



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, ampliata 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

sechi 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, coconut, 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 kg5 / 20 kg
plastic bucketsecchio in latta
da 20 kg20 kg
steel bucketfusto in plastica
da 220 kg220 kg
plastic drumfusto in acciaio
da 200 kg200 kg
steel drumtank in plastica
da 1.000 kg1.000 kg
plastic IBCtank in acciaio
da 1.000 kg1.000 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 | info@euronutspa.com

web www.euronutspa.com