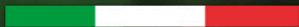


# Gala

nocciole

galanocciole.it



La Qualità, l'Eccellenza ed il Gusto  
galanocciole.it

f galanocciole

100%  
di Nocciola Piemonte IGP



### NOCCIOLE IN GUSCIO *Hazelnuts with Shell*

Le **Nocciole Piemonte IGP** in Guscio hanno un alto valore energetico e sono pronte all'uso. Hanno un alto contenuto proteico e proteinico.

*Whole Piedmont Hazelnuts in shells are very high in energy and incredibly nutritious. Hazelnuts can be eaten raw providing high protein and dietary fibres content.*

Sacchetto Termosaldato  
*Heat-sealed bag*

500g - 1Kg



### NOCCIOLE SGUSCIATE CRUDE *Raw Hazelnuts*

Le **Nocciole Piemonte IGP** sgusciate hanno un alto valore energetico, dopo la raccolta vengono private del guscio e calibrate, la pellicina marrone aiuta a conservare il sapore fino al loro utilizzo.

*Shelled Piedmont Hazelnuts have a high energy value, after harvesting they are stripped of their shell and calibrated, the brown skin helps preserve the flavor until they are used.*

Sacchetto Termosaldato  
*Heat-sealed bag*

250g - 500g - 1kg - 5kg



### NOCCIOLE TOSTATE *Roasted Hazelnuts*

Le **Nocciole Piemonte IGP** Tostate sono adatte per: la cucina casalinga, la gelateria, pasticceria e anche per uno spuntino salutare molto energetico.

*Roasted Piedmont Hazelnuts, are great for: decoration of sweets, cakes, employed as pastry filling, suitable for either home cooking, ice cream preparation and patisseries. Roasted Hazelnuts can be enjoyed as a healthy snack.*

Sacchetto Termosaldato  
*Heat-sealed bag*

200g - 250g - 500g - 1kg - 5kg

### GRANELLA DI NOCCIOLE *Ground Hazelnuts*

La **Granella di Nocciola Piemonte IGP** è ottima per le decorazioni o inserita negli impasti da farcitura; è adatta sia per la cucina casalinga che per gelaterie e pasticcerie.

*Ground Piedmont Hazelnuts are great for decoration of sweets and cakes or employed as pastry filling. They are suitable for either home cooking, ice cream preparation or patisseries*

### FARINA DI NOCCIOLE *Hazelnuts Flour*

L'impiego della **Farina di Nocciola Piemonte IGP** è piuttosto vario. Spazia dal confezionamento casalingo di dolci e la panificazione. Impiegata nell'alimentazione vegana e nella dieta per la Celiachia.

*Piedmont Hazelnuts Flour is very versatile and can be used for various purposes. It can be employed for home baking or bread making, as well as being used as a safe alternative food source in vegan or gluten-free diets.*



**100%**  
di Nocciola Piemonte IGP

### OLIO di NOCCIOLA PIEMONTE IGP Piedmont Hazelnut Oil

Dal sapore delicato e profumato di nocciola può essere usato come condimento nell'alimentazione quotidiana; ricco di Omega-6 e di Omega-3 aiuta a prevenire l'insorgenza di malattie cardio-vascolari ed abbassa l'eccesso di colesterolo nel sangue. Si può anche utilizzare come prodotto naturale per la pulizia del viso, come fosse un latte detergente.

*Hazelnut oil has a delicate flavour that adds character to many baked goods and can be used as everyday dressing for salad, vegetable or meats. This oil, rich in Omega-6 and Omega-3, may be useful in preventing heart and circulatory diseases and in controlling blood cholesterol. It can also be used to make skin care product or used as skin cleanser.*

Bottiglia di Vetro / Glass Bottle

100ml



### PASTA DI NOCCIOLA Hazelnut Paste

La Pasta di Nocciola Piemonte IGP, è una pasta pronta all'impiego e dall'elevata concentrazione, ideale per la preparazione di dolci, torte, biscotti e soprattutto gelati; è adatta sia ad uso casalingo ed artigianale.

*Hazelnut Paste is made from 100% Piedmont Hazelnuts and can be readily used for preparation of sweets, cakes, biscuits and ice-creams. It is suitable for home cooking or commercial applications.*

Vasetto in vetro / Glass Jar

200g

Contenitore in plastica o latta  
Food jar, in plastic or metal

500g - 1kg - 5kg - 10kg

Spreadable Cream

CREME SPALMABILI



45%  
di Nocciola Piemonte IGP

34%  
di Nocciola Piemonte IGP

50%  
di Nocciola Piemonte IGP

### NOCCIOLA E CACAO Hazelnut & Cocoa

È una crema spalmabile con il 45% di Nocciola Piemonte IGP con l'aggiunta del 5% di cacao. Adatto per gli amanti del gustoclassico.

*The Cocoa and Hazelnuts spreadable cream contains 45% of Piedmont Hazelnuts combined with 5% of cocoa. A classic and traditional flavour.*

Vasetto in vetro / Glass Jar

Contenitore in plastica o latta / Food jar, in plastic or metal

### BIANCA White

È una crema spalmabile con il 34% di Nocciola Piemonte IGP, con l'aggiunta di burro di cacao, così da mantenere una dolcezza ineguagliabile. Adatta ai palati più golosi.

*The White Spreadable Cream is made from the union of white chocolate and hazelnuts. It contains 34% of Piedmont Hazelnuts. These ingredients are combined to cocoa butter to provide a remarkable sweet sensation. Ideal for the most demanding palates.*

### NOCCIOLA E CACAO FONDENTE Hazelnut & Dark Cocoa

È una crema spalmabile con il 50% di Nocciola Piemonte IGP con l'aggiunta del 9% di cacao. Adatto a chi ama il gusto intenso del fondente abbinato al sapore classico della crema di nocciole.

*This is a sweet spreadable cream with 50% of Piedmont Hazelnuts and 9% of cocoa. Ideal for those who love the intense aroma of dark chocolate paired with the classic hazelnut flavour.*

220g

500g - 1kg - 5Kg



### BRUTTI E BUONI "Ugly but good"

Dolcetti molto semplici, ottenuti dall'amalgama di **granella di Nocciola Piemonte IGP** e zucchero uniti ad albume d'uovo montato a neve e poi cotti in forno.

*These biscuits are prepared from a meringue batter by combining ground Hazelnuts, sugar and egg white. Once cooked, they appear irregularly shaped and lumpy, hence the name of "Ugly but good".*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

200g



### BACI DI DAMA "Lady's kisses"

Sono dolci tradizionali, formati da biscotti friabili, prodotti con **farina di Nocciola Piemonte IGP**, che uniti dal cioccolato fondente richiamano l'immagine di due labbra intente a baciare.

*Traditional sweets and consist of two smooth hazelnut cookies made from Piedmont Hazelnut flour. They are sandwiched together with dark chocolate, to resemble a kiss. They are very delicate and have an exceptional texture.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

200g



### CANTUCCI "Cantucci"

Si tratta di biscotti secchi, con **Nocciola Piemonte IGP tostate** e gocce di cioccolato croccanti e gustosi, la cui peculiarità è la doppia cottura. Perfetti per la colazione e i breaks con tè e caffè.

*Cantucci are dry and extra-crunchy cookies with hazelnuts and chocolate drops, characterised by being baked twice. Perfect for breakfast or breaks, delicious dunked in coffees or teas.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

300g



### TORTA DI NOCCIOLA Hazelnut cake

La **Torta di Nocciola Piemonte IGP** è un prodotto agroalimentare tradizionale piemontese e può essere consumato così com'è o accompagnato da creme calde.

*The Hazelnut cake, a traditional product of the Piedmontese cuisine, is prepared from Piedmont Hazelnuts and it can be eaten as is or accompanied by sweet creams.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

420g



### GRISSINI Breadsticks

Croccanti e delicati, deliziano il palato con un aroma intenso di **Nocciola Piemonte IGP**. La consistenza è friabile e si può apprezzare il gusto delicato, non invadente, che si sente subito dopo il primo impatto del grissino.

*Crunchy and delicate, a joy to the palate with an intense aroma of Piedmont Hazelnut. Of crisp consistency, they deliver a delicate and humble taste that is felt immediately after the first bite.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

300g

30%  
di Nocciola Piemonte

### GIANDUJOTTI *Giandujotti*

Il gianduiotto è il cioccolatino tipico di Torino, realizzato con la classica pasta gianduja, ottenuta da un mix di cacao, zucchero e la nostra **Nocciola Piemonte IGP**.

*The Giandujotti are chocolates originally from Turin, in Piemonte, which are shaped as bulls. The Giandujotti are made using the gianduja paste, obtained from mixing cocoa, sugar and our Piedmont Hazelnuts.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

200g

35%  
di Nocciola Piemonte

### TARTUFI *Sweet Truffles*

I tartufi sono dei cioccolatini sferici. L'unione del cioccolato bianco o fondente con la **granella di Nocciola Piemonte IGP** rende questo prodotto, dal sapore intenso che si scioglie in bocca, indimenticabile.

*The sweet truffles are chocolate confectionery, made from combining ground roasted Piedmont Hazelnuts with white chocolate or dark chocolate. They are spherical in shape, resembling truffles. They are unforgettably delicious and mouth-watering.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

200g

50%  
di Nocciola Piemonte

### CIOCCORELLE *Praline*

Praline di cioccolato bianco o fondente finissimo con un cuore di **Nocciola Piemonte IGP** tostata intera, perfetto connubio tra dolce e croccante. Queste praline sono realizzate a mano nel laboratorio della nostra azienda, nel pieno rispetto della tradizione artigianale.

*Roasted Piedmont Hazelnuts rolled in a white chocolate or dark chocolate balls: a perfect combination between sweet flavours and crunchy texture. These delicious balls are an artisan product hand-made in our workshop following traditional methods.*

Sacchetto Termosaldato  
Heat-sealed bag

100g

70%  
di Nocciola Piemonte

### NOCCIOLE SALATE O ZUCCHERATE *Salty or Sugar coated Hazelnut*

**ZUCCHERATE**-la copertura di zucchero esalta il sapore dolce della **Nocciola Piemonte IGP** conferendole un gusto unico. **SALATE**-Il sale marino contrasta la dolcezza della **Nocciola Piemonte IGP** creando un prodotto dolce/salato. Sono perfette per aperitivi o come spuntino nelle pause della giornata.

*SUGAR*-The sugar coating enhances the sweet taste of the **Piedmont Hazelnut**, giving it a unique taste. *SALTY*-Sea salt contrasts the sweetness of **Piedmont Hazelnuts** creating a sweet/savory product. They are perfect for aperitifs or as a snack during the day's breaks.

Vasetto in vetro  
Glass Jar

100g

98%  
di Nocciola Piemonte

# SEMILAVORATI

## *Semi-finished for food preparation*

Questi semilavorati di alta qualità sono adatti all'utilizzo professionale per pasticceria e gelateria.

**Una qualità Top di gamma!**

*These high-quality semi-finished products are suitable for professional use in pastry and ice-cream making.*

**Top of the range quality!**

**Contenitore in plastica o latta**  
**Food jar, in plastic or metal**

**500g - 1kg - 5kg**

CREMA  
ALLA GIANDUIA  
Giandua Cream

15%

La Crema al Giandua è una pasta pronta all'impiego a base di **Nocciola Piemonte IGP**. Ideale per la preparazione di gelati; può essere utilizzata per farciture mantenendo le proprie caratteristiche anche dopo la cottura. È adatta sia ad uso casalingo ed artigianale.

*The Giandua cream is obtained from the combination of Piedmont Hazelnuts and it is ideal for ice-cream preparation, as well as being suitable for pastry filling and garnish, as the cream retains its properties even after cooking. It is suitable for both home cooking and commercial applications.*

VARIEGATURA  
ALLA GIANDUIA  
Giandua Cream  
for Garnish

12%

La Variegatura alla Giandua è una pasta a base di **Nocciola Piemonte IGP** pronta all'impiego adatta per la variegatura di gelati artigianali.

*The Giandua cream, prepared from Piedmont Hazelnuts, is ideal for garnishing deserts, creams or ice-creams. It adds a delicate hazelnut and chocolate flavours to your creations.*

PASTA ALLA  
GIANDUIA AMARA  
Unsweetened  
Giandua Paste

65%

La Pasta Giandua Amara, la Pasta Giandua e il Bacio (con nocciole a quarti) sono paste pronte all'impiego e dall'elevato contenuto di **Nocciola Piemonte IGP**. Ideale per la preparazione di dolci, torte, biscotti e soprattutto gelati; è adatta sia ad uso casalingo ed artigianale.

*The different paste varieties offer distinctive flavours for the preparation of sweets, cakes, biscuits and ice-creams. They have a high content of Piedmont Hazelnuts and are ready for your use; suitable for home cooking or commercial food preparation.*

PASTA  
ALLA GIANDUIA  
Giandua Paste

65%

BACIO  
CON NOCCIOLE  
A QUARTI  
"Bacio" cream with  
Quarters of  
Hazelnuts

72%





## Gala

Dopo generazioni di coltivazione la famiglia Ferrero ha deciso di dar vita al laboratorio per realizzare prodotti di alta qualità, partendo dalla nocciola coltivata con passione e dedizione.

## Gala Farm

*Gala farm is born from the traditions, after generations of hazelnuts growing farmers, the Ferrero family has decided to dedicate a laboratory to prepare high quality products, directly from the fruits grown in the farm.*



### CONFEZIONI PERSONALIZZATE CUSTOMIZED BOX

#### CESTI:

Regali Aziendali,  
Natalizi, Eventi,  
Confezioni per Matrimoni  
e molto altro...

#### BOX:

Corporate Baskets,  
Christmas, Events,  
Wedding gift  
and much more...

*Gala*  
nocciole

galanoccirole.it



### Azienda Agricola Gala di

Massimo Ferrero Località Gala  
9bis, Mango - 12056, (CN) - Italy

Tel. fisso +39 0141.89277

Cell Massimo: +39 338.98.48.619

Cell Nadia: +39 333.78.63.100

Mail info@galanoccirole.it