



Catalogo prodotti - Listino laboratori





Condizioni di vendita

Validità dal 1 settembre 2018 al 31 agosto 2019

I prezzi sono da considerarsi IVA esclusa.

Si riserva la verifica della disponibilità del prodotto al momento dell'ordine. Merce resa franco partenza Azienda Agricola Valier - Rovigo.

Rimessa diretta: sconto 3%

Pagamento: prime forniture all'ordine; clienti consolidati da definire.

COSTO TRASPORTO

Valore prodotti senza IVA	Costo trasporto senza IVA
1,00 - 99,90€	10,00 €
100 - 199,90€	12,00 €
oltre 200 €	gratuito



Noci sgusciate



CONFEZIONAMENTO IN MEZZI

PREZZO UNITARIO

16,60 € - 64,00 € + IVA 4%

CONFEZIONAMENTO IN QUARTI

PREZZO UNITARIO

14,00 € - 52,00 € + IVA 4%



1 kg - 4 kg

busta alluminata sottovuoto

TEMPO DI VITA

12 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 674kcal-2820kJ,
lipidi 64g (di cui saturi 5,2g),
carboidrati 6,3g, zuccheri 3,9g,
proteine 16g, sale 0g.

Le noci sgusciate sono utili nella preparazione di prodotti di pasticceria ma anche per la preparazione di condimenti per primi piatti, in particolare abbinati al radicchio e al gorgonzola, ma anche al parmigiano e al basilico. Da mangiare tal quali a fine pasto o nella preparazioni di dolci e creme. Tutto il gusto delle noci senza la fatica della sgusciatura. Le noci sgusciate sono disponibili nelle varietà Lara e Chandler, in mezzi e in quarti.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it



valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it



Pasta di Noci

PREZZO UNITARIO
16,50 € - 47,00 € + IVA 10%

CONFEZIONAMENTO

 1 kg vaso in plastica
 3 kg vaso in plastica

TEMPO DI VITA

12 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 674kcal-2820kJ,
lipidi 64g (di cui saturi 5,2g),
carboidrati 6,3g, zuccheri 3,9g,
proteine 16g, sale 0g.



La Pasta di Noci è ottenuta macinando nel mulino a biglie i gherigli di noce Lara. Si ottiene così una pasta dal gusto delicato e dolce, tipico della varietà Lara, che non lascia il retrogusto amaro delle noci mal conservate. Il maggiore utilizzo della Pasta di Noci è nelle gelaterie per il gelato alle noci. Molteplici usi si hanno in pasticceria per la preparazione di dolci e dessert, in aggiunta ad altri ingredienti. Infine viene utilizzata nel salato per la preparazione di condimenti per primi e secondi piatti.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it



Farina di Noci

PREZZO UNITARIO

8,00 € + IVA 10%



CONFEZIONAMENTO



1 kg
busta in plastica

TEMPO DI VITA

12 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 423kcal-1770kJ,
lipidi 27g (di cui saturi 2,3g),
carboidrati 13g, zuccheri 3,9g,
proteine 32g, sale 0,01g.

La Farina di Noci ha un contenuto di grassi inferiore, pari al 18-20%, ed un maggiore tenore proteico rispetto alla noce dato che è un prodotto disoleato. L'utilizzo della Farina di Noci, sia nell'ambito dolce, che nel salato, arricchisce il prodotto finale di un piacevole aroma di noce ed è consigliabile in tutte quelle preparazioni che necessitino di un'amalgama con altri ingredienti secchi. Il basso contenuto lipidico permette un perfetto amalgama con gli altri ingredienti ad esempio, in un contenuto pari al 10-15% rispetto alla farina di grano, permette di ottenere una pasta secca o fresca al gusto di noce. Utilizzabile anche nel ripieno di pasta fresca quale tortelloni e ravioli.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it




Olio di noci

PREZZO UNITARIO

32,00€ + IVA 4%



CONFEZIONAMENTO

 1 l
vaso in plastica

ABBINAMENTI



TEMPO DI VITA

12 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 899kcal-3761kJ,
lipidi 100g (di cui saturi 11g),
carboidrati 0g, zuccheri 0g, proteine
0g, sale 0g.

L'olio di noci è estratto a freddo dalla migliore qualità di noci Lara sgusciate, ha un sapore delicato e un retrogusto dolce, in grado di esaltare gli aromi e i gusti delle pietanze che accompagna quali insalata, legumi, riso e pesce, pietanze che non sovrastano col loro sapore la delicatezza dell'olio. L'estrazione a freddo mantiene i suoi acidi grassi insaturi e acidi omega 3, fondamentali per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e per il contenimento del colesterolo.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it




Crema Noci e Cioccolato

PREZZO UNITARIO

15,00 € + IVA 10%



CONFEZIONAMENTO

 1kg
vaso in plastica

TEMPO DI VITA

12 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 581kcal-2439kJ,
lipidi 41g (di cui saturi 13g),
carboidrati 39g, zuccheri 38g,
proteine 12g, sale 0,3g.

Crema ottenuta da noci e cioccolato, ingredienti naturali senza l'utilizzo di conservanti o aromi artificiali. Sapore intenso e delicato al contempo, spalmata sul pane semplice o su una fetta biscottata regala al palato un'inconfondibile gusto di noce.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it




Crema di Noci Verdi

PREZZO UNITARIO
10,00 € + IVA 10%



CONFEZIONAMENTO

 1 kg
vaso in plastica

ABBINAMENTI



TEMPO DI VITA

24 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 243kcal-1017kJ,
lipidi 0g (di cui saturi 0g),
carboidrati 59g, zuccheri 57g,
proteine 0g, sale 0g.

La noce verde raccolta in tarda primavera viene candita e poi raffinata. Il risultato è questa Crema di Noci Verdi dal gusto piacevole e delicato. L'aroma fortemente tannico della noce verde viene attenuato dalla canditura e dall'aggiunta di un poco di vaniglia. Il risultato è un prodotto genuino assolutamente privo di conservanti che può essere consumato per accompagnare i formaggi, soprattutto quelli saporiti creando un contrasto dolce-piccante. Si presta ad essere utilizzato per preparare dolci, guarnire gelati o come dessert.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it




Noci Verdi Candite

PREZZO UNITARIO

10,00 € + IVA 10%



CONFEZIONAMENTO

 1 kg
vaso in plastica

ABBINAMENTI



TEMPO DI VITA

24 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 243kcal-1017kJ,
lipidi 0g (di cui saturi 0g),
carboidrati 59g, zuccheri 57g,
proteine 0g, sale 0g.

La noce ancora verde viene candita in zucchero per poi essere confezionata tagliata in quarti nel suo liquido di canditura. Il risultato è un gusto piacevole e delicato. L'aroma fortemente tannico della noce verde viene attenuato dalla canditura. Rimane intatto quel sapore fresco caratteristico del frutto verde. La Noce Verde Candita si sposa bene sia coi formaggi che con i dessert. Ottima con il gorgonzola ma molto gustosa anche con il cioccolato o su una panna cotta. Ispirandosi alle tradizioni italiane con l'aggiunta di un po' di senape alle noci candite si ottiene un'ottima mostarda.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it




Sciroppo di Noci Verdi

PREZZO UNITARIO

9,00 € + IVA 10%



CONFEZIONAMENTO

 1 kg
vaso in plastica

ABBINAMENTI



Dal processo di canditura si ottiene uno sciroppo denso, zuccherino, avente l'aroma tannico tipico della noce verde. Il sapore dolce e delicato ne suggerisce l'uso come topping in accompagnamento a frutta, gelati, panna cotta e formaggi freschi quali ricotta e stracchino.

TEMPO DI VITA

24 mesi

PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 243kcal-1017kJ,
lipidi 0g (di cui saturi 0g),
carboidrati 59g, zuccheri 57g,
proteine 0g, sale 0g.

Azienda Agricola Valier
Via Canalbianco sx, 10
Rovigo

+39 0425 474575
info@valier.it

valier.it
nocilara.it
nocisgusciate.it