



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 , entre la Côte Dorée et les montagnes de Prades.

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.

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.



Dans ce domaine nous portons beaucoup d'attention, pour nous la différenciation par la qualité de nos noisettes est cruciale.

Nos contrôles depuis la production dans les champs de nos partenaires ainsi que dans les procédures à l'intérieur de l'entrepôt et élaborés sont employés avec le plus grand soin.

Nous suivons les protocoles des Guides de bonnes pratiques agricoles du Département de l'action climatique, de l'alimentation et de l'agenda rural de la Generalitat de Catalunya.

Pour les procédures mécaniques de déchiquetage et de tri de l'entrepôt, les entrepôts que nous utilisons sont enregistrés auprès du RSI et du RISPAC, comme l'exige la législation de l'État Espagnol.

Pour les procédures traitées, nous utilisons une entreprise qui fournit le service conforme à la certification FSC22000, et est également enregistrée auprès du RSI et du RISPAC, comme l'exige la législation de l'État Espagnol.

Décortiquée, elle est dégustée à l'apéritif ou en cuisine tout au long de l'année.

Elle est aussi utilisée en poudre, concassée, en pâtisserie, et confiserie sous diverses formes.



VARIÉTÉ	CALIBRE	PRÉSENTATION	EMBALLAGE
Pauetet Variété autochtone. Goût excellent, avec de nombreuses nuances. Forme sphérique, légèrement allongée. Facile à éplucher une fois torréfiée. Arômes : noisette, miel, noix de coco, caramel.	11/ 13 mm	<input type="checkbox"/> Noisettes Décortiquées crues <input type="checkbox"/> Noisettes Blanchis <input type="checkbox"/> Noisettes Grillés	<input type="checkbox"/> Sacs 5 kg sacs scellés sous vide <input type="checkbox"/> Sacs 25 kg <input type="checkbox"/> Bigbag 1000 kg
	B/11 mm	<input type="checkbox"/> Noisettes Décortiquées crues <input type="checkbox"/> Noisettes Blanchis <input type="checkbox"/> Noisettes Grillés	<input type="checkbox"/> Sacs 5 kg sacs scellés sous vide <input type="checkbox"/> Sacs 25 kg <input type="checkbox"/> Bigbag 1000 kg
Sant Giovanni Goût excellent, avec de nombreuses nuances. Forme allongée. Facile à éplucher une fois torréfiée. Arômes : noisette, miel, noix de coco, caramel, café, croûte de pain.	S/13 mm	<input type="checkbox"/> Noisettes Décortiquées crues <input type="checkbox"/> Noisettes Blanchis <input type="checkbox"/> Noisettes Grillés	<input type="checkbox"/> Sacs 5 kg sacs scellés sous vide <input type="checkbox"/> Sacs 25 kg <input type="checkbox"/> Bigbag 1000 kg
	11/13 mm	<input type="checkbox"/> Noisettes Décortiquées crues <input type="checkbox"/> Noisettes Blanchis <input type="checkbox"/> Noisettes Grillés	<input type="checkbox"/> Sacs 5 kg sacs scellés sous vide <input type="checkbox"/> Sacs 25 kg <input type="checkbox"/> Bigbag 1000 kg
	B/11 mm	<input type="checkbox"/> Noisettes Décortiquées crues <input type="checkbox"/> Noisettes Blanchis <input type="checkbox"/> Noisettes Grillés	<input type="checkbox"/> Sacs 5 kg sacs scellés sous vide <input type="checkbox"/> Sacs 25 kg <input type="checkbox"/> Bigbag 1000 kg

Nous nous adaptons au mieux afin de répondre aux goûts et aux attentes de nos clients.



Pour plus d'informations, contactez-nous :

www.avellanuss.com

info@avellanuss.com

+34 638 373 537 (Sergi Martin)

AVELLANUSS STORE SAT CAT LTDA
Carrer Rafael Casanovas, 15
E-43800 Valls (Tarragone)



avella nuss

