



# FARINA DI NOCCIOLE

100% Nocciola Piemonte IGP - Tostatura Media - Mulino Viglino dal 1911

## 1. Identificazione Prodotto

**Denominazione:** Farina di Nocciole Piemonte  
**Ingredienti:** 100% Nocciole Piemonte IGP (Corylus avellana) - Tonda Gentile Trilobata  
**Origine:** Italia - Piemonte / Langhe - Alba (CN)  
**Processo:** Selezione, tostatura media, pelatura, macinazione <1mm

## 2. Caratteristiche Tecniche

| Parametro       | Valore                     | Riferimento            |
|-----------------|----------------------------|------------------------|
| Finezza         | < 1 mm - 250 micron-1mm    | Disciplinare IGP Art.6 |
| Umidità max     | Max 2,0 - 2,5%             | Media nazionale        |
| Materia grassa  | 63% ± 3 (62,4 - 66%)       | Metodo etere petrolio  |
| Ceneri          | 3,0% max s.s.              | Media nazionale        |
| Proteine        | 14 ± 2% (14,95%) s.s.      | Metodo Kjeldahl        |
| FFA / Perossidi | Max 2% / Max 2,2 meq O2/kg | Rancidità negativa     |
| Conservazione   | 12-18 mesi                 | Fresco e asciutto      |

## 3. Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Parametro           | Valore medio                            |
|---------------------|-----------------------------------------|
| <b>Energia</b>      | 628 Kcal / 2629 kJ - 672 Kcal / 2773 kJ |
| <b>Grassi</b>       | 62,4 - 64,0 g                           |
| di cui saturi       | 4,3 - 4,51 g (4,5%)                     |
| di cui monoinsaturi | 46,6%                                   |
| di cui polinsaturi  | 8,46%                                   |
| <b>Carboidrati</b>  | 6,1 - 16,7 g                            |
| di cui zuccheri     | 3,5 - 4,34 g                            |
| <b>Fibre</b>        | 9,7 - 9,9 g - Alta fibra                |
| <b>Proteine</b>     | 14,0 - 14,95 g                          |
| <b>Sale</b>         | 0,05 g                                  |
| <b>Potassio</b>     | 680 mg                                  |

## 4. Allergeni e Usi

**Allergene:** Frutta a guscio - Nocciola (Reg UE 1169/2011 All. II) - Può contenere tracce altra frutta a guscio.

Conservare 15-18°C al riparo da calore/luce. TMC 12 mesi. Non OGM. Aflatossine Reg CE 1881/2006.

Usi: Torte di nocciole, biscotti, creme, pesto, panatura. Dosaggio 20-30% con Tipo 1 W260 per pane.