



TENUTA DI MONTECORONA



NOCCIOLE E CREMA DI NOCCIOLE

ZONA DI PRODUZIONE: Umbertide (PG)

STORIA E CARATTERISTICHE:

La Tenuta di Montecorona possiede 8 ettari di noccioleti, circa 4000 piante, composti da più varietà tradizionali come la “Giffoni”, il “Nocchione” e la “Romana”, ma anche una parcella di una varietà nata grazie alla collaborazione con l’Università di Perugia, chiamata la “Francescana”, il cui nome ricorda San Francesco d’Assisi.

Grazie ad attente raccolte monovarietalì, si è capito che alcune di queste varietà erano più idonee a produzioni di nicchia.

Per questo motivo sono nate le **nocciole tostate**, confezionate sottovuoto: croccanti, dal sapore intenso e aromatico tendente al dolce e al tostato.

Oltre alle nocciole tostate, la Tenuta produce anche la **crema di nocciole**, dal profumo inebriante, che riporta immediatamente alla aromaticità della nocciola appena lavorata.

La crema di nocciole è prodotta con il 52% di nocciole tostate, è senza glutine, senza lattosio e senza olio di palma.