



all about hazelnuts



I NOSTRI PRODOTTI | OUR PRODUCTS





Specializzata nella lavorazione della nocciola per l'industria dolciaria, Euronut SpA è nata nel 1996 dall'unione delle differenti esperienze dei 4 soci fondatori.

L'impianto produttivo è situato a Sperone, in provincia di Avellino, terra storicamente nota per la coltivazione di numerose varietà di nocciole.

Con una vasta gamma di prodotti, ampliatisi nel corso degli anni, oggi Euronut è in grado di soddisfare le specifiche richieste dei clienti, garantendo: elevati standard qualitativi, affidabilità, flessibilità e competitività.

Specialized in the processing of the hazelnut for the confectionery industry, Euronut Spa was born in 1996 joining different backgrounds coming from their 4 founder partners.

The production plant is located in Sperone, in a land historically well-known for hazelnut cultivation having unique organoleptic characteristics.

With a wide range of products, grown over the years, today Euronut is able to respond to the specific needs of each customer, ensuring: high standard quality, reliability, product standardization, flexibility and competitiveness.







anche biologico | also organic



Dopo la tostatura le nocciole sono accuratamente selezionate con una cernitrice laser e a mano per garantire la massima qualità.

Sono disponibili differenti qualità di nocciole, calibri e gradi di tostatura per soddisfare le esigenze specifiche dei nostri clienti.

After the roasting process, the hazelnuts are carefully selected with a laser sorter and by hands in order to guarantee the best quality.

Available different kind of hazelnuts, calibers and roasting degree, according to the customers requests.

**Confezionamenti**

busta sottovuoto da 2 kg (cartone da 16 kg)

busta sottovuoto da 5 kg (cartone da 20 kg)

**Packaging**

2 kg vacuum bag (16 kg box)

5 kg vacuum bag (20 kg box)

**Applicazioni | Applications**



anche biologico | also organic



Grazie ai nostri moderni impianti siamo in grado di offrire un prodotto di alta qualità sia per l'aspetto che per la conservazione. Oltre alla **granella tradizionale**, siamo in grado di offrire la **granella caramellata** e la **granella pralinata**. Sono disponibili differenti calibri: dalla farina alla nocciola divisa in due parti.

A modern equipment of dicing machines allows to obtain a premium product both for the appearance and the possibility to be well preserved. In addition to the **common diced hazelnut** we are able to supply also **caramelized** and **pralined diced hazelnuts**. Different calibers available: from flour up to half-hazelnut.

**Confezionamenti**

busta sottovuoto da 2 kg (cartone da 16 kg)  
busta sottovuoto da 5 kg (cartone da 20 kg)

**Packaging**

2 kg vacuum bag (16 kg box)  
5 kg vacuum bag (20 kg box)

**Applicazioni | Applications**



anche biologico | also organic



La pasta di nocciola è ottenuta tramite macinazione e raffinazione delle nocciole tostate. Grazie all'esperienza di oltre 20 anni, siamo in grado di offrire varie tipologie di pasta nocciola che si differenziano per il processo di lavorazione, grado di tostatura, colore, etc. Possiamo fornire un prodotto personalizzato sulla base delle esigenze e le applicazioni del cliente.

The hazelnut paste is obtained by milling and refining the roasted hazelnuts. Thanks to the experience gained over the years, we are able to offer many qualities of hazelnut paste based on different production processes, roasting degree, color, and so on. We are able to customize the product on customers demand and application.

**Confezionamenti**

secchi in plastica o latta da 5 e 20 kg  
fusti in plastica o acciaio 200 e 220 kg  
tank in plastica o acciaio da 1.000 kg

**Packaging**

5 and 20 kg plastic or steel buckets  
200 and 220 kg plastic or steel drums  
1.000 kg plastic or steel tank

**Applicazioni | Applications**





anche biologico | also organic



**PASTA PRALINATA DI NOCCIOLA** | La nostra pasta pralinata è il risultato della miscelazione di pasta nocciola con il 50% di zucchero. E' possibile personalizzare il prodotto cambiando la proporzione zucchero/pasta su richiesta del cliente.

**CREMINO** | Il cremino, dal gusto delicato, è il risultato della sapiente miscelazione di latte e nocciole leggermente tostate.

**HAZELNUT PRALINE PASTE** | A base of hazelnut paste is blended with 50% of sugar to prepare a premium praline paste. It is possible to customize this product changing the ratio on request of the customer.

**CREMINO** | Cremino has a delicate taste, result of milk and slightly roasted hazelnuts blending.

**Confezionamenti**  
secchi in plastica o latta da 5 e 20 kg  
fusti in plastica o acciaio 200 e 220 kg

**Packaging**  
5 and 20 kg plastic or steel buckets  
200 and 220 kg plastic or steel drums

**Applicazioni | Applications**





anche biologico | also organic



**CREMA** | Possiamo fornire un'ampia gamma di creme da farcitura e da spalmare. Le nostre creme per farcitura possono essere impiegate sia prima che dopo la cottura. Grazie al know-how del nostro team, siamo in grado di supportare lo sviluppo di nuovi prodotti secondo le esigenze di ogni cliente, dalle creme tradizionali a quelle "free-from".

**GIANDUIA** | La crema gianduia è caratterizzata da una percentuale di nocciola particolarmente elevata miscelata con cacao. Disponibile in due versioni: dolce e amara (senza zuccheri aggiunti).

**CREAM** | We can provide a wide range of spreadable and filling creams. Our filling creams can be used before or after baking. Thanks to the expertise of our team, we are also able to give a qualified support for developing new products, according to the needs of each customer, from conventional creams up to "free-from" creams.

**GIANDUJA** | The gianduia cream is characterized by a particular high percentage of hazelnut paste blended with cocoa. Available in two versions, it could be sweet or bitter (without any added sugar).

**Confezionamenti**  
secchi in plastica da 5 kg  
secchi in plastica o latta da 20 kg

**Packaging**  
5 kg plastic buckets  
20 kg plastic or steel buckets

**Applicazioni | Applications**







anche biologico | also organic



Siamo in grado di sviluppare paste e creme personalizzate in base alle esigenze dei singoli clienti.

Ad esempio: frutta secca (pistacchio, mandorla, noce, etc.), frutta (fragola, arancia, limone, cocco, frutti di bosco, etc.), crema (caffè, cappuccino, tiramisù, yogurt, etc.)

We are able to develop customized pastes and creams according to the specific customers requirements.

i.e. nuts (pistachio, almond, walnut, etc.), fruit (strawberry, orange, lemon, cocnut, wildberry, etc.),

### Confezionamenti

secchi in plastica da 5 kg  
secchi in plastica o latta da 20 kg

### Packaging

5 kg plastic buckets  
20 kg plastic or steel buckets

### Applicazioni | Applications





cartone da 16 / 20 kg | 16 / 20 kg box



secchio in plastica  
da 5 / 20 kg

5 / 20 kg  
plastic bucket



secchio in latta  
da 20 kg

20 kg  
steel bucket



fusto in plastica  
da 220 kg

220 kg  
plastic drum



fusto in acciaio  
da 200 kg

200 kg  
steel drum



tank in plastica  
da 1.000 kg

1.000 kg  
plastic IBC



tank in acciaio  
da 1.000 kg

1.000 kg  
steel IBC



autocisterna 12 ton / 24 ton | 12 MT / 24 MT tank truck



wafer



wafer roll



biscotti farciti | filled biscuits



croissant ripieni | filled croissant



swiss roll



barretta con frutta secca | nut bar



cioccolatini | pralines



tavoletta di cioccolata | chocolate tablet



crema spalmabile | spreadable cream



latte alla nocciola | hazelnut milk



gelato | ice-cream



gelati confezionati | packaged ice-cream





**Euronut S.p.A.**

**Sede Legale | Registered office**

via per Nola 80

80030 | San Paolo Belsito (NA)

*Italy*

**Stabilimento | Factory**

via Santa

83020 | Zona Industriale Sperone (AV)

*Italy*

**P. IVA | VAT** 03176251217

**Telefono | Phone**+39 081 8259172

**email** | [export@euronutspa.com](mailto:export@euronutspa.com) | [info@euronutspa.com](mailto:info@euronutspa.com)

**web** [www.euronutspa.com](http://www.euronutspa.com)