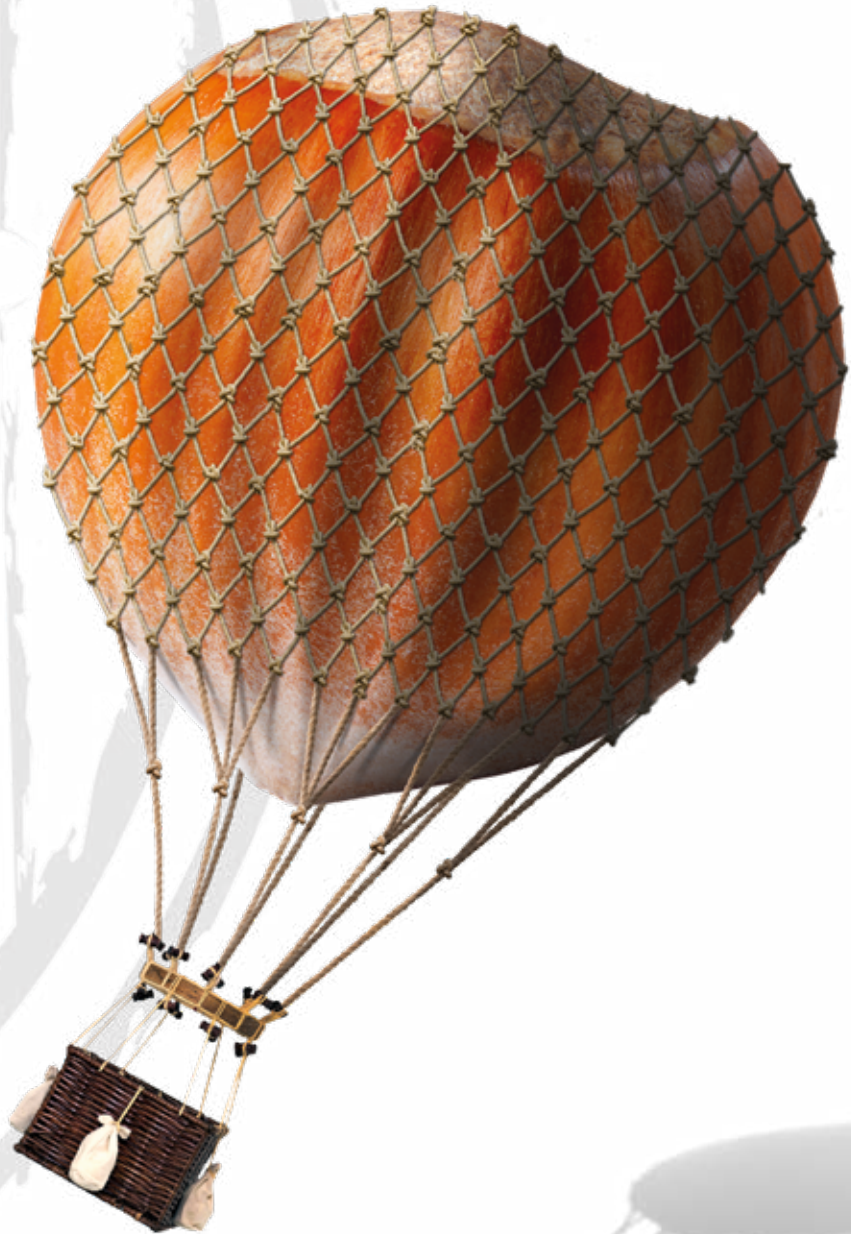


**PARIANI**

*Ricerca ed Eccellenza*





# Zusammenfassung

## Contents

---



|  |    |
|--|----|
| Das Unternehmen<br><i>The company</i> .....  | 4  |
| Ein weitverzweigtes Unternehmen<br><i>A business with roots far and wide</i> ..... | 6  |
| Die Lieferkette<br><i>The supply chain</i> .....                                   | 8  |
| Die Essentials nach Beruf<br><i>The Essentials: by profession</i> .....            | 10 |
| Ganze Nüsse<br><i>Whole nuts</i> .....   | 12 |
| Gehackte Nüsse<br><i>Chopped nuts</i> .....  | 15 |
| Nusspulver<br><i>Nut flours</i> .....  | 16 |
| Reine Pasten aus Nüssen und Saaten<br><i>Pure nut pastes</i> .....                 | 17 |
| Nussöle<br><i>Nut oils</i> .....   | 20 |
| Cremes und Aufstriche<br><i>Spreads</i> .....                                      | 21 |



## Das Unternehmen *The company*

---

Pariani, ein Familienunternehmen, hat seinen Ursprung im Jahr 2010 mit der Herstellung eines Haselnussöls durch ein innovatives Kaltpressverfahren, das in Zusammenarbeit mit der Europäischen Gemeinschaft und der Fakultät für Landwirtschaft in Turin entwickelt wurde. Dieses ausschließlich aus piemontesischen Haselnüssen (Nocciola Piemonte g.g.A.) hergestellte Öl wurde sofort von Sterneköchen verwendet und mit renommierten Preisen ausgezeichnet.

*Pariani is a family business that has specialized in nuts since 2010. Its first product was a hazelnut oil made using an innovative cold pressing technique developed in collaboration with the European Community and the Turin Faculty of Agriculture. This oil, made solely from Nocciola Piemonte PGI hazelnuts, quickly became a must-have ingredient for leading chefs and has received several prestigious awards.*



Der Slogan des Unternehmens, „Forschung und Exzellenz“, steht sinnbildlich für die Mission, außergewöhnliche Zutaten und Produkte zu kreieren, selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenzustellen und zu kreativen Rezepten zu inspirieren. Im Laufe der Jahre wurde eine komplette Reihe an Produkten aus ganzen Nüssen kreiert, die von vertrauenswürdigen Herstellern ausgewählt wurden. Dazu gehören Öle, ganze Nüsse, gehackte Nüsse, Mehlsorten, reine Pasten oder Aufstriche.

*The company's slogan, "Research and Excellence", is a testament to its mission, which is to create original ingredients and products, satisfy even the most demanding connoisseurs and inspire creative recipes. Over the years, we have developed a whole range of products made from whole nuts selected from trusted producers. These products include oils, whole or chopped nuts, flours, pure pastes and spreads.*

„Nocciola Piemonte IGP“ kaltgepresst  
“Nocciola Piemonte PGI” cold pressing





## Ein weitverzweigtes Unternehmen *A business with roots far and wide*

---

Nicht allein ein, sondern gleich mehrere Unternehmen über ganz Italien verteilt: Das ist das innovative Konzept Parianis. Wir haben kurze Lieferketten geschaffen und uns in den Regionen niedergelassen, in denen die Rohstoffe angebaut und teilweise schon verarbeitet werden. Das Zentrum des Unternehmens befindet sich in der piemontesischen Stadt Givoletto, nahe Turin. Dort sind unsere Büros, das Produktionslabor, die Lager, das Geschäft und der Verkostungsraum angesiedelt. Aber unsere Kraft und Sicherheit verdanken wir den Landwirten, die aus den besten Anbauregionen von Cortemilia im Piemont bis Bronte auf Sizilien stammen und unsere wahre Identität verkörpern.

Im Piemont und auf Sizilien beaufsichtigt und überwacht Pariani den Anbau direkt mit seinen Technikern. In anderen Regionen arbeitet das Unternehmen mit vertrauenswürdigen Produzenten zusammen, die sich dem Projekt „Pariani-Lieferkette“ angeschlossen haben.

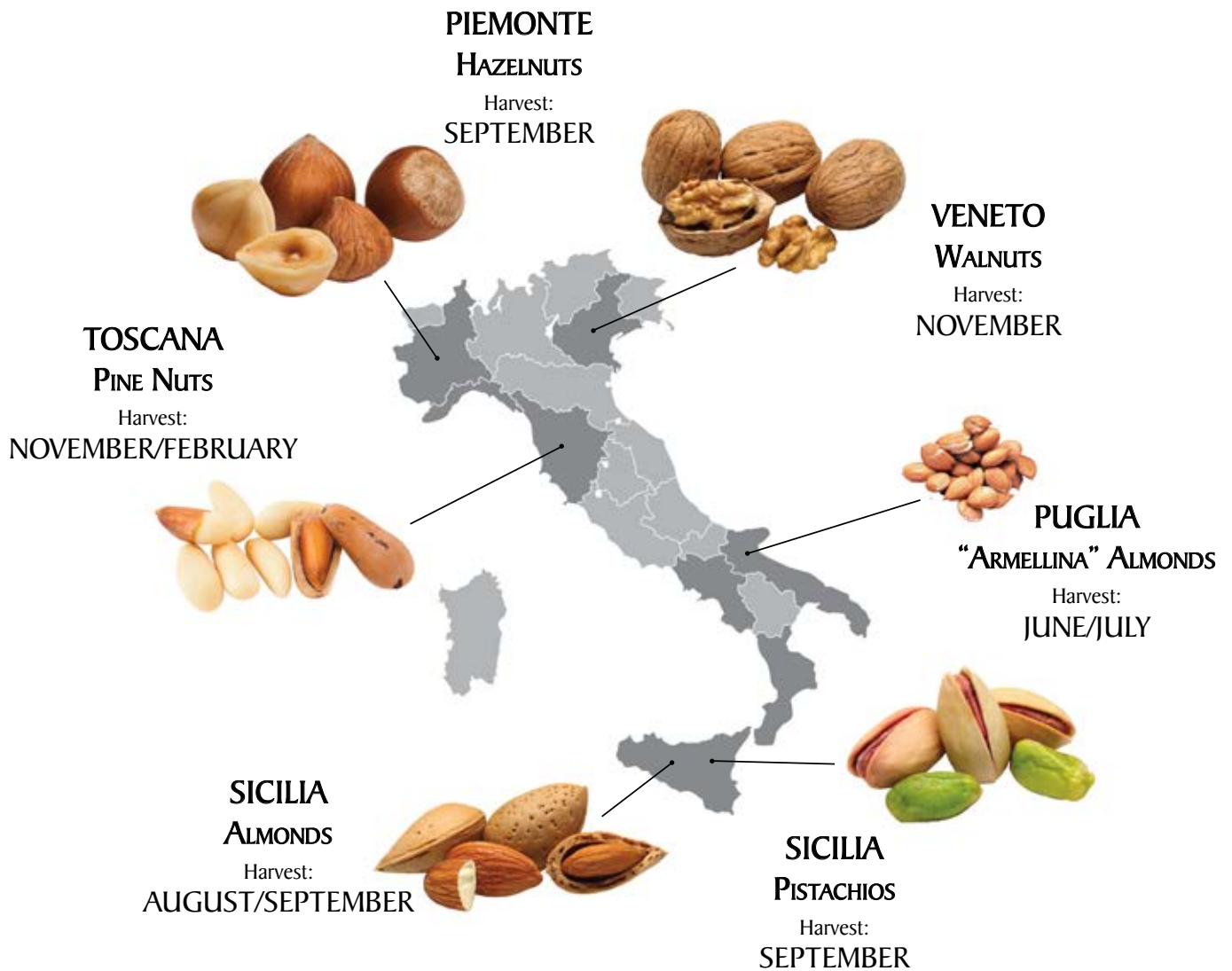
*Pariani's innovative concept is that it is not one but several companies spread throughout Italy. By creating short supply chains, we have taken root in the regions where raw ingredients are grown and partly processed. The company's headquarters are in Piedmont, in Givoletto, just outside Turin, with the offices, the production lab, the warehouses, the shop and the tasting room. But our strength resides first and foremost in the farmers who, from Cortemilia in Piedmont to Bronte in Sicily via all the areas in Italy most suited to excellent crops, represent our true identity.*

*In Piedmont and Sicily, Pariani works with its technicians on the products, while elsewhere it relies on trusted producers who are part of the "Pariani Supply Chain" project.*



Die folgende Abbildung zeigt die Herkunftsregionen der verschiedenen Schalenfrüchte und die Erntezeiten. Die Ernte ist ein entscheidender und heikler Moment, denn es gilt, den optimalen Reifepunkt zu erkennen und die „guten landwirtschaftlichen Praktiken“ zu beachten, um alle Nährwerte und geschmacklichen Qualitäten zu bewahren.

*The picture below shows the various nuts' origins and their harvest times. The latter is a decisive and delicate moment because we need to understand when they are perfectly ripe, as well as respecting the "good agricultural practices" that preserve all their nutritional and sensory qualities.*





## Die Lieferkette *The supply chain*

---

Kurze und zuverlässige Lieferketten sind entscheidend, um die hohe Qualität des Geschmacks und Transparenz gegenüber den Verbrauchern zu gewährleisten, die ein wichtiger Teil der Pariani-Mission sind. Aus diesem Grund wurde im Laufe der Jahre viel Zeit und Mühe in den Aufbau des ersten Glieds der Kette investiert, das die Lücke zwischen Feld und Verarbeitungslabor für die Schalenfrüchte schließt: die Landwirte und ihr Land. Sie, die Hüter eines einzigartigen und bewährten Wissens, sind die Garanten der Rohstoffqualität.


Der erste Schritt begann mit den Haselnüssen „Nocciola Piemonte IGP“. Die Lieferkette von Pariani umfasst eine Gruppe von landwirtschaftlichen Betrieben, die ihre Ernte ausschließlich unserem Labor überlassen und deren Vorgaben den „Spezifischen Technischen Vorschriften“ von Pariani unterliegen: Das sind eine Reihe von Richtlinien, die den Standard der „guten landwirtschaftlichen Praktiken“ definieren und die Ansprüche an Qualität und Geschmack der Waren nach noch strengeren und restriktiveren Vorgaben als die Vorschriften der g.g.A. festlegen.

*Short and reliable supply chains are crucial to ensure the quality of taste and transparency for consumers. This is a major part of Pariani's mission. For this reason, a lot of time and effort has been dedicated over the years to forming the first link in the chain that leads from the field to the fruit processing laboratory: the farmers and their land. They are the guarantors of the produce's quality as the people closest to the terroirs and holders of time-tested knowledge and techniques.*

*The first step was taken in Piedmont with PGI Piedmont Hazelnuts. The Pariani Supply Chain brings together a group of farms that entrust their harvest exclusively to us and are subject to the Pariani Technical Regulations. This series of directives defines our "good agricultural practice" and establish nuts' quality and sensory requirements even more rigorously and restrictedly than the regulations for the PGI label.*







Ähnliches gilt in Sizilien für die Pistazien „Verde di Bronte g.U.“, die in einem bestimmten Gebiet in der Nähe des Ätna angebaut werden und ebenfalls von uns ausgearbeiteten „Spezifischen Technischen Vorschriften“ unterliegen.

Die Mandeln aus dem sizilianischen Val di Noto, die venezianischen „Lara“-Walnüsse und die toskanischen Pinienkerne stammen von ausgewiesenen Produzenten, die im Laufe der Zeit ausgewählt wurden und regelmäßig von unseren Fachleuten besucht werden, um die Einhaltung der Vorgaben auf hohem Niveau sicherzustellen. Denn die wichtigsten Akteure sind die Produzenten.

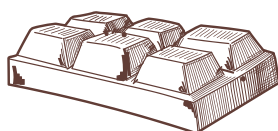
Unsere Aufgabe ist es, bei der Rohstoffverarbeitung „so wenig Schaden wie möglich anzurichten“, bevor wir die fertigen Produkte unseren Kunden überreichen.

*Similar attention is paid in Sicily to the “Verde di Bronte” PDO pistachio, grown in a specific area of Etna and also regulated by our specific technical requirements.*

*Almonds from the Val di Noto, “Lara” walnuts from Veneto and pine nuts from Tuscany come from leading growers selected over time and checked through periodic visits by our technicians to ensure that quality remains irreproachable. The real driving force is the growers.*

*Our job is preserve the raw materials’ qualities as impeccably as possible before delivering the finished products to our customers.*



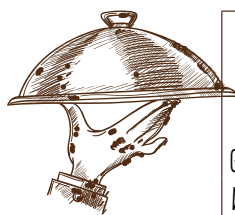


## DIE ESSENTIALS NACH BERUF THE ESSENTIALS: BY PROFESSION

Alle Pariani-Produkte eignen sich sowohl für süße als auch herzhaftere Anwendungen.  
All Pariani products are suitable for use in sweet and savoury recipes.

SIND SIE CHOCOLATIER?  
ARE YOU A CHOCOLATIER?

|   |       |   |  |
|---|-------|---|--|
| GANZE NÜSSE<br>WHOLE NUTS                             | 40468 | GESCHÄLTE SICILIANISCHE PISTAZIEN MIT HAUT 1 KG<br>RAW SICILIAN PISTACHIOS 1KG                          |  |
|   | 40464 | GESCHÄLTE SICILIANISCHE PISTAZIEN OHNE HAUT 1 KG<br>PEELED SICILIAN PISTACHIOS 1KG                      |  |
|   | 40476 | GESCHÄLTE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ MIT HAUT 5 KG<br>RAW "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS 5KG |  |
|   | 42691 | SICILIANISCHE MANDELN „TUONO“ 34/36 5 KG<br>"TUONO" SICILIAN ALMONDS 34/36 5KG                          |  |
|   | 43525 | BLANCHIERTE SICILIANISCHE MANDELN „TUONO“ 34/36 5 KG<br>PEELED "TUONO" SICILIAN ALMONDS 34/36 5KG       |  |
| REINE PASTEN AUS NÜSSEN UND SAATEN<br>PURE NUT PASTES | 40480 | PISTAZIENPASTE – SICILIEN 3 KG<br>SICILIAN PISTACHIO PASTE S1 3KG                                       |  |



ARBEITEN SIE IM HORECA-SEKTOR?  
DO YOU WORK IN THE HORECA SECTOR?

|   |       |  |  |
|---|-------|--|--|
| GANZE NÜSSE<br>WHOLE NUTS                             | 40464 | GESCHÄLTE SICILIANISCHE PISTAZIEN OHNE HAUT 1 KG<br>PEELED SICILIAN PISTACHIOS 1KG                                     |  |
|   | 40469 | HOCHWERTIGE ITALIENISCHE PINIENKERNE 1 KG<br>ITALIAN FIRST CHOICE PINE NUTS 1KG  |  |
|   | 40460 | GERÖSTETE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 1 KG<br>ROASTED "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS 1KG                     |  |
|   | 43539 | ITALIENISCHE WALNÜSSE „LARA“ 1 KG<br>ITALIAN "LARA" WALNUTS 1KG  |  |
| GEHACKTE NÜSSE<br>CHOPPED NUTS                        | 40463 | GEHACKTE SICILIANISCHE PISTAZIEN 1 KG<br>CHOPPED SICILIAN PISTACHIOS 1KG   |  |
|   | 40461 | GEHACKTE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 2-4 MM 1 KG<br>CHOPPED "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS (SIZE 2-4 MM) 1KG |  |
| REINE PASTEN AUS NÜSSEN UND SAATEN<br>PURE NUT PASTES | 40462 | PISTAZIENPASTE „VERDE DI BRONTE DOP“ 1 KG<br>"VERDE DI BRONTE DOP" PISTACHIO PASTE C2 1KG                              |  |
|   | 40454 | HASELNUSSPASTE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ MITTEL GERÖSTET 1 KG<br>MEDIUM ROASTED PIEMONTE PGI HAZELNUT PASTE 1KG          |  |
|   | 43544 | ITALIENISCHE PINIENKERNPASTE 1 KG<br>ITALIAN PINE NUT PASTE 1KG  |  |
|   | 43545 | ITALIENISCHE WALNUSSPASTE „LARA“ 1 KG<br>ITALIAN "LARA" WALNUT PASTE 1KG   |  |
| NUSSÖLE<br>NUT OILS                                   | 40486 | BIO-HASELNUSSÖL 250 ML<br>ORGANIC HAZELNUT OIL 250ML   |  |
|   | 40485 | BIO-PEKANNUSSÖL BIO 250 ML<br>ORGANIC PECAN OIL 250ML  |  |
| CREMES UND AUFSTRICHE<br>SPREADS                      | 40466 | HASELNUSS-KAKAO-CREME 50 % 1 KG<br>50% HAZELNUT AND COCOA SPREAD 1KG   |  |
|   | 40465 | PISTAZIENCREME 50 % 1 KG<br>50% PISTACHIO SPREAD 1KG   |  |





SIND SIE EISMACHER?  
ARE YOU A GELATO MAKER?

|  |       |   |  |
|--|-------|---|--|
| GEHACKTE NÜSSE<br>CHOPPED NUTS                           | 40463 | GEHACKTE SIZILIANISCHE PISTAZIEN 1 KG<br><i>CHOPPED SICILIAN PISTACHIOS 1KG</i>   |  |
|  | 40461 | GEHACKTE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 2-4 MM 1 KG<br><i>CHOPPED "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS (SIZE 2-4 MM) 1KG</i> |  |
| REINE PASTEN AUS<br>NÜSSEN UND SAATEN<br>PURE NUT PASTES | 40480 | PISTAZIENPASTE – SIZILIEN 3 KG<br><i>SICILIAN PISTACHIO PASTE S1 3KG</i>  |  |
|  | 40586 | PISTAZIENPASTE – ANDERE 3 KG<br><i>NON-ITALIAN PISTACHIO PASTE A5 3KG</i>   |  |
|  | 40477 | PISTAZIENPASTE „VERDE DI BRONTE DOP“ 3 KG<br><i>"VERDE DI BRONTE DOP" PISTACHIO PASTE C2 3KG</i>                              |  |
|  | 40471 | HASELNUSSPASTE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ MITTEL GERÖSTET 5 KG<br><i>MEDIUM ROASTED PIEMONTE PGI HAZELNUT PASTE 5KG</i>          |  |
|  | 40470 | HASELNUSSPASTE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ GERÖSTET 5 KG<br><i>LIGHT ROASTED PIEMONTE PGI HAZELNUT PASTE 5KG</i>                  |  |
|  | 40472 | SIZILIANISCHE MANDELPASTE – GESCHÄLT UND MITTEL GERÖSTET 5 KG<br><i>PEELED AND ROASTED SICILIAN ALMOND PASTE 5KG</i>          |  |
| CREMES UND AUFSTRICHE<br>SPREADS                         | 40467 | HASELNUSS-KAKAO-CREME 13% 5 KG<br><i>13% HAZELNUT AND COCOA SPREAD 5KG</i>  |  |
|  | 40481 | PISTAZIENCREME 13% 5 KG<br><i>13% PISTACHIO SPREAD 5KG</i>  |  |



SIND SIE BÄCKER ODER KONDITOR?  
ARE YOU A BAKER OR PASTRY CHEF?

|  |       |   |  |
|--|-------|---|--|
| GANZE NÜSSE<br>WHOLE NUTS                                | 40473 | GERÖSTETE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 5 KG<br><i>ROASTED "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS 5KG</i>                     |  |
|  | 40476 | GESCHÄLTE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ MIT HAUT 5 KG<br><i>RAW "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS 5KG</i>                |  |
|  | 40468 | GESCHÄLTE SIZILIANISCHE PISTAZIEN MIT HAUT 1 KG<br><i>RAW SICILIAN PISTACHIOS 1KG</i>   |  |
| GEHACKTE NÜSSE<br>CHOPPED NUTS                           | 40463 | GEHACKTE SIZILIANISCHE PISTAZIEN 1 KG<br><i>CHOPPED SICILIAN PISTACHIOS 1KG</i>   |  |
|  | 40461 | GEHACKTE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 2-4 MM 1 KG<br><i>CHOPPED "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS (SIZE 2-4 MM) 1KG</i> |  |
| NUSSPULVER<br>NUT FLOURS                                 | 40478 | HASELNUSSPULVER „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 5 KG<br><i>"NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUT FLOUR 5KG</i>                             |  |
|  | 43536 | BLANCHIERTES SIZILIANISCHES MANDELMEHL 5 KG<br><i>PEELED SICILIAN ALMOND FLOUR 5KG</i>  |  |
| REINE PASTEN AUS<br>NÜSSEN UND SAATEN<br>PURE NUT PASTES | 40480 | PISTAZIENPASTE – SIZILIEN 3 KG<br><i>SICILIAN PISTACHIO PASTE S1 3KG</i>  |  |
|  | 40586 | PISTAZIENPASTE – ANDERE 3 KG<br><i>NON-ITALIAN PISTACHIO PASTE A5 3KG</i>   |  |
|  | 40471 | HASELNUSSPASTE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ MITTEL GERÖSTET 5 KG<br><i>MEDIUM ROASTED PIEMONTE PGI HAZELNUT PASTE 5KG</i>          |  |
| CREMES UND AUFSTRICHE<br>SPREADS                         | 43542 | HASELNUSS-KAKAO-CREME 18% 5 KG<br><i>18% HAZELNUT AND COCOA SPREAD 5KG</i>  |  |
|  | 40482 | PISTAZIENCREME 18% 5 KG<br><i>18% PISTACHIO SPREAD 5KG</i>  |  |

# Ganze Nüsse

## Whole nuts

Hochwertige ganze Nüsse, ausgewählt aus den besten Chargen, die von vertrauenswürdigen Landwirten produziert werden. Verschiedene Sorten und Größen verfügbar.

High-quality whole nuts, selected from the best batches produced by trusted farmers. Different cultivars and sizes are available.

**Sizilianische Pistazien** sind in Sachen Geschmack und Aroma einzigartig und außergewöhnlich. Sizilien bietet der Pistazie durch die Einflüsse von Sonne und Mittelmeer einen idealen Standort. Die mineralhaltigen Böden der Insel verleihen der Schalenfrucht einen besonderen Geschmack und ein intensives Aroma.

**Ausländische Pistazien:** sorgfältig ausgewählt aus verschiedenen Ländern.

**Italienische Pinienkerne** sind die essbaren Samen des in Italien wachsenden Pinienbaums, der zur Familie der Pinaceae gehört. Sie zeichnen sich durch ihre besonders hohe Qualität und ihr harziges Aroma mit angenehm würzigen Piniennoten aus.

**Sicilian pistachios** are known for their unique, distinctive taste and aroma. In Sicily, the pistachio has found its ideal environment thanks to all the sunshine and the influence of the Mediterranean Sea allied with a mineral-rich soil that gives the nuts their special and intense flavor.

**Non-Italian pistachios:** carefully selected from different countries.

**Italian pine nuts** are the edible seeds of a pine tree that belongs to the Pinaceae family in Italy. They stand out for their particularly high quality and their resinous aroma which leaves plenty of room for pleasantly spiced notes.



GESCHÄLTTE SIZILIANISCHE PISTAZIEN OHNE HAUT  
PEELED SICILIAN PISTACHIOS

1 kg Art.-Nr./ref: 40464

**Geschmack:** intensiv, süß, vollmundig – intensive grüne Farbe

**Form:** langgestreckt und wenig komprimiert – perfekt als Dekoration

**Taste:** intense, sweet and well-rounded - vibrant green color

**Shape:** elongated and slightly flat - perfect as a garnish



GESCHÄLTTE SIZILIANISCHE PISTAZIEN MIT HAUT  
RAW SICILIAN PISTACHIOS

1 kg Art.-Nr./ref: 40468

**Geschmack:** intensiv, satt, süß und schmackhaft zugleich

Knusprige Textur trotz der öligen Natur der Schalenfrucht. Außergewöhnliche bräunliche und violette Färbung.

**Form:** Langgestreckt und wenig komprimiert

**Taste:** Intense, deep, sweet but distinctive. A crunchy texture despite the nut's oily nature. A peculiar brownish and purplish coloration.

**Shape:** elongated and slightly flat



GESCHÄLTTE KALIFORNISCHE PISTAZIEN  
RAW CALIFORNIAN PISTACHIOS

5 kg Art.-Nr./ref: 42585

**Geschmack:** mild-buttrig

Vielseitige Nutzung

**Verwendungen in Schokolade:**

Topping, in Pralinen, Dragees ...

**Taste:** soft and buttery - suitable for many different uses

**Uses in chocolate-based products:** glazes, praliné fillings, candies, etc.



HOCHWERTIGE ITALIENISCHE PINIENKERNE  
ITALIAN FIRST CHOICE PINE NUTS

1 kg Art.-Nr./ref: 40469

100% italienische Pinienkerne

**Einzigartige Merkmale:** einheitlich elfenbeinfarben und länglich-gleichmäßige Form

**Geschmack:** anhaltend harziger Pinienduft mit angenehm würzigen Piniennoten

100% Italian pine nut

**Unique characteristics:** a consistent ivory white color and an even, elongated shape

**Taste:** lingering fragrant resinous flavor with pleasantly spiced pine notes



Aufgrund ihres Geschmacks, ihres Aromas und ihrer Haltbarkeit gilt die Haselnussorte „Tonda Gentile Trilobata“ als beste der Welt. Sie wird in der Gegend von Cuneo und Alba (Italien) angebaut und ist durch das Siegel „IGP“ (g.g.A - geschützte geografische Angabe) zertifiziert. Es bescheinigt, dass diese Nuss aus einer bestimmten Region stammt, in diesem Fall aus dem Piemont. Der Röstvorgang intensiviert den natürlichen Duft und Geschmack. Die Nuss dient als schmackhafter und energiereicher Snack zum Frühstück oder Aperitif und eignet sich gut für Kuchen, Cremes und Schokolade.

The variety of hazelnut recognized as the best in the world is "Tonda Gentile Trilobata" (or Tonda Gentile delle Langhe) due to its taste, fragrances and shelf life. Grown around Cuneo and Alba in Italy, it bears the PGI (Protected Geographical Indication) label that certifies that this nut comes from a specific region, in this case Piedmont. The roasting process intensifies this hazelnuts' natural aromas and flavors. Both delicious and nutritious, they make an excellent addition to breakfast or nibbles to enjoy with a glass of wine, and are ideal in cakes, spreads and chocolate recipes.



GERÖSTETE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“  
ROASTED "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS

1 kg **Art.-Nr./ref: 40460**  
5 kg **Art.-Nr./ref: 40473**

Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“

100% reine Zutaten

„**Pariani-Lieferkette**“ – Kontrolle der Lieferkette und der Qualität

**Das Röstverfahren** – gleichmäßiger Röstgrad von außen nach innen, geprüft, um die Düfte zu intensivieren und dem Produkt einzigartige Geschmacksnoten zu verleihen

- mit g.g.A. zertifiziertes Produkt
- Kaliber 13–15 mm
- optischer Sortierer + manuelle Sortierung

"Nocciola Piemonte PGI" hazelnuts

A 100% pure ingredient

"**Filiera Pariani**" – control of the supply chain and quality

**Roasting process** - Even roasting from the outside in, specially designed to intensify aromas and give the product its unique notes

- PGI Certified Product
- Caliber 13-15mm
- Optical selector + manual sorting



GESCHÄLT HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“  
MIT HAUT  
RAW "NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUTS

5 kg **Art.-Nr./ref: 40476**

Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“

100% reine Zutaten

„**Pariani-Lieferkette**“ – Kontrolle der Lieferkette und der Qualität

- mit g.g.A. zertifiziertes Produkt
- Kaliber 13–15 mm
- optischer Sortierer + manuelle Sortierung

"Nocciola Piemonte PGI" hazelnuts

A 100% pure ingredient

"**Filiera Pariani**" – control of the supply chain and quality

- PGI Certified Product
- Caliber 13-15mm
- Optical selector + manual sorting



Unsere ganzen Nüsse werden in Vakuumbuteln à 1 kg und 5 kg angeboten.  
Our whole nuts come in 1kg and 5kg vacuum bags.

**„Tuono“-Mandel aus Sizilien:** Die Ausgewogenheit zwischen Süße und Bitterkeit macht sie gut verwendbar für die Weiterverarbeitung.

Die breite Tropfenform trägt zu ihrem ästhetischen Erscheinungsbild bei.

Sie besitzt intensive und einzigartige olfaktorische Merkmale, die kennzeichnend für das sizilianische Anbauggebiet sind.

**Sicilian “Tuono” almonds:** *Their finely balanced sweet and bitter notes make them suitable for processing. Their wide droplet shape is another attractive feature.*

*Their intense and unique sensory characteristics are a product of their Sicilian terroir.*



SIZILIANISCHE MANDELN „TUONO“ 34/36  
SICILIAN “TUONO” ALMONDS 34/36

1 kg **Art.-Nr./ref: 43537**

5 kg **Art.-Nr./ref: 42691**

„Tuono“-Mandeln aus Sizilien

**„Pariani-Lieferkette“** – Kontrolle der Lieferkette und der Qualität

- Kaliber 34–36 mm

*Sicilian “Tuono” almonds*

**“Filiara Pariani”** – control of the supply chain and quality

- Caliber 34–36mm



BLANCHIERTE SIZILIANISCHE  
MANDELN „TUONO“ 34/36  
PEELED SICILIAN “TUONO” ALMONDS 34/36

1 kg **Art.-Nr./ref: 43526**

5 kg **Art.-Nr./ref: 43525**

Blanchierte „Tuono“-Mandeln aus Sizilien

**„Pariani-Lieferkette“** – Kontrolle der Lieferkette und der Qualität

- Kaliber 34–36 mm

- Perfekt geschält – durch Kochen.

Zarter und im Vergleich zu rohen Mandeln weniger ausgeprägter pflanzlicher Geschmack, aber dennoch genauso aromatisch

*Blanched Sicilian “Tuono” almonds*

**“Filiara Pariani”** – control of the supply chain and quality

- Caliber 34–36mm

- Perfectly peeled using boiling techniques

*A more delicate and less earthy flavor than raw almonds, but every bit as fragrant*



ITALIENISCHE WALNÜSSE „LARA“  
ITALIAN “LARA” WALNUT

1 kg **Art.-Nr./ref: 43539**

**Farbe:** hellgelb mit bernsteinfarbigem Perisperm

**Geschmack:** Es handelt sich um die Kulturvarietät mit dem süßesten Geschmack; sie hat die wenigsten Gerbstoffe und weist keine Bitterkeit auf.

**Form:** naturbelassene Nusskerne, geviertelt

**Verwendung:** perfekt für die Weiterverarbeitung

**Die italienische „Lara“-Walnuss stammt aus der Region Venetien.**

**The Italian “Lara” walnut comes from the Veneto region.**

**Color:** light yellow with amber perisperm

**Taste:** the sweetest cultivar with the fewest tannin notes and least bitterness

**Shape:** naturally grows as quartered kernels

**Use:** perfect for processing



# Gehackte Nüsse

## Chopped nuts

Haselnüsse und Pistazien von höchster Qualität, die in einer speziellen Mühle zerkleinert werden, bis die gewünschte Größe erreicht ist.  
 These premium quality hazelnuts and pistachios are processed into granules using a special machine until they are just the right size.



GEHACKTE SICILIANISCHE PISTAZIEN  
 CHOPPED SICILIAN PISTACHIOS

1 kg **Art.-Nr./ref: 40463**

5 kg **Art.-Nr./ref: 40479**

GEHACKTE HASELNÜSSE „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“ 2-4 MM  
 CHOPPED “NOCCIOLA PIEMONTE PGI” HAZELNUTS (SIZE 2-4 MM)

1 kg **Art.-Nr./ref: 40461**

5 kg **Art.-Nr./ref: 40474**

**Geschmack:** intensiv, süß, vollmundig

**Farbe:** intensive grüne Farbe

**Kalibrierte Körnung:** 2-4 mm

**Anwendungen:** Topping, süße Rezepte, Dekoration

**Taste:** intense, sweet and balanced

**Color:** vibrant green

**Grain size:** 2-4mm

**Uses:** toppings, sweet recipes, decorations

**Geschmack:** intensiver und anhaltender Geschmack, spezifischer Röstgrad

**Kalibrierte Körnung:** 2-4 mm.

**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Schokolade, Dekoration, Toppings

**Taste:** intense and lingering flavor, specific roasting level

**Grain size:** 2-4mm

**Uses:** gelato, cakes, chocolates, decorations, toppings



Unsere gehackten Nüsse werden in Vakuumbuteln à 1 kg und 5 kg angeboten.

Our chopped nuts come in 1kg and 5kg vacuum bags.



Lolli mit Mandeln

Küchenchef Igor Macchia, Restaurant La Credenza (San Maurizio Canavese), 1 Michelin-Stern

Almond lollipop

Chef Igor Macchia, Restaurant La Credenza (San Maurizio Canavese), 1 Michelin star

# Nusspulver

## Nut flours



Italienische Nüsse von höchster Qualität, die am Ursprungsort ausgewählt und mit Hilfe von speziellen Systemen zu Mehl verarbeitet werden.

Italian nuts of the highest quality, selected where they are grown and made into flour using specialized equipment.

Das Haselnusspulver wurde sorgfältig ausgewählt, um Ihnen Produkte von höchster Qualität mit intensivem Geschmack zu garantieren.

*The hazelnut flour is carefully selected to offer you a top quality product with an intense taste.*

Der Mandelanbau hat in Sizilien eine jahrhundertalte Tradition. Angebaut werden verschiedene Sorten. Die Mandeln werden geschält und zur Konsistenz von Mehl gemahlen. Ihr milder Geschmack macht sie zu einer hervorragenden Zutat für süße Anwendungen aller Art.

*Sicily has a centuries-old almond-growing tradition and several varieties. When peeled and ground to the consistency of a flour, almonds have a delicate flavor that makes them an excellent ingredient for all kinds of sweet products.*

Die sizilianische Mandel besitzt einen Bittermandelanteil, der ihr ein besonderes Aromaprofil und einen vielschichtigen Geschmack verleiht. Perfekte Balance zwischen Süße und Bitterkeit.

*Sicily produces a certain number of bitter almonds, which offer a particular aromatic character and a more complex taste. They strike the perfect balance between sweet and bitter notes.*

Die von Natur aus süße kalifornische Mandel verleiht diesem Mehl ein weniger ausgeprägtes Aromaprofil als die sizilianische Mandel und einen mildereren Geschmack.

*The Californian almond is sweet by nature and gives this flour a less pronounced aromatic profile than the Sicilian variety, as well as a milder taste.*



HASELNUSSPULVER „NOCCIOLA PIEMONTE IGP“  
"NOCCIOLA PIEMONTE PGI" HAZELNUT FLOUR

5 kg **Art.-Nr./ref: 40478**

100% Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“  
Schonende Röstung: sorgt für Duft und Geschmacksnoten, die einzigartig und intensiv sind  
- **mit g.g.A. zertifiziertes Produkt**  
Körnung: < 2mm

100% "Nocciola Piemonte PGI" hazelnuts  
Careful managed roasting: brings out and shows off hazelnuts' highly scented and flavored notes  
- **PGI Certified Product**  
Grain size: < 2mm



HASELNUSSMEHL TEILENTFETTET  
PARTIALLY DE-OILED HAZELNUT FLOUR

1 kg **Art.-Nr./ref: 43546**

Ausländische Herkunft.  
Ein innovatives Produkt aus fein zermahlene und teilentölte Haselnusspresskuchen. Fettarm. Hoher Proteingehalt: 43% Proteine.  
Hohe hygroskopische Wirkung: absorbiert schnell wasserbasierte Flüssigkeiten, Rehydrierungskapazität.  
Verdickungswirkung: erhöht die Dichte von Nusspasten und Aufstrichen.  
Verlängerte Haltbarkeit der hergestellten Produkte.

*Non-Italian origin.  
This innovative product is made from the dry product left after the hazelnuts are ground and partially de-oiled. Low fat content. High protein content: 43% protein. Enhanced hygroscopic power: rapidly absorbs water-based liquids, can be rehydrated. Thickening role: increases the density of nut pastes and spreads. Extends products' shelf life.*



BLANCHIERTES SICILIANISCHES MANDELMEHL  
PEELED SICILIAN ALMOND FLOUR

1 kg **Art.-Nr./ref: 43535**  
5 kg **Art.-Nr./ref: 43536**

**Sizilianische Herkunft**  
Perfekt geschälte und blanchierte Mandeln  
Hoher Gehalt an ungesättigten Fetten  
Normale Körnung

**Sicilian origin**  
Perfectly peeled and blanched almonds  
High in unsaturated fats  
Standard grain size



BLANCHIERTES KALIFORNISCHES MANDELMEHL  
PEELED CALIFORNIAN ALMOND FLOUR

5 kg **Art.-Nr./ref: 43540**

**Kalifornische Herkunft**  
Perfekt geschälte und blanchierte Mandeln  
Normale Körnung  
Hoher Gehalt an ungesättigten Fetten, der jedoch unter dem der sizilianischen Mandel liegt.  
Höherer Proteingehalt als beim sizilianischen Mandelmehl

**Californian origin**  
Perfectly peeled and blanched almonds  
Standard grain size  
A high unsaturated fat content, but lower than that of Sicilian almonds  
A higher protein content than Sicilian almond flour

# Reine Pasten aus Nüssen und Saaten

## Pure nut pastes

Hochwertige ganze Nüsse, ausgewählt aus den besten Chargen, die von vertrauenswürdigen Landwirten produziert und zu reinen Pasten verarbeitet werden.

High-quality whole nuts, selected from the best batches produced by trusted farmers and transformed into pure pastes.

Die Pistazie „Verde di Bronte DOP“ ist eine zertifizierte Pistazie aus Bronte, die von den Landwirten alle 2 Jahre (in ungeraden Jahren) von Hand geerntet wird, um die übermäßige Ausbeutung der Pistazien zu vermeiden. Ästhetisch ist sie durch braune und violette Streifen gekennzeichnet, die durch vulkanische Mineralien im Boden entstehen.

Die reinen Nusspasten aus sizilianischen und „Verde di Bronte“-Pistazien zeichnen sich durch eine grünliche Farbe, einen höheren Röstgrad und einen kräftigeren Geschmack aus. Reine Nusspaste aus ausländischen Pistazien besitzen eine bräunliche Farbe.

Die Nusspasten enthalten keine Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe, Stabilisatoren, Aromen und keine zusätzlichen Pflanzenöle.

Verfeinert < 20 Mikrometer

Empfohlene Mengen:  
Eis: 80/100 g pro kg  
Sorbet: 70/80 g pro kg

Suggested quantities:  
Gelato: 80/100g per kg  
Sorbet: 70/80g per kg

The "Pistachio Verde di Bronte D.O.P." is harvested manually by farmers every 2 years (on odd years), to avoid the overfarming of pistachios. It features brown and purple streaks created by volcanic minerals present in the soil.

Pure Sicilian and "Verde di Bronte" pistachio pastes are characterized by their greenish color, their extended roasting process and their pronounced taste. Non-Italian pure pistachio paste is characterized by a brownish color.

All our nut pastes are free from preservatives, emulsifiers, food coloring, stabilizers, aromas and added vegetable oils.

Refined < 20 microns



PISTAZIENPASTE - SIZILIEN  
SICILIAN PISTACHIO PASTE

3 kg Art.-Nr./ref: 40480

### 100% sizilianische Pistazien

Ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe

**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Schokolade

### 100% Sicilian pistachios

No artificial colors, preservatives or additives

**Uses:** gelato, cakes, chocolate recipes



PISTAZIENPASTE - ANDERE  
NON-ITALIAN PISTACHIO PASTE

3 kg Art.-Nr./ref: 40586

### 100% Pistazie

Ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe

**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Schokolade

### 100% pistachios

No artificial colors, preservatives or additives

**Uses:** gelato, cakes, chocolate recipes



PISTAZIENPASTE „VERDE DI BRONTE DOP“  
"VERDE DI BRONTE DOP" PISTACHIO PASTE

1 kg Art.-Nr./ref: 40462

3 kg Art.-Nr./ref: 40477

### 100% Pistazien „Verde di Bronte DOP“

Bronte g.U. zertifiziertes Produkt

Ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe

**Anwendungen:** Eis, Horeca (süße oder salzige Zubereitungen)

### 100% Verde di Bronte DOP pistachios

DOP-certified Bronte product

No artificial colors, preservatives or additives.

**Uses:** gelato HORECA sector (sweet or savory recipes)

Unsere reinen Nusspasten werden für eine optimale Nutzung und Aufbewahrung in stabilen Gefäßen angeboten.

Our pure pastes are packaged in tubs for ease of use and optimal preservation.





Zarte und flüssige Nusspaste, die durch Rösten und Mahlen der Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“ gewonnen wird.

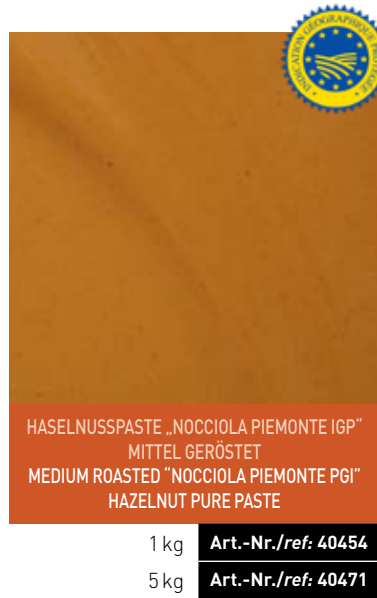
**Leichte Röstung:** beeinflusst die Farbe und sorgt für einen zarten und vollmundigen Geschmack.

**Mittlere Röstung:** der optimale Röstgrad für verschiedene Verwendungszwecke.

*This smooth, fluid paste is obtained by roasting and grinding "Nocciola Piemonte PGI" hazelnuts.*

**Light roasted:** affects the color and creates a delicate and well-rounded taste.

**Medium roasted:** the most suitable roasting level for several uses.



**100% Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“**  
„PARIANI-Lieferkette“, strenge Kontrolle der Lieferkette und der Qualität  
- mit g.g.A. zertifiziertes Produkt  
**Verfeinert:** < 20 Mikrometer  
**Anwendungen:** Eis, Schokolade, Horeca

**100% "Nocciola Piemonte PGI" hazelnuts**  
"Filtera PARIANI": strict control of the supply chain and quality  
- PGI Certified Product  
**Refined:** < 20 microns  
**Uses:** gelato, chocolate recipes, HORECA sector



**100% Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“**  
„PARIANI-Lieferkette“, strenge Kontrolle der Lieferkette und der Qualität  
- mit g.g.A. zertifiziertes Produkt  
**Verfeinert:** < 20 Mikrometer  
**Anwendungen:** Eis, Schokolade, Horeca

**100% "Nocciola Piemonte PGI" hazelnuts**  
"Filtera PARIANI": strict control of the supply chain and quality  
- PGI Certified Product  
**Refined:** < 20 microns  
**Uses:** gelato, chocolate recipes, HORECA sector

Zarte und flüssige Paste aus gemahlenden, geschälten sizilianischen Mandeln.

**Amaretto:** leicht geröstet mit Zusatz von natürlichem Bittermandelaroma, das für den klassischen „Amaretto“-Geschmack sorgt.

**Mittlere Röstung:** mittel geröstet, gemahlen und verfeinert.

*A smooth and fluid paste made by grinding peeled Sicilian almonds*

**Amaretto:** Slightly roasted with the addition of natural bitter almond flavor which provides the classic "amaretto" taste.

**Medium roasted:** medium roasted, ground and refined.



**100% sizilianische Mandeln**  
**Verfeinert:** < 20 Mikrometer  
**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Gastronomie

**100% Sicilian almonds**  
**Refined:** < 20 microns  
**Uses:** gelato, pastries, HORECA sector



**99,9% geschälte Mandeln, natürliches Bittermandelaroma < 0,1%**  
**Verfeinert:** < 20 Mikrometer  
**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Gastronomie

**99.9% peeled almonds, natural bitter almond flavor < 0.1%**  
**Refined:** < 20 microns  
**Uses:** gelato, pastries, HORECA sector

Zarte und flüssige Paste aus gemahlener, rohen sizilianischen Mandeln.

Sehr vielseitige Zutat für die Zubereitung von Aufstrichen und Desserts aller Art sowie für die Herstellung von Eis, Sorbet und Parfait.

*This smooth and fluid paste is made by grinding raw Sicilian almonds.*

*As a highly versatile pastry-making ingredient, it can be used in spreads and all kinds of desserts, but also for gelato, sorbets and parfaits.*

Glatte und flüssige Paste aus gemahlener italienischer Pinienkern, perfekt für die Zubereitung von süßen oder herzhaften Rezepten und zur Verwendung in der Konditorei für Desserts und Eis aller Art.

*A smooth, fluid paste made by grinding Italian pine nuts, perfect for sweet or savory gourmet recipes but also for all kinds of desserts and gelato.*

Glatte und flüssige Paste aus gemahlener Walnüssen der Sorte „Lara“ – der Walnussvarietät mit den wenigsten Gerbstoffen. Aufgrund dieses Merkmals gehört die „Lara“-Walnuss zu den wenigen Sorten, aus denen man eine zu 100% reine Paste mit einem zu vernachlässigenden bitteren Nachgeschmack herstellen kann.

*A smooth, fluid paste made from ground "Lara" walnuts, a cultivar with fewer tannin notes. "Lara" is one of the few cultivars we can use to make a 100% pure paste with only a slightly bitter aftertaste.*



**Herkunft:** Italien, Sizilien  
**Farbe:** weiß  
Sizilianische geschälte, rohe Mandeln, die in speziellen Produktionsmaschinen (Vakuum) verfeinert werden.  
Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer  
Typischer Mandelgeschmack, frisch, leicht bitter im Abgang. Zarte und anhaltende pflanzliche Noten, ausgewogenes Verhältnis zwischen Bitterkeit und Süße  
**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Horeca  
**Origin:** Italy, Sicily  
**Colour:** white  
*The raw peeled Sicilian almonds are refined in special airlocked production machines. An even and completely smooth texture, < 20 microns*  
*Their typically fresh almond flavor has a slightly bitter finish. Earthy, delicate and lingering notes are finely balanced between bitterness and sweeter tones.*  
**Uses:** gelato, pastries, HORECA sector



**Herkunft:** Italien, toskanische Küste und Latium-Küste  
**Farbe:** elfenbein  
Leicht geröstete Pinienkerne  
Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer  
Einzigartiges, intensives waldig-harzige Aroma und anhaltender balsamischer Geschmack  
**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Horeca  
**Origin:** Italy, the coast of Tuscany and Lazio  
**Colour:** ivory  
*Slightly roasted pine nuts. An even and completely smooth texture, < 20 microns*  
*A unique and intense resinous pine flavor and persistent balsamic notes*  
**Uses:** gelato, pastry-making, HORECA sector



**Herkunft:** Italien, Venetien  
**Farbe:** hellbraun  
Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer  
Der Gerbstoffgehalt ist geringer als bei anderen Walnussorten.  
Selten: Es ist schwierig, auf dem Markt eine reine Walnusspaste zu finden, die keinen bitteren Nachgeschmack aufweist  
**Anwendungen:** Eis, Backwaren, Horeca  
**Origin:** Italy, Veneto  
**Colour:** light brown  
*An even and completely smooth texture, < 20 microns*  
*Fewer tannin notes than other walnut cultivars*  
*Rare: it is difficult to find a pure nut paste on the market that does not have a bitter aftertaste*  
**Uses:** gelato, pastry-making, HORECA sector

# Nussöle

## Nut oils

Ein wohlriechendes und stark duftendes kaltgepresstes Öl mit wichtigen organoleptischen Eigenschaften, die dank des Kaltpressverfahrens ohne chemische Zusätze, die den Geschmack und das Aroma verfälschen könnten, voll erhalten bleiben.

A very fragrant cold pressed oil filled with aromas; its distinctive organoleptic properties are fully respected thanks to the cold pressing process, free of chemical additives that could distort the taste.

Beim Kaltpressverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Haselnuss unverändert erhalten (andere Hersteller verwenden Lösungsmittel oder erzeugen während der Ölgewinnung Wärme, die den Rohstoff schädigen). Die leichte Röstung der Schalenfrüchte vor der Extraktion ermöglicht es dem Öl, intensive Düfte anzunehmen.

*The cold pressing process helps to preserve all the hazelnuts' sensory qualities (other producers use solvents or heat during the oil extraction process, damaging the primary ingredient).*

*The nuts are lightly roasted before extracting the oil, giving it an intense fragrance.*



### BIO-HASELNUSSÖL ORGANIC HAZELNUT OIL

250 ml\* **Art.-Nr./ref: 40486**

5 l **Art.-Nr./ref: 40487**

\* Verpackung: Karton mit 6 Flaschen à 250 ml

\* Packaging: Box of 6 x 250ml bottles

100% Bio-Haselnüsse

Anteil an Fettsäuren: 7,5% gesättigte Fettsäuren, 75% einfach ungesättigte Säuren, 17,5% mehrfach ungesättigte Säuren

Hoher Gehalt an Omega 6 und Omega 9

Hoher Rauchpunkt: 225 °C

**Anwendungen:** Horeca und Schokolade

*100% organic hazelnuts*

*High % of fatty acids: 7.5% saturated fatty acids, 75% monounsaturated fatty acids, 17.5% polyunsaturated fatty acids*

*High Omega 6 and Omega 9 content*

*High smoke point: 437°F (225°C)*

**Uses:** in the HORECA & chocolate sectors



### BIO-PEKANNUSSÖL ORGANIC PECAN NUT OIL

250 ml\* **Art.-Nr./ref: 40485**

5 l **Art.-Nr./ref: 40488**

\* Verpackung: Karton mit 6 Flaschen à 250 ml

\* Packaging: Box of 6 x 250ml bottles

100% Bio-Pekannüsse – frei von Zusätzen und Konservierungsstoffen

Leichte Würzung: überdeckt nicht die Aromen der Gerichte

Enthält:

- Über 90% ungesättigte Fettsäuren

- 50% einfach ungesättigte

- 40% mehrfach ungesättigte

Hoher Rauchpunkt: 243 °C

**Anwendungen:** Horeca und bei hohen Temperaturen (Grillen, Braten usw.)

*100% organic pecans, free from additives and preservatives*

*Subtle taste: does not overpower the flavors of the dishes*

*Contains:*

*- Over 90% unsaturated fatty acids*

*- 50% monounsaturated fatty acids and*

*- 40% polyunsaturated fatty acids*

*High smoke point: 470°F (243°C)*

**Uses:** in the HORECA sector and for high-temperature cooking (grilling, deep-frying, etc.)



Pochiertes Wachtelei mit Brokkolicreme, Haselnussöl und Goldblatt  
Küchenchef Italo Bassi, Restaurant Enoteca Pinchiorri (Florenz), 3 Michelin-Sterne

Poached quail egg with broccoli cream, hazelnut oil and gold leaf  
Chef Italo Bassi, Enoteca Pinchiorri restaurant (Florence), 3 Michelin stars



# Cremes und Aufstriche Spreads

Zarte hochwertige Streichcreme, die aus einer reinen Schalenfruchtpaste und weiteren Zutaten besteht und in der Kugelmühle verfeinert wurde.

Zur Verwendung in zahlreichen Anwendungen oder zum Abpacken für den Direktverkauf.

*A delicate, premium quality spread made by mixing pure nut paste with other ingredients and refining in a ball mill.*

*Use it in your own products or simply repackage it for sale to customers.*



HASELNUSS-KAKAO-CREME 50 %  
50% HAZELNUT AND COCOA SPREAD

1 kg **Art.-Nr./ref: 40466**

5 kg **Art.-Nr./ref: 40475**

**Glutenfrei – Clean Label – 100% natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

50% Haselnüsse „Nocciola Piemonte IGP“

**Anwendungen:** in der Konditorei: Füllungen, Feingebäck, Süßspeisen, Abpackung für den Einzelverkauf

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

50% Nocciola Piemonte PGI hazelnut paste

**Uses:** in cakes, fillings, pastries, desserts, repackaging and sales



HASELNUSS-KAKAO-CREME 18 %  
18% HAZELNUT AND COCOA SPREAD

5 kg **Art.-Nr./ref: 43542**

**Glutenfrei – Clean Label – 100% natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

Italienische Herkunft der Haselnusspaste

**Anwendungen:** in der Konditorei: Croissants-Füllung, Macarons, Kuchen, Dekorationen, Törtchen, Abpackung für den Einzelverkauf

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

The hazelnut paste is Italian.

**Uses:** in pastry-making - filling for croissants, macarons, cakes, decoration, tartlets; can be repackaged and sold to customers



HASELNUSS-KAKAO-CREME 13 %  
13% HAZELNUT AND COCOA SPREAD

5 kg **Art.-Nr./ref: 40467**

**Glutenfrei – Clean Label – 100% natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

Starke Gefrierhemmung (enthält Dextrose)  
Erstarrungspunkt -14°C

**Anwendungen:** Marmorierung von Eiscremes, kalte Konditoreiwaren

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

High Power Anti Freezing (presence of dextrose)  
Freezing point: 7°F (-14°C)

**Uses:** marbling for gelato, cold pastries



HASELNUSS-KAFFEE-CREME  
HAZELNUT AND COFFEE SPREAD

1 kg **Art.-Nr./ref: 43543**

**Glutenfrei – Clean Label – 100% natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

Den Kaffeegeschmack liefert „mikronisierter“, d. h. feinstgemahlener Kaffee (Robusta und Arabica). Ausgewogenes Geschmacksverhältnis zwischen Haselnuss und Kaffee

**Anwendungen:** in der Konditorei: Füllungen, Feingebäck, Süßspeisen, Abpackung für den Einzelverkauf

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

The flavor comes from a "micronized coffee" (using Robusta and Arabica varieties). A fine balance of hazelnut and coffee flavors.

**Uses:** in pastry-making - fillings, pastries, desserts, repackaging and sales

# Cremes und Aufstriche Spreads



PISTAZIENCREME 50%  
50% PISTACHIO SPREAD

1 kg **Art.-Nr./ref: 40465**

**Glutenfrei – Clean Label – 100 % natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

50 % Pistazien aus Sizilien

**Anwendungen:** in der Konditorei: Füllungen, Feingebäck, Süßspeisen, Abpackung für den Einzelverkauf

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

50% Sicilian pistachios

**Uses:** in pastry-making: fillings, pastries, desserts, sales and repackaging



PISTAZIENCREME 18%  
18% PISTACHIO SPREAD

5 kg **Art.-Nr./ref: 40482**

**Glutenfrei – Clean Label – 100 % natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

**Anwendungen:** in der Konditorei: Croissants-Füllung, Macarons, Kuchen, Dekorationen, Törtchen, Abpackung für den Einzelverkauf

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

**Uses:** in pastry-making - filling for croissants, macarons, cakes, decoration, tartlets; can be repackaged and sold to customers



PISTAZIENCREME 13%  
13% PISTACHIO SPREAD

5 kg **Art.-Nr./ref: 40481**

**Glutenfrei – Clean Label – 100 % natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

Starke Gefrierhemmung (enthält Dextrose). Erstarrungspunkt -14 °C

**Anwendungen:** Marmorierung von Eiscremes, kalte Konditoreiwaren

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product.**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

High Power Anti Freezing (presence of dextrose)  
Freezing point: 7°F (-14°C)

**Uses:** marbling for gelato, cold pastries



MANDEL- UND KOKOSNUSSCREME  
ALMOND AND COCONUT SPREAD

1 kg **Art.-Nr./ref: 43538**

**Glutenfrei – Clean Label – 100 % natürliches Produkt**

**Gleichmäßige und sehr feine Textur, < 20 Mikrometer**

**Wasserfreie Creme -> nach dem Kochen**

Ausgewogenes Geschmacksverhältnis zwischen Mandel und Kokosnuss, die sich perfekt einzeln herauschmecken lassen

**Anwendungen:** in der Konditorei: Füllungen, Feingebäck, Süßspeisen, Abpackung für den Einzelverkauf

**100% natural Gluten-free "Clean Label" product.**

**An even, smooth texture, < 20 microns**

**A waterless cream -> after cooking**

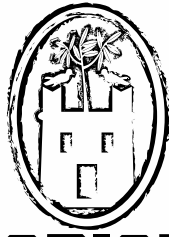
A fine balance of clearly distinguishable almond and coconut flavors

**Uses:** in pastry-making - fillings, pastries, desserts, repackaging and sales



Unsere Aufstriche werden für eine optimale Nutzung und Aufbewahrung in stabilen Gefäßen angeboten.

*Our spreads are packaged in tubs for ease of use and optimal preservation.*



# PARIANI

*Ricerca ed Eccellenza*



Soziale Netzwerke PARIANI  
PARIANI social media



  
**VALRHONA**  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Kundenservice Valrhona / Valrhona Customer Services  
315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES,  
FRANKREICH

Tel.: +49 785 162 73001 – E-Mail: scvalrhona@valrhona.fr