

The
Noccioia

WAY



DISARONNO®
— INGREDIENTS —

UNE HISTOIRE D'AMOUR ET DE SUCCÈS

Celle de la noisette est une histoire d'amour et de succès, pour l'une des saveurs les plus appréciées des consommateurs du monde entier.

Rendue possible grâce à une tradition territoriale bien ancrée, à la recherche rigoureuse des matières premières et à une innovation technologique constante, nous investissons dans une recherche continue afin de vous garantir les meilleurs résultats en termes de qualité et de performance.

Nous utilisons exclusivement des noisettes italiennes, reconnues dans le monde entier pour leurs notes aromatiques raffinées et leurs standards qualitatifs élevés : la Mortarella de Campanie et la Tonda Gentile des Langhe.

L'univers de la noisette est fait de terre, de forêts et de saisons. Lorsque la nature rencontre l'homme, avec son savoir-faire artisanal et sa créativité, naissent les pâtes de noisettes, issues de procédés de production contrôlés qui garantissent la conservation de la typicité et de la pureté de la matière première.

LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION DE LA NOISETTE

« DU NOYAU AU GLACE »



La récolte

La récolte des noisettes est un art ancien et traditionnel, rythmé par les saisons.

Le décorticage des noisettes s'effectue mécaniquement. Les noisettes décortiquées sont ensuite sélectionnées à la fois mécaniquement et manuellement par du personnel qui en vérifie l'aspect et l'absence d'imperfections.

La récolte s'effectue aussi bien selon les méthodes manuelles classiques qu'avec des systèmes automatisés ; il est essentiel de les cueillir lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité.

Le séchage

La phase de séchage est cruciale car les noisettes fraîchement récoltées présentent généralement un taux d'humidité élevé, réduisant leur durée de conservation.

Pour abaisser ce taux, elles sont séchées afin d'en uniformiser l'humidité. Une fois ce processus terminé, elles peuvent être conservées en coque pendant deux ans.

Le décorticage et le calibrage

Le fruit est séparé de sa coque grâce à des moulins qui broient l'extérieur, ensuite éliminé pour libérer l'amande.

Une fois décortiquées, les noisettes sont triées et classées selon leur taille.

Le calibre est un facteur important car il influence la qualité perçue, les préférences des consommateurs et le processus de transformation. Son exactitude et son homogénéité sont essentielles pour garantir une production et une commercialisation réussies.

Le tri

Étape délicate et fondamentale, au cours de laquelle sont éliminés corps étrangers et fruits défectueux.

Après le calibrage, toutes les noisettes sont soumises à un contrôle qualitatif attentif, d'abord par des trieuses électroniques, puis par du personnel qualifié.

La torréfaction

C'est la phase la plus importante du processus : elle donne son caractère et sa personnalité à la matière première et, par conséquent, à la pâte.

Nos noisettes sont torréfiées dans des fours à air chaud : l'humidité diminue, la couleur s'intensifie et le goût se développe, libérant tout l'arôme d'une noisette d'exception.

Pour la Tonda Gentile des Langhe, la torréfaction est réalisée à des températures relativement basses afin de faire ressortir la douceur naturelle.

La Mortarella de Campanie, en revanche, subit une torréfaction plus intense, qui lui confère une saveur marquée et persistante.

Dans ce processus, Disaronno Ingredients trouve avec maîtrise l'équilibre parfait entre température et durée afin d'obtenir le meilleur en goût, arôme, croquant et conservation.

Le contrôle des noisettes torréfiées

Après torréfaction, les fruits sont soumis à un contrôle qualitatif supplémentaire : transportées sur un tapis, elles sont minutieusement vérifiées et tout résidu de coque ou fruit défectueux est éliminé manuellement.

Le broyage et le raffinage

Les noisettes fraîchement torréfiées passent d'abord par une pré-broyage, puis par une phase de raffinage, réalisée soit par raffineuses à billes d'acier, soit par raffineuses à cylindres. La pâte est ensuite tamisée pour éliminer pellicules et fragments de coque.

Le résultat est une pâte homogène, parfaitement lisse, d'une finesse comprise entre 16 et 18 microns.

Avant le conditionnement, un dernier passage par détecteur de métaux assure l'absence totale de corps étrangers.

UN CLASSIQUE INTÉMPIREL

LA GLACE À LA NOISETTE

La noisette est un parfum universellement aimé, incontournable dans toute vitrine de glacier. Sa popularité puise ses racines dans ses caractéristiques organoleptiques, mais aussi dans un aspect émotionnel : elle évoque aux consommateurs les saveurs de la tradition ou de leur enfance.

Avec sa rondeur, ses notes aromatiques et son parfum unique, elle séduit absolument tout le monde. Face à cet engouement, les glaciers ont fait de la glace à la noisette l'un des piliers de leur offre, cherchant à la différencier de celle de leurs concurrents.

Si la base de la recette est importante, le choix de la matière première l'est encore davantage : c'est lui qui permet de trouver la combinaison unique de couleur, saveur et parfum qui rend reconnaissable son propre gelato à la noisette.

Disaronno Ingrédients propose une large gamme de pâtes de noisettes, permettant à chaque artisan glacier de choisir la matière première la plus adaptée à son style et à son marché.

Ces pâtes sont également un ingrédient essentiel d'autres produits de notre gamme, comme les variegati, glaçages et décorations.

CE QUI REND NOS PÂTES NOISETTES VRAIMENT UNIQUES

Expérience

L'échange de savoir-faire entre deux entreprises ayant marqué l'histoire de la glace artisanale, avec plus de 400 ans d'expérience, de passion, d'attention scrupuleuse aux matières premières et de respect de l'authenticité.

Pureté

Le choix d'utiliser uniquement des fruits entiers (aucune farine ni éclats n'entrent dans la composition de la matière première).

Sélection des matières premières

Nous exigeons de nos fournisseurs des certifications rigoureuses, notamment sur le calibre, l'humidité, le goût et la couleur, mais aussi des documents attestant la conformité aux normes concernant les aflatoxines.

Les aflatoxines sont des mycotoxines connues pour leurs propriétés génotoxiques et cancérigènes, souvent présentes dans les fruits secs (pistaches, noix, amandes, maïs, etc.) en raison de contaminations fongiques avant ou après récolte.

Dans nos laboratoires internes et ceux certifiés avec lesquels nous collaborons, la sécurité alimentaire est garantie par des équipements de pointe et des analyses chimiques de contaminants, du champ jusqu'au produit fini.

Notre laboratoire de microbiologie effectue toutes les analyses nécessaires : recherche d'agents pathogènes (Salmonella, Listeria, etc.) et définition des paramètres indicateurs de contamination (charge microbienne totale, entérobactéries, E.Coli).

Certification

Un cahier des charges strict pour la fourniture des noisettes : calibre, taux d'humidité, absence de piqûres d'insectes, qualité de l'amande, goût, couleur, mais surtout conformité aux normes sur les aflatoxines.

Pour une garantie supplémentaire, nous réalisons également des analyses microbiologiques spécifiques sur chaque lot.

DEUX RARETÉS DE NOISETTES

Dans ses pâtes de noisettes, Disaronno Ingredients utilise exclusivement des noisettes d'origine italienne pour leurs excellentes caractéristiques organoleptiques et leur très haute qualité.



LA MORTARELLA

Forme

Petite à moyenne, légèrement allongée, sub-cylindrique et comprimée latéralement. Pellicule interne facilement détachable. Coque fine, brun clair, avec de légères stries plus foncées, aplatie à la base.

Autres caractéristiques

Teneur en graisses limitée, donc excellente conservation sans rancissement. La fine pellicule s'enlève aisément après torréfaction.

Zone de culture

Campanie, notamment Avellino (Mercogliano, Monteforte Irpino, Mugnano del Cardinale, Ospedaletto d'Alpinolo, Quindici, Sirignano, Summonte, Taurano).



LA TONDA GENTILE DES LANGHE

Forme

Ronde, favorisant un décorticage mécanique rapide tout en gardant l'amande intacte. Coque fine offrant un rendement élevé (46 à 50 %). L'amande est réputée pour son arôme et son goût délicat.

Autres caractéristiques

Excellent profil aromatique, pellicule qui s'élimine facilement après torréfaction.

Zone de culture

Piémont méridional, dans les provinces de Cuneo, Asti et Alessandria.

NOS PROPOSITIONS

CODE	NOM PRODUIT	DESCRIPTION	PROVENANCE	ARÔME	ÉMULSIONNANTS
 292413AN	NOISETTE PIÉMONT I.G.P.	Pâte pure de Noisettes du Piémont IGP au parfum noble et intense. Produit certifié IGP, garantie de qualité et d'authenticité de la matière première.	IGP - Piémont	Non	Non
 292435AN	PESTO NOISETTE AU FLEUR DE SEL	Produit caractérisé par la présence de grains de noisette de grande taille, très croquants, immergés dans une pâte de noisettes au goût intense. La présence de Fleur de sel rend ce produit agréablement savoureux et raffiné, en exaltant le croquant et la gourmandise des noisettes. Utilisable comme pâte aromatisante à ajouter à la base ou comme marbrage.	Mortarella - Campania	Oui	Non
 8592	NOISETTE ITALIE GOÛT FORT	Pâte pure de noisettes fortement torréfiées pour une glace à la noisette au goût intense et persistant. Couleur foncée.	Mortarella - Campanie	Oui	Oui
 8587	NOISETTE ITALIENNE CLAIRE	Pâte de noisettes d'origine italienne à la torréfaction peu marquée.	Mortarella - Campanie	Oui	Non
 8590	NOISETTE ITALIE	Pâte de noisettes caractérisée par une torréfaction assez marquée qui confère à la glace un goût intense.	Mortarella - Campanie	Oui	Oui
 8595	NOISETTE ITALIE S.A.	Pâte de noisettes caractérisée par une torréfaction moyenne. Sans arômes ni émulsifiants.	Mortarella - Campanie	Non	Non
 8585	NOISETTE TONDA GENTILE	Pâte obtenue à partir de la transformation de précieuses noisettes d'origine piémontaise.	TGT - Piémont	Oui	Oui
 8582	NOISETTE TONDA GENTILE S.A.	Pâte obtenue à partir de la transformation de précieuses noisettes d'origine piémontaise. Sans arômes ni émulsifiants.	TGT - Piémont	Non	Non
 2G6510	GRAN NOISETTE	Grand classique Montebianco. Pâte fluide de couleur noisette avec la saveur typique du fruit.	Mortarella - Campanie	Oui	Non
 295610	NOISETTE 100% TONDA GENTILE TR	Pâte de noisettes Tonda Gentile Trilobata pure 100 %, claire et délicate, pour utilisation en glacerie et en pâtisserie. Goût fin et persistant.	TGT - Piémont	Non	Non
 295609	NOISETTE GRAND GOÛT	Pâte obtenue à partir de noisettes grillées. La glace aura une couleur légèrement plus sombre et un goût plus intense que la moyenne.	TGT - Piémont	Non	Non
 296815	NOISETTE INTENSE	Pâte pour glace composée d'un mélange de noisettes et d'une petite partie aromatique.	Mortarella - Campanie et Turquie	Oui	Non
 296705	NOISETTE ROYALE	Pâte de noisettes caractérisée par une torréfaction moyenne qui confère saveur et coloration en proportion de la dose d'utilisation en glacerie et pâtisserie.	Turquie et Italie	Oui	Non
 13PGC0037	PÂTE NOISETTE ALBA EXTRA	Pâte de noisettes, avec uniquement des noisettes sélectionnées du Cuneese et de l'Astigiano.	TGT - Piémont	Non	Non
 13PGC0038	PÂTE NOISETTE SUPÉRIEURE	Pâte de noisettes sélectionnées et torréfiées, au goût rond et incisif.	Turquie et Italie	Non	Non



BIENFAITS & CURIOSITÉS

La noisette est un fruit riche en propriétés et en nutriments bénéfiques pour la santé.

Les nutritionnistes recommandent d'en consommer 4 à 5 par jour : une source précieuse d'énergie, apportant vitalité physique et mentale tout au long de la journée.

Elle est particulièrement riche en :

- Graisses insaturées, fibres, minéraux, vitamines et phytonutriments
- Bonnes graisses, dont les oméga-3
- Vitamines E, B1, B6, B9 et B12 (précieuses notamment pour les végétaliens)
- Minéraux comme le fer, le cuivre, le calcium et le manganèse

Ses bienfaits pour l'organisme:

- Réduction du risque cardiovasculaire
- Diminution du cholestérol sanguin
- Action antioxydante (lutte contre les radicaux libres)
- Renforcement du système immunitaire
- Effet satiétogène (réduction de la faim)

TENDANCE

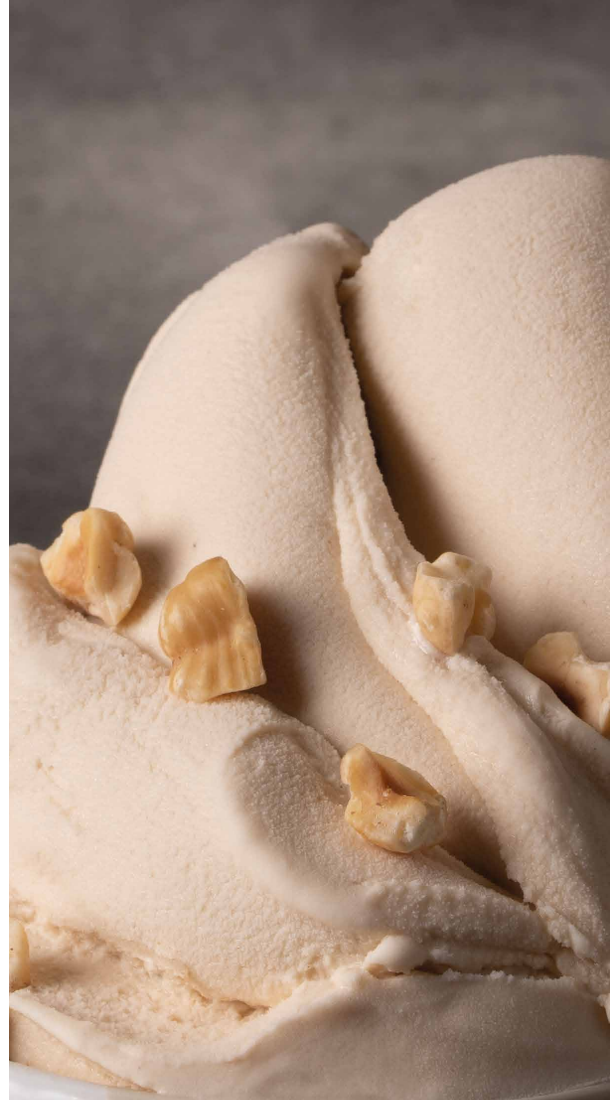
La fascinante alliance du sucré-salé est une tendance culinaire en constante évolution.

Ses racines remontent à la Rome antique et elle a marqué les traditions méditerranéennes jusqu'à la Renaissance.

Aujourd'hui, elle bouleverse les codes établis qui séparaient autrefois sucré et salé.

La glace elle-même a adopté cette tendance, redéfinissant le rôle du sel dans les préparations sucrées : cristaux et flocons apportent non seulement une touche salée contrastante, mais aussi une texture croquante agréable.

Dans le cas des fruits secs, comme la noisette, l'ajout de sel exalte la saveur, contrebalance la douceur et enrichit le profil gustatif dans un équilibre parfait entre douceur et sapidité.





DISARONNO[®]
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com