



# avella nuss

Haselnüsse direkt von unseren Feldern,  
ohne Zwischenhändler



Avellanuss ist ein Vertriebsunternehmen, das von Landwirten und Herstellern hochwertiger Haselnüsse aus der Region Camp de Tarragona gegründet wurde.

Wir bieten Ihnen Haselnüsse, die direkt von unseren Feldern stammen, ohne Zwischenhändler. Damit schützen wir unseren Anbau, die Qualität unserer Nüsse und das Land, auf dem wir unsere Produkte anbauen.





Die Felder unserer Firmenmitglieder liegen in der Region Camp de Tarragona, zwischen der Mittelmeerküste und der Bergkette der Muntanyes de Prades.

Dank des Mittelmeerklimas haben wir eine gute Haselnussproduktion, sowohl im Trockenanbau als auch mit Bewässerung.





Dieses Klima trägt dazu bei, dass wir Haselnüsse bester Qualität produzieren.





Beim Anbau unserer Haselnüsse wenden wir die Techniken der integrierten Produktion an.

Bei diesem landwirtschaftlichen Produktionssystem werden natürliche Ressourcen und Regulierungsmechanismen maximal ausgeschöpft, um so auch langfristig sichere Erträge bei nachhaltigem Anbau zu garantieren.

Die biologischen Anbaumethoden und Techniken und die chemischen Prozesse werden sorgfältig ausgewählt.



# Negreta



Heimische Sorten

Ausgezeichneter Geschmack, mit vielen Nuancen

Runde, leicht längliche Form

Schale lässt sich nach dem Rösten leicht abtrennen

Aromen: Haselnuss, Honig, Kokos, Kakaobohne, Karamell

# Tonda Gifoni



Ausgezeichneter Geschmack, mit vielen Nuancen

Runde Form mit kleinem Kern

Lässt sich gut verarbeiten

Schale lässt sich nach dem Rösten leicht abtrennen

Aromen: Haselnuss, Honig, Kokos, Karamell, Kaffee, Brotkruste

# Comú (Paueteta, Sant Giovanni, Gironella, Morella)



Mischung verschiedener Sorten

Ausgezeichneter Geschmack

Lässt sich gut verarbeiten

Ideal zur Herstellung von gehackten  
Haselnüssen, Paste und Mehl

Schale lässt sich nach dem Rösten  
leicht abtrennen

Aromen: Haselnuss, Karamell, Kaffee,  
Brotkruste, aromatisches Holz





Bei Avellanuss geben wir Ihnen die Herkunftsgarantie unserer Haselnüsse: Sie werden alle in Katalonien produziert, unter Einhaltung der von der Europäischen Union festgelegten Standards für Lebensmittelqualität.



Wir befolgen die Protokolle der Richtlinien der guten landwirtschaftlichen Praxis des Ministeriums für Klimaaktion, Ernährung und ländliche Agenda der katalanischen Regierung.

Für uns als Anbauer ist die Haselnuss ein Symbol für Qualität und regionale Identität.





Es wird empfohlen, täglich eine Portion von 20 Gramm Haselnüssen zu verzehren

Sie schützen uns vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und senken den Cholesterinspiegel, da sie ungesättigte Fettsäuren enthalten.



Sie enthalten Arginin und Vitamin E, diese halten die Blutgefäße elastisch.

Sie halten unseren Körper und unsere Haut jung und stärken das Immunsystem.



Wie die European Snacks Association angibt, sind Haselnüsse eine wichtige Quelle für Ballaststoffe und enthalten die Vitamine A und E.

Sie sorgen für gesunde Knochen, enthalten Vitamin B2 (Riboflavin) für gesunde Haut und Augen, ebenso wie die Nährstoffe Kalzium, Phosphor und Magnesium, die für gesundes Wachstum und zur Vorbeugung von Osteoporose unentbehrlich sind.





Sie regulieren das Nervensystem und die Hirnfunktionen.

Sie enthalten Folsäure und Zink und sind daher während der Schwangerschaft besonders empfehlenswert.





Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

[www.avellanuss.com](http://www.avellanuss.com)

[info@avellanuss.com](mailto: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

