



# avella nuss

Noisettes provenant directement de nos  
champs, sans intermédiaires



Avellanuss est une entreprise de commercialisation créée par des agriculteurs producteurs de noisettes de grande qualité de la région du Camp de Tarragone.

Nous commercialisons nos **noisettes** sans passer par des **intermédiaires**. Nous protégeons ainsi non seulement nos cultures et la qualité de nos fruits, mais aussi l'espace rural de nos entreprises agricoles.





Les terres de nos associés sont situées dans le Camp de Tarragone, entre la Côte Dorée et les montagnes de Prades.

Grâce au climat méditerranéen, nous pouvons obtenir de bonnes productions de noisettes, aussi bien à travers des cultures sur terres sèches que sur des terres irriguées.





Et c'est aussi grâce à ce climat que nous sommes en mesure de produire des noisettes d'excellente qualité.





Dans nos cultures de noisettes, nous appliquons les techniques de la production intégrée.

Ce système met à contribution le maximum de ressources et de mécanismes de régulation naturels, permettant ainsi d'assurer, à long terme, une agriculture viable et durable.

Les méthodes biologiques, les techniques de culture et les procédés chimiques sont soigneusement sélectionnés.



# Negreta



Variété autochtone.

Goût excellent, avec de nombreuses nuances.

Forme sphérique, légèrement allongée.

Facile à éplucher une fois torréfiée.

Arômes : noisette, miel, noix de coco, fève de cacao, caramel.

# Tonda di Giffoni



Goût excellent, avec de nombreuses nuances.

Forme sphérique avec de petits globules.

Elle se prête parfaitement à la mécanisation.

Facile à éplucher une fois torréfiée.

Arômes : noisette, miel, noix de coco, caramel, café, croûte de pain.

Variété commune (pauetet, sant giovanni, gironella, morella)



Mélange de différentes variétés.

Goût excellent.

Elle se prête parfaitement à la mécanisation.

Très indiquée pour faire des granulés, des pâtes et de la farine.

Facile à éplucher une fois torréfiée.

Arômes : noisette, caramel, café, croûte de pain, bois aromatique.





Avellanus tient particulièrement à garantir l'origine de ses noisettes, qui sont toutes produites en Catalogne, suivant les normes établies par l'Union européenne relatives à la qualité requise pour la consommation.



Nous suivons les protocoles des Guides de bonnes pratiques agricoles du ministère d'Action climatique, Alimentation et Agenda rural du gouvernement catalan.

En tant que producteurs, nous considérons la noisette comme une référence de qualité et d'identité territoriale.





Elles contiennent de l'arginine et de la vitamine E, qui favorisent et préservent l'élasticité des vaisseaux sanguins.

Elles prolongent la jeunesse du corps en général, et de la peau en particulier, et aident à stimuler le système immunitaire.



Selon l'European Snacks Association, les noisettes sont une source importante de fibres alimentaires et de vitamines A et E.

Elles aident à maintenir la santé des os et, en outre, elles contiennent de la vitamine B2 (riboflavine), très importante pour la peau et la vision, mais aussi du calcium, du phosphore et du magnésium, qui jouent un rôle fondamental dans la croissance et dans la prévention de l'ostéoporose.



Les noisettes contribuent à la bonne régulation du système nerveux et des fonctions cérébrales.

Elles sont particulièrement riches en acide folique et en zinc, qui sont indiqués en période de grossesse.





Pour plus d'informations, contactez-nous :

[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  
E-43800 Valls (Tarragone)





# avella nuss

Gràcies , Gracias ,  
Merci, Danke,  
Thank you

