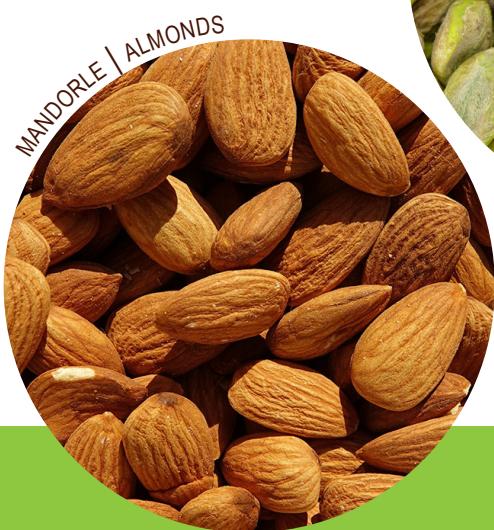


Euronut



NOCCIOLE | HAZELNUTS



MANDORLE | ALMONDS



PISTACCHI | PISTACHIOS

all about nuts

Specializzata nella lavorazione della nocciola per l'industria dolciaria, Euronut SpA è nata nel 1996 unendo le differenti esperienze dei 4 soci fondatori. L'impianto produttivo è situato a Sperone, in provincia di Avellino, terra storicamente nota per la coltivazione di numerose varietà di nocciole.

Con una vasta gamma di prodotti, ampliatisi nel corso degli anni anche a mandorla, pistacchio e macadamia. Oggi Euronut è in grado di soddisfare le specifiche richieste dei clienti, garantendo: elevati standard qualitativi, affidabilità, flessibilità e competitività.

Specialized in the processing of the hazelnut for the confectionery industry, Euronut Spa was born in 1996 joining different backgrounds coming from their 4 founder partners.

The production plant is located in Sperone, in a land historically well-known for hazelnut cultivation having unique organoleptic characteristics.

With a wide range of products, grown over the years including almond, pistachio and macadamia. Today Euronut is able to respond to the specific needs of each customer, ensuring: high standard quality, reliability, product standardization, flexibility and competitiveness.



OUR STRENGTHS

HIGH SPECIALIZATION IN INGREDIENTS FOR THE F&B INDUSTRY

We are specialized in production of hazelnut and other nuts semi-finished products such as roasted, diced, paste, praline pastes.

PRODUCT DIVERSIFICATION

We widened our product range, focusing on more added-value products. We are able to offer to our customers not only raw materials, but also ready-to-use ingredients.

TECHNICAL SUPPORT

Thanks to our experts, we are able to assist our clients during the whole production process, from ideas to products, supporting them during the development process.

ELEVATA SPECIALIZZAZIONE IN INGREDIENTI PER L'INDUSTRIA F&B

Siamo specializzati nella produzione di semilavorati di frutta secca, come nocciole tostate, granelle, paste e paste pralinate.

DIVERSIFICAZIONE PRODOTTI

Abbiamo ampliato il range dei prodotti offerti, concentrando su quelli con più alto valore aggiunto. Possiamo offrire ai nostri clienti non solo materie prime ma anche ingredienti pronti all'uso.

SUPPORTO TECNICO

Grazie ai nostri esperti, possiamo assistere i nostri clienti durante l'intero processo di produzione, dalle idee ai prodotti, supportandoli durante il processo di sviluppo.

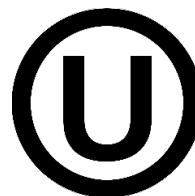


QUALITY

A large, red, three-dimensional-style stamp with the word "QUALITY" in bold, capital letters.

We are focused on quality: from incoming raw material to finished products; from microbiological to physical and chemical aspects (thanks to internal laboratory and partnership with external accredited laboratories).

La nostra massima attenzione è rivolta alla qualità: dalla materia prima al prodotto finito; dagli aspetti microbiologici a quelli fisici e chimici (grazie al laboratorio interno e alla partnership con laboratori esterni accreditati).



NOCCIOLE TOSTATE **ROASTED HAZELNUTS**



Dopo la *tostatura* le nocciole sono accuratamente selezionate sia con cernitrici di ultima generazione che a mano per garantire la massima qualità. Sono disponibili differenti qualità di nocciole, calibri e gradi di tostatura per soddisfare le esigenze più specifiche dei nostri clienti.

After the *roasting* process, the hazelnuts are carefully selected both with latest generation sorting machines and by hand to guarantee the best quality. Available different kind of hazelnuts, calibers and roasting degree, according to the customers requests.

Confezionamenti

busta sottovuoto da 10 o 20 kg (con o senza cartone)

Packaging

10 or 20 kg vacuum bag (with or without carton box)



Grazie ai nostri moderni impianti siamo in grado di offrire un prodotto di alta qualità sia per l'aspetto che per la conservazione. Oltre alla *granella tradizionale*, siamo in grado di offrire la *granella caramellata*. Differenti calibri disponibili dalla farina alla nocciola divisa in due parti.

A modern equipment of dicing machines allows to obtain a premium product both for the appearance and the possibility to be well preserved. In addition to the *common diced hazelnut* we are able to supply also *caramellized diced hazelnuts*. Different calibers available: from flour up to half-hazelnut.

Confezionamenti

busta sottovuoto da 10 o 20 kg (con o senza cartone)

Packaging

10 or 20 kg vacuum bag (with or without carton box)

GRANELLA DI NOCCIOLA DICED HAZELNUTS



PASTA DI NOCCIOLA E SEMILAVORATI IN PASTA

HAZELNUT PASTE AND SEMIFINISHED PASTE PRODUCTS



La *pasta di nocciola* è ottenuta tramite macinazione e raffinazione delle nocciole tostate. Grazie all'esperienza di oltre 20 anni, siamo in grado di offrire varie tipologie di pasta nocciola che si differenziano per il processo di lavorazione, grado di tostatura, colore, etc. Possiamo fornire un prodotto personalizzato sulla base delle esigenze e le applicazioni del cliente.

La nostra *pasta pralinata* è il risultato della miscelazione di pasta nocciola con lo zucchero. E' possibile personalizzare il prodotto cambiando la proporzione zucchero\pasta.

The *hazelnut paste* is obtained by milling and refining the roasted hazelnuts. Thanks to the experience gained over the years, we are able to offer many qualities of hazelnut paste based on different production processes, roasting degree, color, and so on.

We are able to customize the product to customers demand and application. A base of hazelnut paste is blended with sugar to prepare a premium *praline paste*. It is possible to customize this product changing the ratio on request of the customer.

Confezionamenti

busta sottovuoto da 10 o 20 kg (con o senza cartone)

Packaging

10 or 20 kg vacuum bag (with or without carton box)



All'interno della nostra gamma di prodotti, vi sono anche semi-lavorati a base di mandorle naturali o pelate:

- Mandorle tostate
- Granella di mandorla
- Pasta di mandorla
- Pasta pralinata di mandorla

Our range includes also semi-finished almond products, both natural and blanched:

- Roasted almonds
- Diced almonds
- Almond paste
- Almond pralined paste

SEMI-LAVORATI ALLA MANDORLA

ALMOND SEMIFINISHED PRODUCTS



SEMI-LAVORATI AL PISTACCHIO

PISTACHIO SEMIFINISHED PRODUCTS



All'interno della nostra gamma di prodotti, vi sono anche semi-lavorati a base di pistacchi:

- Pistacchi tostati
- Granella di pistacchi
- Pasta di pistacchio (con e senza clorofilla)
- Pasta pralinata di pistacchi

Our range includes also semi-finished pistachio products:

- Roasted pistachio
- Diced pistachio
- Pistachio paste
- Pistachio pralined paste





wafer



wafer rolls



biscotti farciti
filled biscuits



croissant ripieni
filled croissant



swiss roll



tavoletta di cioccolata
chocolate tablet



crema spalmabile
spreadable cream



latte alla nocciola
hazelnut milk



gelato
ice cream



gelati confezionati
packaged ice cream



cioccolatini
pralines



barretta con frutta secca
nut bar

**CONFEZIONAMENTO
SEMI-LAVORATI E PASTE**
**SEMI-FINISHED PRODUCTS
AND PASTES PACKAGING**



Secchio in plastica da 5/20 kg
5/20 kg plastic bucket



Secchio in latta da 20 kg
20 kg steel bucket



tank in acciaio 1.000 kg
1.000 kg steel IBC



tank in plastica 1.000 kg
1.000 kg plastic IBC



fusto in plastica di 220 kg
220 kg plastic drum



fusto in acciaio di 220 kg
220 kg steel drum



confezionamento sottovuoto 10/20 kg
10/20 kg vacuum packaging



autocisterna 12 ton / 24 ton
12 MT / 24 MT tank truck



Euronut s.p.a.

Sede legale | Registered office

via per Nola 80

80030 | San Paolo Belsito (NA) - Italy

Stabilimento | Factory

via Santa

83020 | zona industriale Sperone (AV) - Italy

P.IVA | VAT 03176251217

Telefono | Phone +39 081 8259172

email export@euronutspa.com \ info@euronutspa.com

web www.euronutspa.com