



Dans
la noisette depuis
des générations, au
cœur de la région
piémontaise des
Langhes







La famille Benvenuto

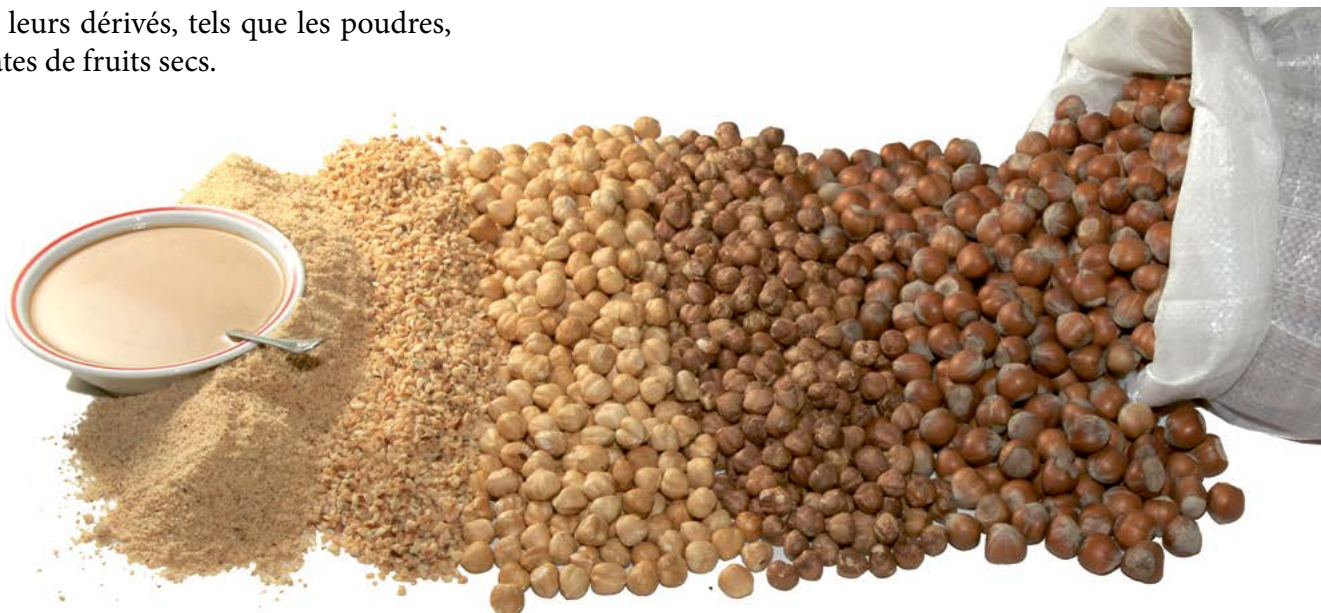
Dans la noisette depuis des générations, au cœur de la région piémontaise des Langhes

L'entreprise familiale **Benvenuto** met son expérience et sa passion au service de la sélection et de la préparation de **fruits secs** et de **noisettes**.

Depuis des générations, elle sélectionne avec soin, pour ses clients, les **meilleurs produits**, proposant au consommateur une vaste gamme de fruits secs, comme les amandes et les noisettes, et leurs dérivés, tels que les poudres, grains ou pâtes de fruits secs.

Flexibilité maximale

Elle dispose désormais d'**installations de production flexibles et fonctionnelles** qui lui permettent de fournir à ses clients des produits ou procédés sur mesure.



L'entreprise

et la noisette « Regina »

L'entreprise Benvenuto est présente depuis plus de quarante ans dans le **secteur des fruits secs**, en particulier dans la sélection et la transformation des amandes d'abricot, amandes, noisettes et autres produits. Elle s'est également récemment lancée dans la production de **produits semi-élaborés** tels que les pâtes, grains et poudres de fruits secs à destination des pâtisseries et glaciers, offrant ainsi une gamme de produits plus complète pour répondre aux différents besoins de ses clients.

Par ailleurs, Benvenuto assure depuis 2009 la sélection et la transformation de la *Regina*, **la reine de la noisette**,



avec la dénomination Piémont IGP (indication géographique protégée).

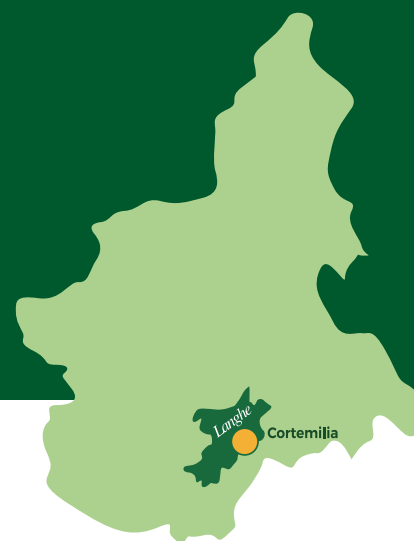
La *Regina* est sélectionnée parmi les noisettes des meilleurs producteurs pour ses propriétés organoleptiques spécifiques liées à la composition du sol, à l'exposition et aux techniques utilisées pour sa récolte.



LA NOISETTE REGINA

Il est désormais de notoriété publique que les **noisettes** cultivées sur ses collines des **Langhes** sont les plus qualitatives et les plus goûteuses au monde. Il nous semble inutile d'essayer de cultiver la noisette *Trilobata* ailleurs qu'ici (par exemple dans l'objectif d'une production industrielle).

Son **secret** ne réside pas seulement dans la vitalité de ses noisetiers, mais aussi dans le **sol sur lequel ils poussent, l'altitude, le caractère manuel des soins apportés, les techniques de fertilisation utilisées,**



etc. En bref, toutes ces variables qui peuvent affecter le produit final, le rendant unique et inimitable.

Sa **noisette *Tonda gentile trilobata***, reconnaissable à sa forme à trois lobes, est cultivée exclusivement dans le Piémont, où la marque Piémont IGP a été créée il y a quelques années afin de protéger et garantir sa qualité incomparable.

Mais le Piémont étant une région très vaste, il lui a semblé nécessaire de créer la marque de qualité « *Regina* », afin

de distinguer les **noisettes** produites dans la plaine de celles produites **sur les collines**.

Ces dernières, **cultivées entre 1 200 et 700 mètres au-dessus du niveau de la mer** sur des sols exposés au nord, donc plus humides, bénéficient en effet, au-delà de tous les atouts déjà mentionnés, d'une terre noire et grasse et d'un climat ventilé, qui confèrent à la noisette *Regina* des caractéristiques techniques et organoleptiques uniques au monde.

Nos
produits

NOISETTES

Noisettes décortiquées crues

- > Piémont IGP
- > *Tonda Gentile Trilobata*

Les noisettes décortiquées crues sont le résultat d'un processus de décortilage, calibrage et triage d'abord mécanique, puis manuel.

CALIBRES :

Calibre 15 : le plus gros, idéal de ce fait pour une utilisation de la noisette entière, généralement grillée. De par sa taille, la noisette est plus facile à éplucher et donc plus riche en matières grasses.

Calibre 14 : le calibre parfait par excellence, exaltant la forme à trois lobes de la noisette piémontaise.

Calibre 13 : noisette de petite taille, mais utilisée pour les couvertures ou les garnitures de chocolats (généralement grillée) ; degré d'épluchage inférieur à celui des calibres 14 et 15. Les années où les noisettes ont tendance à être particulièrement grosses, il se peut que ce calibre ne soit pas, ou peu, disponible.

Calibre 11/13 - résidus : destinés au broyage, les fruits n'étant pas homogènes et peu esthétiques.



Conditionnement standard :
sac en polypropylène de 25 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C.



Noisettes grillées entières

- > Piémont IGP
- > *Tonda Gentile Trilobata*

TYPLOGIE DE TORRÉFACTION :

- > standard, plutôt claire
- > foncée

TYPLOGIES DE TRIAGE :

> **Blanches** : généralement de calibre 14-15. Complètement dépourvues de pellicule et contenant moins de 5 % de demi-noisettes. Sélectionnées après torréfaction par un trieur optique suivi d'un tri manuel. Idéales pour les décorations, les barquettes ou sachets, et pour le nougat.

> **15% de pellicule brune** : généralement de calibre 14-15, mais également de calibre 13.

Après torréfaction, elles sont sélectionnées uniquement par le trieur optique, si bien qu'il reste 15 % de noisettes contenant encore une partie de leur pellicule brune et un maximum de 10 % de demi-noisettes.

Idéales pour les tablettes, dragées et pralinés.



Conditionnement standard :
sac sous vide de 5 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Une fois le sac sous vide ouvert, il est conseillé de conserver le produit dans un récipient en verre, de façon à éviter qu'il n'absorbe l'humidité. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière directe du soleil.



Grains de noisette grillée

- > Piémont IGP
- > *Tonda Gentile Trilobata*

CALIBRES :

- > **2-4 mm** : format standard utilisé pour les décorations et les glaçages.
- > **5-8 mm** : quarts de noisettes grillées. Utilisés sur les œufs en chocolat ou dans les tablettes.
- > **1-2 mm** : idéal lorsque la noisette doit être placée sur le produit à l'aide d'une poche à douille de petite taille. Dans ce calibre, de par sa petite taille il est possible d'avoir un pourcentage plus élevé de poudre.



Conditionnement standard :
sac sous vide de 5 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Une fois le sac sous vide ouvert, il est conseillé de conserver le produit dans un récipient en verre, de façon à éviter qu'il n'absorbe l'humidité. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière directe du soleil.



Les poudres de noisette

- > Piémont IGP
- > *Tonda Gentile Trilobata*

> **CRUE** : idéale pour le massepain aux noisettes. Prête à l'utilisation pour les pâtes à gâteaux, pour biscuits *amaretti*, ou pour viennoiseries (préparations suivies d'une cuisson au four). Nous recommandons l'utilisation d'un mélange comportant une portion de noisettes grillées, de façon à obtenir un goût de noisette plus marqué que dans la seule poudre de noisette crue.

> **GRILLÉE** : la typologie standard correspond à la poudre restant sur le dernier tamis du broyeur, soit une texture très fine, bien qu'encore palpable. Généralement utilisée pour les biscuits, comme les *baci di dama* ou les *amaretti*, ainsi que pour les gâteaux.

Sur demande seulement, nous pouvons raffiner cette poudre pour la rendre impalpable à l'aide de rouleaux de pierre ; toutefois, lors de ce processus, l'huile présente dans la noisette est extraite lors de la compression, si bien que le produit obtenu est plus huileux.



Conditionnement standard :
sac sous vide/thermoscellé de 5 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Une fois le sac sous vide ouvert, il est conseillé de conserver le produit dans un récipient en verre, de façon à éviter qu'il n'absorbe l'humidité. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière directe du soleil.



Les crèmes de noisette

À utiliser en pâtisserie, comme garniture à froid ou à reconditionner en l'état dans des pots destinés au consommateur final.

Version pour les glacières : idéale pour l'utilisation en marbrure, car elle conserve son onctuosité jusqu'à -18°C.



Conditionnement standard :
seau de 5kg



Les pâtes noisette

- > Piémont IGP
- > *Tonda Gentile Trilobata*

100 % naturelle, obtenue à partir de noisettes de calibres 13 à 15, soigneusement sélectionnées et grillées lentement, plus ou moins longtemps selon la typologie. L'apparition d'une fine couche d'huile après un certain temps est gage de qualité ; en effet, la noisette est naturellement riche en huile qui, avec le temps, remonte à la surface, tandis que la partie plus lourde retombe au fond. Cette huile est un excellent conservateur naturel du produit. Il convient donc de bien mélanger le produit du bas vers le haut avant utilisation.

TYPLOGIES DE TORRÉFACTION :

- > **CLAIRE** : exalte la douceur et la délicatesse de la saveur caractéristique de la noisette piémontaise, avec un goût léger mais persistant.
- > **FONCÉE** : donne un goût caractéristique de noisette légèrement plus marqué, immédiatement perceptible en bouche.



Conditionnement standard :
seau en métal de 5 kg



PÂTE ITALIE

Minimum 60 % de noisettes *Tonda Gentile Trilobata* de petit calibre, savamment mélangées à une sélection des meilleures noisettes italiennes. Résultant d'une torréfaction produisant une couleur foncée, son goût est intense ; idéale pour donner aux glaces une couleur chaleureuse et un goût de noisette immédiatement perceptible en bouche.



Conditionnement standard :
seau en plastique de 20 kg



Noisettes pralinées

- > Noisettes entières pralinées
- > Grains de noisette pralinée

Avec une teneur en sucre de seulement 30 %, le goût de noisette est encore très présent, tandis que le croquant rend les décorations plus agréables.



Conditionnement standard :
sac de 1 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques.



AMANDES

Amandes douces brutes

TUONO

ORIGINE : ITALIE

CARACTÉRISTIQUES : riches en matières grasses ; idéales pour les préparations et pâtes à gâteaux.



Conditionnement standard :
sac en polypropylène de 25 kg

23/25

ORIGINE : CALIFORNIE


CARACTÉRISTIQUES : petites et de forme arrondie. Adaptées pour les décorations.



Conditionnement standard :
sac en polypropylène de 25 kg/carton
origine de 22,68 kg



Disponible également en version grillée et pralinée.

 **Conseils de conservation :** il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C.

Amandes douces émondées

TUONO

ORIGINE : ITALIE

CARACTÉRISTIQUES : riches en matières grasses ; idéales pour les préparations et pâtes à gâteaux.



Conditionnement standard :
sac en polypropylène de 25 kg


23/25

ORIGINE : CALIFORNIE

CARACTÉRISTIQUES : petites et de forme arrondie. Adaptées pour les décorations.



Disponible également en version grillée et pralinée.

 **Conseils de conservation :** il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C.

Amandes pralinées

> Amandes entières pralinées

Avec une teneur en sucre de seulement 30 %, le goût d'amande grillée est encore très présent, tandis que le croquant rend les décorations plus agréables. Également parfait pour la vente en l'état au consommateur final.



Conditionnement standard :
sac de 1 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C.



Les poudres d'amande

CRUE :

- > D'amande douce brute crue
- > D'amande douce émondée crue

Si elle est utilisée pour les macarons, il s'agira d'une poudre ayant subi une double étape de raffinage afin qu'elle soit impalpable et donne de la brillance au produit fini.

GRILLÉE :

- > D'amande douce brute grillée
- > D'amande douce émondée grillée

Généralement utilisées pour les biscuits *baci di dama* aux amandes.



Conditionnement standard :
sac sous vide/thermoscellé de 5 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Une fois le sac sous vide ouvert, il est conseillé de conserver le produit dans un récipient en verre, de façon à éviter qu'il n'absorbe l'humidité. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière directe du soleil.

Les pâtes amande

Pure à 100% : composée exclusivement d'amandes crues.

Elle peut être obtenue à partir d'amandes légèrement grillées, pour obtenir une saveur presque neutre, ce qui permet de l'utiliser dans les préparations et pâtes à gâteaux. Avec une torréfaction plus intense, la pâte gagne en saveur et peut devenir un parfum de glace ou de parfait aux amandes.

L'apparition d'une fine couche d'huile après un certain temps est gage de qualité ; en effet, l'amande est naturellement riche en huile qui, avec le temps, remonte à la surface, tandis que la partie plus lourde retombe au fond. Cette huile est un excellent conservateur naturel du produit. Il convient donc de bien mélanger le produit du bas vers le haut avant utilisation.



TYPLOGIES :

- > Pâte obtenue à partir d'amandes douces émondées. Origine : Californie
- > Pâte obtenue à partir d'amandes émondées légèrement amères. Origine : Sicile
- > Pâte obtenue à partir d'amandes douces émondées + un pourcentage d'amandes amères émondées (dosage personnalisable)



Conditionnement standard :
seau en métal de 5 kg

Amandes douces émondées : Effilées/en bâtonnets/en grains

Origine : Méditerranée / Californie



Conditionnement standard :
1 kg





FRUITS SECS


Noix décortiquées et en pâte

> Origine : Chili, Californie

Décortiquées de type « A » et « B », utilisées pour les décorations ou dans les préparations et pâtes à gâteaux.

PÂTE

Noix de Sorrente exclusivement

 **Conseils de conservation :** il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Une fois le sac sous vide ouvert, il est conseillé de conserver le produit dans un récipient en verre, de façon à éviter qu'il n'absorbe l'humidité. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière directe du soleil.



Pignons de pin

> Origine : Toscane

Fruit émondé cru

Ou en pâte 100 % naturelle

> Origine : Sibérie

Lorsque le produit est utilisé dans la pâte pour les glaces, il est conseillé de décorer le bac de quelques pignons grillés légèrement salés, afin d'en exalter le goût délicat caractéristique.



PISTACHES

Pistaches

- > Pistaches décortiquées non grillées. Origine : Grèce/Sicile
- > Grains de pistache émondée
- > Poudre de pistache émondée



Conditionnement standard : 1 kg



Conseils de conservation : une fois le sac sous vide ouvert, il est conseillé de conserver le produit dans un récipient en verre, de façon à éviter qu'il n'absorbe l'humidité. Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière directe du soleil.



Pistaches pralinées

- > Pistaches entières pralinées
- > Grains de pistache pralinée

Avec une teneur en sucre de seulement 30 %, le goût de pistache est encore très présent, tandis que le croquant rend les décorations plus agréables.



Conditionnement standard :
Sac de 1 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C.



Poudre de pistache

Dérivée de la production des grains de pistache, c'est une poudre de pistache émondée non grillée.



Conditionnement standard :
Sac de 1 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C, loin de toute source de chaleur



Grains de pistache

Produit idéal pour les décorations.



Conditionnement standard :
1 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. Par temps chaud, il est conseillé de le conserver dans un endroit frais et à une température maintenue entre 5 et 10°C, loin de toute source de chaleur



Pâte pistache

Une vaste gamme, allant d'un produit entièrement composé de pistache de Sicile au naturel à une version contenant 30 % de pistaches de Sicile, au naturel ou éventuellement avec colorant, en passant par une alternative d'origine étrangère, là aussi au naturel ou avec colorant.

Le pesto de pistache est un produit semi-élaboré contenant des petits morceaux de pistache. Il convient de bien mélanger avant utilisation, car l'huile naturellement présente dans le produit a tendance à se séparer facilement du mélange.



Conditionnement standard :
Seau de 3 kg



Conseils de conservation : il est recommandé de consommer le produit dans les 12 mois afin de préserver ses caractéristiques organoleptiques. L'apparition d'une fine couche d'huile après un certain temps est un gage de qualité du produit, auquel aucun émulsionnant ou stabilisant n'est ajouté. Il convient donc de bien mélanger avant utilisation.



Les crèmes de pistache

Pour garniture à froid de croissants, beignets ou crêpes.

À reconditionner en l'état dans des pots pour la consommation avec des préparations à pâte briochée de type panettone. La version pour les glaciers est idéale pour l'utilisation en marbrure, car elle conserve son onctuosité jusqu'à -18°C.




Conditionnement standard :
Seau de 5 kg





BENVENUTO snc
Corso Einaudi, 127
12074 Cortemilia (CN) - Italia

Tel. +39 0173 81943 -  +39 345 4635320

Fax. +39 0173 81204
info@benvenutofruttasecca.it

www.benvenutofruttasecca.it