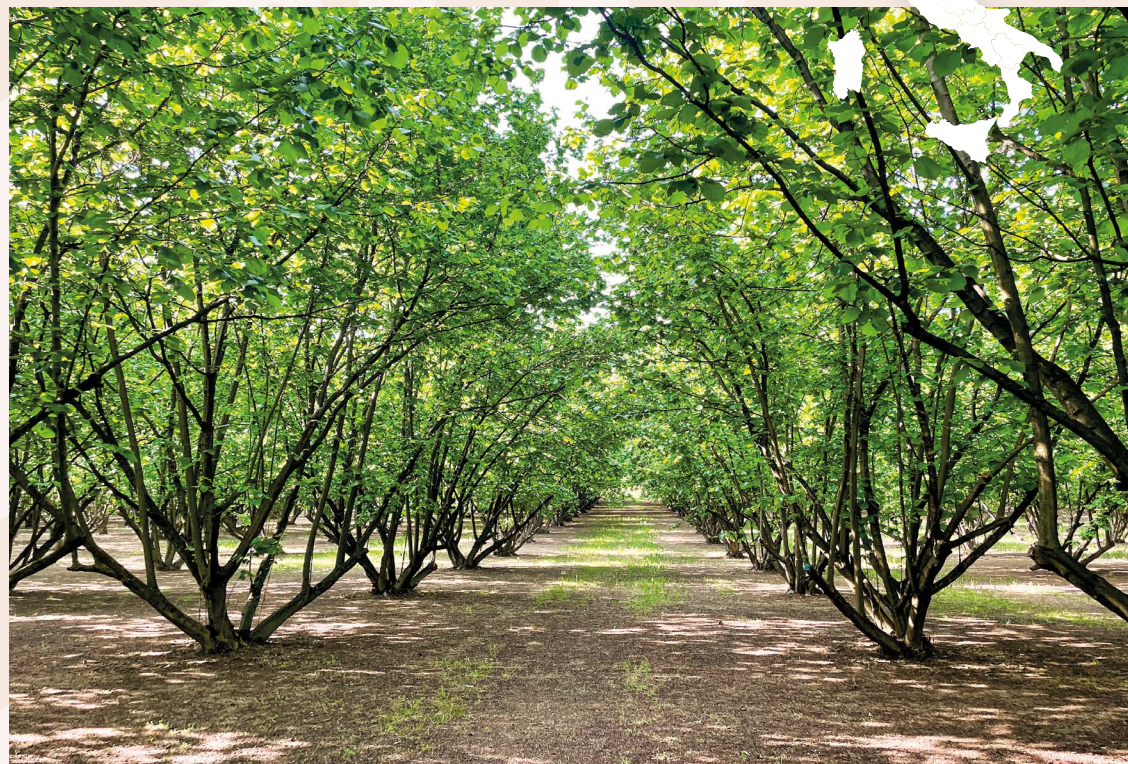
ヘーゼルナッツという仕事

何世紀にもわたり、ランゲ、ロエロ、モンフェッラート丘陵地帯の地形は、まるで大きな円形競技場のようです。世界で最も人気のあるヘーゼルナッツ品種の栽培にもっとも理想的な土地です。最も日当たりの良い丘や険しい尾根には、時には傾斜を克服するための乾式石垣による段々畑があります。この地域のヘーゼルナッツ畑は汚染されていない畑で栽培され、ブドウ畑と交互に並んでいるため素晴らしい自然景観を生み出します。これらの畑の多くは小さな家族経営の畑で、その多くは地元の栽培者に管理されています。その方法は、伝統と革新が調和している最先端の機械化と職人による細部へのこだわりにより行われています。



世界一美味しいヘーゼルナッツ

ピエモンテ産ヘーゼルナッツは、「トンダ・ジェンティーレ・デッレ・ランゲ」という品種のみを厳選し、加工しています。この品種は、その並外れた有機的特性、程よい大きさ、加工のしやすさから、何世紀にもわたって選ばれてきました。私たちが扱うヘーゼルナッツは高い栄養価を保っており、その主成分は高脂肪酸、糖分、そして「悪玉」コレステロールに対する貴重な味方となるタンパク質です。ヘーゼルナッツは、類まれな芳香を放ち、独特で持続性のある豊かな香りが、あらゆるレシピを特別なものに变化させます。





ピュアヘーゼルナッツ ペースト

ランゲ、ロエロ、モンフェッラートの丘で収穫されたヘーゼルナッツのみを使用したペーストで**純度100%**のヘーゼルナッツペーストです。お菓子、アイスクリーム、カスタードに最適です。また、コーヒーに入れると更に味わい深い味になります。



購入可能サイズ：700g / 5kg / 20kg



ローストヘーゼルナッツ

ピエモンテ南部の丘陵地帯、ランゲ、ロエロ、モンフェッラートで収穫された美味しいロースト・ヘーゼルナッツは、スナックとして、**食前酒のお供**に、また**デザート**にも最適です。特に甘いモスカート・ダスティによく合います。最適な焙煎工程のおかげで、エレガントなパッケージを開封後はそのまますぐにお召し上がりいただけます。



購入可能サイズ: 200g / 250g / 500g / 3kg



生のヘーゼルナッツ

ピエモンテ州南部の丘陵地帯、ランゲ、ロエロ、モンフェッラート産の香り高い天然ヘーゼルナッツ。殻をむき、ローストせずに真空パックされています。オーブンで軽くローストしても、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。色々な用途でのご利用、おつまみとして、食前酒のお供に、またデザートにも最適です。



購入可能サイズ: 400g / 1kg / 3kg / 25kg



皮付きヘーゼルナッツ

ヘーゼルナッツを選別し、殻を剥く前の摘みたての状態で包装してあります。ランゲ、ロエロ、モンフェッラートの丘で収穫されたヘーゼルナッツのみを使用し、香料、着色料、保存料は一切加えておりません。その為、リンやカリウムが豊富で有機的な特性をそのまま保っています。そのまま食べてもちろん美味しく味わえますが、デザートや伝統的なレシピにも最適です。



購入可能サイズ: 750g



クラッシュ ヘーゼルナッツ

ランゲ、ロエロ、モンフェッラート産100%のクラッシュ ヘーゼルナッツです。軽くトーストすると、ヘーゼルナッツの豊かな風味が広がります。生地に練りこんだりすることで、風味つけにもなりますし、スイーツや塩味のある品のデコレーションとして利用することで風味豊かな料理になります。また、アイスクリームやクリームのお供物としても最適です。



ヘーゼルナッツ粉

ランゲ、ロエロ、モンフェッラートの丘陵地帯で採れる厳選されたヘーゼルナッツの殻を剥き、ローストしたものを粉にしたものです。消化吸収に優れ、でんぷん、タンパク質、脂肪、植物油脂、カリウム、リン、鉄分を豊富に含みます。ケーキ、ビスケット、マカロン作りなどに最適なヘーゼルナッツ粉です。



購入可能サイズ: 1kg / 3kg



ヘーゼルナッツのショートブレッド

ランゲ、ロエロ、モンフェッラート産のヘーゼルナッツをトーストしたピエモンテの代表的なショートブレッドです。上質の小麦粉とバター、新鮮な卵のみを使用。生地は丁寧に手作業で押し出し、折りたたんでいきます。イタリア風の朝食のお供や、おやつや、またはザバリオークリームを添えてデザートとして楽しむことができます。

1原材料: 小麦粉、バター(牛乳)、砂糖、ローストヘーゼルナッツ14%、卵、膨脹剤(リン酸二ナトリウム、炭酸水素ナトリウム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含みます)



購入可能サイズ: 小袋35g / 一箱35個入 / 一袋6個入り



ヘーゼルナッツジェラート

ミルクとヘーゼルナッツペーストをベースにしたイタリアのジェラートです。伝統的な作り方を受け継ぎ、よりよく混ぜ合わせるために全卵のタンパク質を選んでいきます。夏の午後のおやつ等に食べられますが、レストランのデザートメニューにもお勧めです。



原材料：牛乳、13%ヘーゼルナッツペースト、ブドウ糖、砂糖、生クリーム、卵



購入可能サイズ: 350g / 500g / 1kg



ヘーゼルナッツのババロア

食事の締めくくりには、口の中にほんのり広がる甘いデザートはいかがでしょう。伝統的なイタリア菓子作りから生まれたレシビで、牛乳、卵、砂糖でカスタードを作ります。そこにランゲ・ロエロ・モンフェッラートのヘーゼルナッツペーストとホイップクリームを加えます。伝統的なアイシンググラスの代わりに、消化が良く、ヘーゼルナッツの風味を損なわない植物性のアップルペクチンを使用しております。

原材料：ミルク、生クリーム、ヘーゼルナッツペースト13%、砂糖、卵黄、ブドウ糖、米澱粉、増粘剤：アップルペクチン



購入可能サイズ: 80g



ヘーゼルナッツケーキ

ランゲ、ロエロ、モンフェッラート産のヘーゼルナッツのみを使用したケーキです。手作りで作られるこのケーキの食感はとてもソフトです。デリケートな風味ですが、ヘーゼルナッツのアロマをとても感じる事出来るので、ザバイオーネクリームやカスタードクリームと一緒に食べる事をお勧めします。更に、モスカート・ダスティとの相性は抜群です。

原材料：ヘーゼルナッツ粉27%、砂糖、卵、バター、小麦粉（00）、乳化剤：E471、ココア、膨脹剤：E450、E500、小麦でんぷん、酸味調整剤：E270、保存料：E202、天然バニラパウダー。大豆、セナペを含む場合があります。



購入可能サイズ: 300g

ミニヘーゼルナッツケーキ

ちょっとした休憩時に最適なヘーゼルナッツケーキの小分けタイプです。個別包装なので、いつも同じソフ

トな食感をお楽しみいただけます。いつでもどこでも、ランゲ・ロエロ・モンフェッラート産ヘーゼルナッツのユニークな風味をお楽しみください。

原材料：ヘーゼルナッツ粉24%、砂糖、卵、バター、小麦粉（00タイプ）、乳化剤：E471、ココア、膨脹剤：E450、E500、小麦デンプン、酸味調整剤：E270、保存料：E202、天然バニラパウダー。大豆、セナペを含む場合があります。



購入可能サイズ: 小袋30g／ディスプレイ箱入り25個入

*Destefanis
& Novero[®]*

Destefanis & Novero SRL
Via dell'artigianato 12
12060 Grinzane Cavour (CN)
Tel. 0173 231050

Contatti diretti:
Gianni 335 5635592
Alessio 335 5635593
Manuel 331 7601914

www.destefanisnocciole.it