È qui, nel cuore delle colline dell'Alta Langa, che ha inizio la storia di questa azienda familiare, una storia di grande passione per una delle eccellenze piemontesi più rinomate nel mondo.

Fin dal 1955, il fondatore dell'azienda, il Cavalier Marchisio, ha creato le basi per un successo imprenditoriale che ancora oggi si conferma in una realtà industriale di riferimento nella sgusciatura e nella trasformazione della nocciola, sia Piemontese che di altre provenienze, della mandorla e del pistacchio.

Il perfetto connubio tra l'esperienza nella lavorazione del prodotto ed i costanti investimenti sia in tecnologia che risorse umane qualificate, sono i principi su cui l'azienda, guidata oggi dalla quarta generazione della famiglia Marchisio, costruisce il proprio futuro, con la passione e la dedizione di sempre, in prima linea, oggi come allora.

nocciole marchisio
CORTEMILIA 1955

Viale Guglielmo Marconi, 38
12074 Cortemilia CN
Tel. +39 0173 820411

www.nocciolemarchisio.it
info@nocciolemarchisio.it

nocciole marchisio
CORTEMILIA 1955

NOCCIOLE MANDORLE PISTACCHI

Da 4 generazioni la nostra esperienza
al servizio del cliente

Nocciole

Un piccolo gioiello nascosto, emblema di felicità e prosperità

TIPOLOGIE
Nocciola Piemonte IGP
Tonda Gentile Trilobata
Romana
Giffoni
Mortarella
Turca
Georgiana
Azera

PRODOTTI DISPONIBILI
Nocciole sgusciate
Nocciole tostate
Granella e Farina di Nocciole
Pasta di Nocciole

Note
Partendo dal frutto crudo, e seguendo ricette personalizzate in funzione delle richieste del cliente, otteniamo un prodotto tostato dall'aroma intenso e sentori caratteristici.

Mandorle

Testimonianza di rinascita ed amore eterno, simbolo di speranza...

TIPOLOGIE
Italiane
Spagnole
Californiane

PRODOTTI DISPONIBILI
Mandorle sgusciate
Mandorle tostate
Granella e Farina di Mandorle
Pasta di Mandorle

Note
Mandorle dolci, disponibili sia grezze che pelate, in differenti calibri.

Pistacchi

Il Pistacchio, l'oro verde...

TIPOLOGIE
Siciliano
Turco
Californiano
Iraniano

PRODOTTI DISPONIBILI
Pistacchi sgusciati
Pistacchi tostati
Granella e Farina di Pistacchi
Pasta di Pistacchio

Note
Siamo in grado di fornire differenti gradi di tostatura, da leggera a più marcata, in funzione dell'utilizzo, garantendo la ripetitività nel tempo.

Biologico

I nostri prodotti sono disponibili anche da agricoltura biologica.
Bios in greco vuol dire vita, e a noi piace pensare di offrire un prodotto che nasce da un terreno pieno di energia vitale.
I frutti sono ottenuti avvalorando la naturale fertilità del suolo, senza sfruttamenti invasivi e senza l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica nel pieno rispetto dell'intero ecosistema ed in ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento CE 834/07.

La Nocciola Piemonte I.G.P.

La denominazione Nocciola Piemonte I.G.P. indica la varietà certificata della nocciola Tonda Gentile Trilobata coltivata prevalentemente nelle Langhe, nell'Astigiano e nel Monferrato. Di caratteristica forma sferoidale, è dotata di un guscio sottile che consente una buona resa dopo la sgusciatura; un'elevata pelabilità, la forma, ma in particolare il suo sapore delicato e tipico, nonché l'aroma persistente dopo la tostatura, ne fanno una materia prima apprezzata dall'industria dolciaria e del gelato, che ne hanno riconosciuto il pregio, affermandolo universalmente.

La filiera:

Il nostro successo è il successo delle nostre terre e dei nostri produttori!
Disponiamo di 2 centri raccolta: lo storico stabilimento di sgusciatura a Cortemilia e l'innovativo punto di raccolta di Pocapaglia, dove effettuiamo lo stoccaggio, la pulizia e l'essicazione del prodotto in guscio conferito dai produttori agricoli. **Siamo quindi in grado di garantire la tracciabilità del prodotto piemontese per ogni singolo produttore, partendo dal prodotto in ingresso.** Il nostro impegno è di assicurare ai nostri clienti elevati e costanti standard qualitativi.

Le Certificazioni:

BRC FOOD CERTIFICATED
UNI EN ISO 22000:2005 CERTIQUALITY CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
IFS Food