



avella nuss

Avellanes directament dels nostres camps,
sense intermediaris



Avellanuss empresa de comercialització creada per agricultors productors d'avellanes d'alta qualitat del Camp de Tarragona.

Us oferim les avellanes sense intermediaris, i així protegim els nostres conreus, la qualitat dels nostres fruits i l'espai rural de les nostres empreses agrícoles





Les finques dels nostres associats estan emplaçades al **Camp de Tarragona**, entre la Costa Daurada i les Muntanyes de Prades.

Gràcies al clima mediterrani podem tenir unes bones produccions d'avellana amb cultius en secà i en regadiu.

Aquest clima ens ajuda a produir **avellanes** d'excel·lent qualitat



En els nostres cultius d'avellana apliquem les tècniques de la producció integrada.

Utilitzem al màxim els recursos i els mecanismes de regulació naturals que assegurin, a llarg termini, una agricultura viable i sostenible.

Els mètodes biològics, les tècniques de cultiu i els processos químics són escollits amb cura



Negreta



Varietat autòctona

Excel·lent sabor, amb molts matisos

Forma esfèrica, una mica allargada

Facilitat de pelat un cop torrada

Aromes: avellana, mel, coco, faba de cacau, caramel

Tonda Gifoni



Excel·lent sabor, amb molts matisos

Forma esfèrica amb petits glòbuls

Perfecte per a la mecanització

Facilitat de pelat un cop torrada

Aromes: avellana, mel, coco, caramel, cafè, crosta de pa

Comú (paueteta, sant giovanni, gironella, morella)



Mescla de diferents varietats

Excel·lent sabor

Perfecte per a la mecanització

Ideal per a fer granet, pasta i farina

Facilitat de pelat un cop torrada

Aromes: avellana, caramel, cafè,
crosta de pa, fusta aromàtica



A Avellanus us garantim la procedència de les nostres avellanes, totes estan produïdes a Catalunya, sota els estàndards de la Unió Europea per a la qualitat per al consum.

Seguim els protocols de les Guies de Bones Practiques Agràries del Departament Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

Nosaltres que som productors, tenim l'avellana com a referent de qualitat i identitat territorial



És recomanable prendre una ració de 20 grams d'avellanes cada dia

Ens protegeix de les malalties cardiovasculars disminueix el colesterol ja que conté greixos poliinsaturats .

conté arginina, vitamina E, que afavoreix l'elasticitat i conservació dels conductes sanguinis.

Prolonga la joventut del cos en general i la pell en particular ajuda a estimular el sistema immunitari.



Segons, European Snacks Association, les avellanes són una font important de fibra alimentària i vitamines A i E

Ajuda a mantenir la salut òssia Conté vitamina B2 (riboflavina), que va bé per a la pell i la visió, i també calci, fòsfor i magnesi, indispensables per créixer bé i prevenir l'osteoporosi.

Regula el sistema nerviós i les funcions cerebrals

és especialment rica en àcid fòlic i zinc, està indicada durant l'embaràs



Per més informació, contacteu amb nosaltres:

www.avellanuss.com

info@avellanuss.com

+34 638 373 537 (Sergi Martin)

AVELLANUSS STORE SAT CAT LTDA

Carrer Rafael Casanovas, 15

43800 Valls, Tarragona



avella nuss

Gràcies, Gracias,
Mercie, Danke,
Thank you

