

AZIENDA AGRICOLA PAPA DEI BOSCHI

Lequio Berria, petit pays dans les Hautes Laghe à 700m d'altitude, est une zone particulièrement vouée à la production de la noisette du Piémont I.G.P. Grâce à son climat et à la morphologie du terrain.

La famille Noè est dédiée depuis 3 générations à la production des noisettes « Tonda Gentile delle Langhe »

Les récoltes, phase très importante de la production, se fait vers la fin août, à la maturation complète des fruits. Ensuite, les noisettes sont mises à sécher au soleil.

Le plus grand souci du domaine est la qualité. Toute la production est certifiée comme « Noisette du Piémont I.G.P », largement reconnue comme la meilleure noisette du monde, grâce à son goût unique, aux excellents arômes et à sa très bonne conservation après le rôtissage.

La dénomination I.G.P garantit aux consommateurs et aux utilisateurs la qualité et l'authenticité du produit.

La variété Tonda Gentile delle Langhe est particulièrement appréciée pour la production de desserts, glaces et pâtisseries de qualité mais elle convient aussi très bien à la dégustation de vins et apéritifs.

Les petites dimensions de leur domaine agricole permettent une gestion simple, dans le respect de la nature.

Crème de noisettes du Piémont I.G.P 100% : 250gr 8,60€

Pâte à tartiner aux noisettes

Noisettes rôties en grains : 200gr 6,70€

Pour garnir des gâteaux ou mettre sur des boules de glace, façon brésilienne.