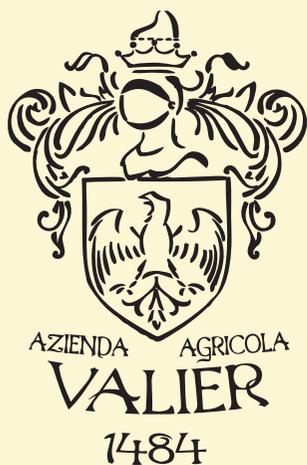




## Catalogo prodotti - Listino negozi





# Condizioni di vendita

Validità dal 1 settembre 2017 al 31 agosto 2018

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 Lara



## CONFEZIONAMENTO



5 - 10 kg  
sacco in carta

## TEMPO DI VITA

12 mesi

## QUALITÀ

Categoria 1<sup>a</sup> - 90% di buono garantito

## PREZZO UNITARIO

Calibro piccolo (28-32):  
22,00 € - 41,00 € + IVA 4%

Calibro medio (32-34):  
32,00 € - 60,00 € + IVA 4%

Calibro grande (34-38):  
36,00 € - 70,00 € + IVA 4%

## 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 varietà Lara ha un gusto dolce e delicato, non lascia alcun retrogusto amaro. Questa varietà è stata la prima a essere coltivata in Azienda e qui è nato il primo noceto specializzato da frutto in Italia. La varietà Lara ha la peculiarità di avere una forma tonda ed un guscio duro. Il gheriglio alla rottura si presenta in quarti. Come tutte le nostre noci, le Lara sono lavate solo con acqua, senza sbiancamento chimico. Le noci sono da conservare in luogo fresco e asciutto. Per le sue caratteristiche la noce non perde di qualità con i cicli di gelo e disgelo, per questo motivo se sopraggiunge la stagione calda o c'è la necessità di conservarle a lungo, si possono surgelare senza alcun problema.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Noci Chandler

## PREZZO UNITARIO

Calibro piccolo (28-32):  
22,00 € - 41,00 € + IVA 4%

Calibro medio (32-34):  
32,00 € - 60,00 € + IVA 4%

Calibro grande (34-38):  
36,00 € - 70,00 € + IVA 4%

## CONFEZIONAMENTO



5 - 10 kg  
sacco in carta

## TEMPO DI VITA

12 mesi

## QUALITÀ

Categoria 1<sup>a</sup> - 90% di buono garantito

## 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 varietà Chandler la noce dal sapore più classico. Ha la peculiarità di avere una forma allungata ed un guscio sottile, facilmente apribile a mano. Il gheriglio ha colore molto chiaro e alla rottura si presenta in mezzi. Come tutte le nostre noci, le Chandler sono lavate solo con acqua, senza sbiancamento chimico. Le noci sono da conservare in luogo fresco e asciutto. Per le sue caratteristiche la noce non perde di qualità con i cicli di gelo e disgelo, per questo motivo se sopraggiunge la stagione calda o c'è la necessità di conservarle a lungo, si possono surgelare senza alcun problema.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



## CONFEZIONAMENTO



5 - 10 kg  
sacco in carta

## TEMPO DI VITA

12 mesi

## QUALITÀ

Categoria 1<sup>a</sup> - 90% di buono garantito

# Noci Tulare

## PREZZO UNITARIO

Calibro piccolo (28-32):  
22,00 € - 41,00 € + IVA 4%

Calibro medio (32-34):  
32,00 € - 60,00 € + IVA 4%

Calibro grande (34-38):  
36,00 € - 70,00 € + IVA 4%

## 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 varietà Tulare ha il gusto più forte e deciso rispetto alle altre varietà. Ha la peculiarità di avere una forma a cuore ed un guscio fragile, facilmente apribile a mano. Il gheriglio ha colore chiaro e alla rottura si presenta in mezzi. Come tutte le nostre noci, le Tulare sono lavate solo con acqua, senza sbiancamento chimico. Le noci sono da conservare in luogo fresco e asciutto. Per le sue caratteristiche la noce non perde di qualità con i cicli di gelo e disgelo, per questo motivo se sopraggiunge la stagione calda o c'è la necessità di conservarle a lungo, si possono surgelare senza alcun problema.

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**

1,80 € + IVA 10%



## CONFEZIONAMENTO



150g  
busta in PVC sottovuoto

## 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**  
4,60 € - 9,20€ + IVA 4%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
6

## CONFEZIONAMENTO

 100 ml - 250 ml  
bottiglia di vetro

## TEMPO DI VITA

12 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## ABBINAMENTI



## 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**  
3,00 € - 4,50 € + IVA 10%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
12



## CONFEZIONAMENTO

 110 g- 220 g  
vasetto di vetro

## TEMPO DI VITA

6 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre\*

\*disponibile a partire da ottobre 2016

## 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



# Torta alle Noci

**PREZZO UNITARIO**  
5,20 € - 10,50€ + IVA 10%



## CONFEZIONAMENTO

 270 g- 830 g  
busta in plastica e scatola

## TEMPO DI VITA

4 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 507kcal- 2121kJ,  
lipidi 29g (di cui saturi 7,6g),  
carboidrati 50g, zuccheri 29g,  
proteine 9,7g, sale 0,03 g.

Torta di Noci prodotta artigianalmente con abbondanti noci e caramello. La scelta di materie prime di ottima qualità e la fragranza della pasta frolla valorizzano la tipica dolcezza della noce Lara. Il caramello morbido rende irrinunciabile questa torta nelle stagioni invernali. Specialità della casa sin dai primi tempi, questa torta, unisce il sapore della tradizione alla bontà degli ingredienti di prima scelta. Consigliamo l'abbinamento con un vino da dessert dolce o secco che sia.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Biscotti alle Noci

**PREZZO UNITARIO**

3,40 € + IVA 10%



## CONFEZIONAMENTO



200 g  
sacchetto in PPL trasparente

## TEMPO DI VITA

6 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 531 kcal-2222kJ,  
lipidi 29g (di cui saturi 7,8 g),  
carboidrati 55g, zuccheri 24g, proteine  
11g, sale 0,04g.

Un biscotto artigianale prodotto partendo dalla pasta frolla con l'aggiunta di abbondanti gherigli di noce Lara che danno un forte sapore caratteristico. Da gustare così come sono o da intingere.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Cantucci alle Noci

**PREZZO UNITARIO**  
3,40 € + IVA 10%

## CONFEZIONAMENTO



200 g  
sacchetto in PPL trasparente

## TEMPO DI VITA

6 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 503 kcal-2102kJ,  
lipidi 24g (di cui saturi 5,5g),  
carboidrati 60g, zuccheri 29g, proteine  
11g, sale 0,04g.



Un biscotto artigianale che deriva dalla tradizione italiana utilizzando i gherigli di noce. Il risultato è un biscotto croccante al sapore di noce. Da gustare così come sono o da intingere.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Gialletti alle Noci

**PREZZO UNITARIO**  
3,40 € + IVA 10%



## CONFEZIONAMENTO



200 g  
sacchetto in PPL trasparente

## TEMPO DI VITA

6 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 442 kcal-1845kJ,  
lipidi 27g (di cui saturi 10 g), carboidrati  
61g, zuccheri 25 g, proteine 9,0g, sale  
0,3g.

Un biscotto artigianale della tradizione veneta dove l'aggiunta di farina di mais alla farina di grano conferisce il tipico colore giallo. L'aggiunta della farina di mais unita alle noci rende questo biscotto gustosissimo al palato. Da consumare così come sono o da intingere.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Gherigli ricoperti di cioccolato

**PREZZO UNITARIO**  
3,60 € + IVA 10%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
15



## CONFEZIONAMENTO

 150 g  
sacchetto in PPL trasparente

## TEMPO DI VITA

12 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Ottobre-marzo

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 917 kcal-3837kJ,  
lipidi 51g (di cui saturi 14g),  
carboidrati 25g, zuccheri 23g, proteine  
21g, sale 0,01g.

Noci, cioccolato fondente e una spolverata di cacao, ecco la semplice ricetta di questi gherigli ricoperti di cioccolato e tartufati. Grazie alla dolcezza del gheriglio di noce Lara e all'amaro del cioccolato fondente si ha un'armonia perfetta tra i due sapori, una prelibatezza da gustarsi tal quale.

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**  
2,50 € - 3,50 € + IVA 10%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
12



## CONFEZIONAMENTO

 125 g- 250 g  
vasetto di vetro

## 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

2,50 € - 3,50 € + IVA 10%

## PEZZI PER SCATOLA

12

## CONFEZIONAMENTO



125 g- 250 g  
vasetto di vetro

## 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



# Noci Verdi Candite Ricoperte

PREZZO UNITARIO  
5,00 € + IVA 10%  
PEZZI PER SCATOLA  
8



## CONFEZIONAMENTO

 150 g  
scatola con alveare

## TEMPO DI VITA

12 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Ottobre-marzo

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 303kcal-1267kJ,  
lipidi 7,4g (di cui insaturi 4,2g),  
carboidrati 57g, zuccheri 8,3g,  
proteine 1,2g, sale 0g.

Croccante guscio di cioccolato fondente che racchiude al suo interno la fragranza delicata e completamente nuova della noce verde. Un prodotto gustosissimo caratterizzato dall'armonia dei due sapori: la dolcezza della noce candita e l'amaro del cioccolato fondente. Da consumare così come sono a fine pasto o come sfizio durante la giornata.

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**  
4,20 € + IVA 10%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
6



## CONFEZIONAMENTO

 250 ml  
bottiglia di vetro

## 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



# Gherigli in Sciroppo

**PREZZO UNITARIO**  
2,50 € - 3,50 € + IVA 10%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
12

## CONFEZIONAMENTO

 110 g- 220 g  
vasetto di vetro

## TEMPO DI VITA

24 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## ABBINAMENTI



## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 407kcal-1702kJ,  
lipidi 39g (di cui saturi 2,0g),  
carboidrati 39g, zuccheri 38g,  
proteine 6,3g, sale 0g.



In ottica di valorizzazione della noce verde, questo prodotto abbina la noce secca e la noce verde. I gherigli, le noci sgusciate, vengono immersi nello sciroppo di canditura delle noci verdi, si ammorbidiscono e acquistano quel sapore fresco tipico della noce verde. Il risultato che si ottiene è un prodotto da consumare tal quale come dessert o in abbinamento ad un formaggio morbido come una robiola. Il sapore dolce e leggermente acidulo del formaggio bene si abbina con il gheriglio che nel suo sciroppo dolce ha acquistato il sapore tannico della noce verde.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Noci Verdi sott'olio

**PREZZO UNITARIO**  
2,50 € - 3,50 € + IVA 10%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
12

## CONFEZIONAMENTO

 90 g- 180 g  
vasetto di vetro

## TEMPO DI VITA

24 mesi

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## ABBINAMENTI



## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 12kcal-50kJ, lipidi 0g (di cui saturi 0g), carboidrati 1,6g, zuccheri 0g, proteine 0g, sale 1,5g.



La noce ancora verde viene raccolta, conservata prima in salamoia e successivamente in aceto per poi essere tagliata in quarti e confezionata in olio extravergine di oliva. Il risultato è un frutto tenero che presenta un aroma forte attenuato dalla stagionatura sotto sale. Le Noci Verdi sott'Olio ben si accompagnano con le carni bianche, nelle molteplici preparazioni di tacchino e pollo, e con le carni rosse come una tagliata di manzo. Impreziosiscono una fresca insalata di riso e arricchiscono un antipasto.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Nocino

**PREZZO UNITARIO**  
5,00 € - 10,50 € + IVA 22%  
**PEZZI PER SCATOLA**  
6

## CONFEZIONAMENTO



200 ml- 500 ml  
bottiglia di vetro

## CONTENUTO ALCOLICO

42% vol

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre



Nocino invecchiato prodotto con le noci coltivate in Azienda. Le noci vengono raccolte ancora verdi e con il mallo all'inizio dell'estate: la tradizione a riguardo suggerisce il giorno di San Giovanni, il 24 giugno. La semplicità della ricetta caratterizza questo Nocino dall'aroma intenso e corposo. Digestivo dalle proprietà officinali.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Pagnotta dolce alle Noci

PREZZO UNITARIO  
8,50 € + IVA 10%



## CONFEZIONAMENTO

600 g  
sacchetto in PPL trasparente

## TEMPO DI VITA

45 giorni

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Gennaio-dicembre

## VALORI NUTRIZIONALI

Per 100g: energia 334kcal- 1397kJ,  
lipidi 47g (di cui saturi 13g),  
carboidrati 38g, zuccheri 15g, proteine  
7,7g, sale 0,04g.

La Pagnotta alle noci è un pane dolce dal sapore antico. Prodotta artigianalmente con il lievito madre vivo, la pagnotta è fatta con le noci, le noci verdi, i fichi secchi, l'uvetta e le mandorle. Un pane gustoso e ricco di sapore che per la sua grande carica energetica è ottimo per la colazione e la merenda. Da gustare anche a fine pasto.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it



# Panettone alle Noci

**PREZZO UNITARIO**

13,00 € + IVA 10%



## CONFEZIONAMENTO



1000 g  
sacchetto in PPL trasparente

## TEMPO DI VITA

45 giorni

## PERIODO DI DISPONIBILITÀ

Novembre-dicembre

Il Panettone alle noci nasce dalla ricetta classica, pochissimi ingredienti tutti di qualità eccellente. Preparato con lievito madre vivo, canditi, uvetta e arricchito con le noci Lara. Un prodotto senza conservanti, con materie prime accuratamente scelte e selezionate per garantire un panettone di altissimo valore. Ogni panettone, a parità di peso, è unico per colore, forma e dimensione, segno di una lavorazione pienamente artigianale.

Azienda Agricola Valier  
Via Canalbianco sx, 10  
Rovigo

+39 0425 474575  
info@valier.it

valier.it  
nocilara.it  
nocisgusciate.it