



L'Azienda

I La Gentile s.r.l. è stata fondata nel 1964 dalla famiglia Canova, che a tutt'oggi ne è proprietaria e ne controlla totalmente la gestione. La Nostra è una fra le più importanti Società per la lavorazione della Nocciole Piemonte I.G.P. e della Frutta Secca in generale. Abbiamo due siti produttivi che impiegano circa 35 persone, dove sono installati i più moderni macchinari che ci permettono di ottenere una produzione di oltre 3.500 tonnellate all'anno ripartita fra Nocciole Crude, Semilavorati di Nocciola, Creme e Frutta Secca di differenti tipi e qualità.

I nostri Prodotti sono i naturali ingredienti per Cioccolato, Gelati, Caramelle, Biscotti, Pasticceria e tutti i Prodotti Dolciari, sia industriali che artigianali.

Parte della Nostra produzione viene eseguita su specifiche esclusive del Cliente, in "Just-in-Time", solitamente entro 5 giorni lavorativi dall'inoltro dell'ordine.

L'intera Filiera Produttiva viene strettamente controllata dal punto di vista Qualitativo, Produttivo e Microbiologico. A conferma di ciò possiamo vantare

l'ottenimento delle più importanti certificazioni in campo alimentare;

infatti da marzo 2008 siamo certificati con gli standard B.R.C., I.F.S. ed ISO22000:2005.

Il principale sottoprodotto derivante dalla lavorazione delle Nocciole è il Guscio, che impieghiamo in sostituzione delle fonti fossili come combustibile per il riscaldamento. Questo ci permette di garantire un ambiente di lavoro più salubre e sicuro per il prodotto.



GB The company

La Gentile s.r.l. was founded in 1964 by the Canova family, who still own and run the company independently. We are one of the biggest processors of I.G.P. Piemonte Hazelnuts and nuts in general. Our two production sites employ about 35 people and benefit from the most advanced machinery that enables us to turn out more than 3,500 tonnes of produce per year, including raw hazelnuts, hazelnut semifinished products, creams and different kinds and qualities of nuts. Our products are used as natural ingredients in Chocolate, Ice Cream, Sweets, Biscuits, pastries and all Confectionery Items, by industrial manufacturers as well as traditional, small firms. Part of our production is carried out according to specific Customer requirements using the just in time system, usually within five days of the order being received.

The entire production chain undergoes strict quality, production and microbiological controls. As proof of this we have been awarded the most important food certifications; in fact since March 2008 we have been B.R.C., I.F.S. and ISO22000:2005 certified.

The main by-product from hazelnut processing is the shell, which we burn in place of fossil fuels to provide our heating. This enables us to create a healthier production area, which is also safer for the product.

L'Azienda

F L'entreprise

La Gentile s.r.l. a été fondée en 1964 par la Famille Canova qui, aujourd'hui encore, en est la propriétaire et contrôle entièrement sa gestion. Notre société est l'une des plus importantes pour le traitement de la Noisette Piemonte I.G.P. et des fruits secs en général. Nous avons deux sites de production qui emploient 35 personnes environ dans lesquels sont installés tous les équipements les plus modernes qui nous permettent d'obtenir une production annuelle de plus de 3.500 tonnes répartie entre Noisettes crues, produits semi-finis à base de Noisettes, crèmes et fruits secs de différents types et qualités. Nos produits sont les ingrédients naturels pour le Chocolat, les Glaces, les Bonbons, les Biscuits, la Pâtisserie et tous les autres produits de confiserie, aussi bien industriels qu'artisanaux. Une partie de notre production est réalisée en conformité aux demandes du Client, "juste au bon moment", et, en général, dans les 5 jours ouvrables qui suivent la réception de la commande. La filière de production toute entière est sévèrement contrôlée du point de vue Qualitatif, Productif et Microbiologique. Pour confirmer tout ceci, nous pouvons nous vanter d'avoir obtenu l'une des certifications les plus importantes du secteur alimentaire : en effet, depuis mars 2008, nous sommes certifiés par les standards B.R.C., I.F.S. et ISO 22000:2005. Le sous-produit principal qui dérive du traitement des Noisettes est la coque que nous employons comme combustible pour le chauffage. Cela nous permet de garantir un milieu de travail plus sain et plus sûr pour le produit.

D Das Unternehmen

La Gentile s.r.l. wurde 1964 von der Familie Canova gegründet. Das Unternehmen ist bis heute im Familienbesitz und unter rein familiärer Leitung. La Gentile zählt zu den bedeutendsten Unternehmen im Bereich der Verarbeitung von piemontesischen g.g.A.-Haselnüssen und Trockenfrüchten. In zwei Produktionsstätten sind circa 35 Mitarbeiter beschäftigt. Unser moderner Maschinenpark garantiert uns eine Produktion von über 3.500 Tonnen jährlich, die sich aus Rohhaselnüssen, halbfertigen Haselnussprodukten, Cremes und Trockenfrüchten unterschiedlicher Art und Qualität zusammensetzt. Unsere Produkte sind natürliche Bestandteile von Schokolade, Eis, Karamell, Keksen, Konditoreiprodukten und allen sowohl industriell wie handwerklich gefertigten Süßwaren. Ein Teil unserer Produktion erfolgt auf spezifische Kundenanfrage just in time und ist innerhalb von 5 Arbeitstagen ab Auftragsingang lieferbar. Die gesamte Produktionskette wird einer strengen qualitativen, produktiven und mikrobiologischen Kontrolle unterzogen. Bezeugt wird dies durch die wichtigsten Zertifizierungen des Lebensmittelsektors. Tatsächlich sind wir seit März 2008 nach B.R.C, I.F.S und ISO22000:2005 zertifiziert. Das bei der Verarbeitung von Haselnüssen anfallende wichtigste Unterprodukt ist die Schale, die anstelle veralteter fossiler Brennstoffe zum Heizen verwendet wird. Somit sind wir in der Lage, ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld zu garantieren.

E La empresa

La Gentile s.r.l. la fundó en el año 1964 la familia Canova, que actualmente todavía es su propietaria y controla totalmente su gestión. Nuestra empresa es una de las más importantes para la elaboración de la Avellanas Piemonte I.G.P. y de la Fruta Seca en general. Disponemos de dos sedes productivas que cuentan aproximadamente con 35 empleados, donde se encuentran instaladas las maquinarias más modernas que nos permiten obtener una producción de más de 3.500 toneladas al año repartidas entre Avellanas Crudas, Semielaborados de Avellana, Cremas y Fruta Seca de distintos tipos y calidades. Nuestros productos son los ingredientes naturales para chocolate, helados, caramelos, galletas, pastelería y todos los productos dulces, tanto industriales como artesanales. Parte de nuestra producción se efectúa bajo las especificaciones exclusivas del cliente, en "Just-in-Time", normalmente en 5 días laborales a partir de la llegada del pedido. Toda la hilera productiva se controla de forma detallada desde el punto de vista Cualitativo, Productivo y Microbiológico. Como confirmación de ello podemos señalar la obtención de las certificaciones más importantes en el sector alimentario; en efecto, a partir del mes de marzo de 2008 contamos con los certificados estándar B.R.C., I.F.S. e ISO22000:2005. El principal subproducto que deriva de la elaboración de las Avellanas es la Cáscara, que utilizamos en sustitución de las fuentes fósiles como combustible para el calentamiento. Esto nos permite garantizar un ambiente de trabajo más saludable y seguro para el producto.

Le Nocciole Sgusciate

e Nocciole Piemonte I.G.P. Sgusciate



I Le Nocciole Piemonte I.G.P. sono senza dubbio le migliori al mondo, dall'inconfondibile aroma di questi frutti meravigliosi è ormai conosciuto universalmente.

Noi di La Gentile da molti anni lavoriamo le migliori Nocciole sia del Piemonte che di altre provenienze produttive disponibili sul mercato, in qualsiasi quantità e differente calibratura.

È possibile richiederci la fornitura nella misura più idonea all'utilizzo finale nel Vostro prodotto scegliendo fra monocalibro o intervallo di calibri.

Specifici macchinari selezionano elettronicamente la qualità delle Nocciole e la calibratura del prodotto ed in seguito lo convogliano direttamente al confezionamento.

GB **Shelled Hazelnuts and Shelled I.G.P. Piemonte Hazelnuts**
I.G.P. Piemonte Hazelnuts are without a doubt the best you can get, the unmistakable aroma of this wonderful nut is now well known throughout the world. At La Gentile we have worked the best hazelnuts available on the market from both Piedmont and other sources for many years, handling any quantity and a variety of sizes. You can also specify the ideal dimensions for your purposes, choosing from a single size or a range of sizes. Special machines electronically select hazelnuts of the required quality and size and then convey them directly to the packaging area.

Sacchi di juta/Jute Bags
50 kg
Sacchi di rafia/Raffia Bags
25 kg - 50 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Nocciolo Isgusciate



e Nocciolo Piemonte I.G.P. Isgusciate

F Les Noisettes Décortiquées et les Noisettes Piemonte I.G.P. Décortiquées

Les Noisettes Piemonte I.G.P. sont sans aucun doute les meilleures du monde, l'arôme incomparable de ces fruits merveilleux est désormais connu dans le monde entier. Notre Société La Gentile, depuis de nombreuses années, utilise les meilleures Noisettes Piemonte mais aussi d'autres provenances de production disponibles sur le marché, dans n'importe quelle quantité et de calibre différent.

Nous pouvons vous fournir la taille la plus appropriée à l'utilisation finale pour votre produit, que vous choisissiez un calibre unique ou bien plusieurs calibres. Des machines spécifiques sélectionnent électroniquement la qualité des Noisettes et le calibre du produit pour l'emmener ensuite directement au conditionnement.

D Piemontesische Haselnusskerne und piemontesische Haselnusskerne g.g.A.

Die piemontesischen Haselnüsse g.g.A. sind zweifelsohne die besten der Welt und ihr unverwechselbares Aroma ist mittlerweile rund um den Globus bekannt.

La Gentile verarbeitet seit vielen Jahren - in jeder Menge und Größe - die besten Nüsse aus dem Piemont und aus anderen Herkunftsgebieten.

Sie haben somit die Möglichkeit, die für den Endverbrauch Ihres Produkts geeignetste Größe zu bestellen und können wählen, ob die Ware nach einem bestimmten Kaliber oder nach Kaliberbereichen sortiert sein soll.

Spezifische Maschinen führen eine elektronische Qualitätsauslese der Haselnüsse sowie die Kalibrierung des Produkts durch, um es dann direkt an die Verpackung weiterzuleiten.

E Avellanas Peladas y Avellanas Piemonte I.G.P. Peladas

Las Avellanas Piemonte I.G.P. son sin duda las mejores del mundo, el inconfundible aroma de estos maravillosos frutos es conocido ya universalmente.

Nosotros, la empresa La Gentile, trabajamos desde hace muchos años con las mejores Avellanas, tanto del Piemonte como de otras proveniencias productivas disponibles en el mercado, en cualquier cantidad y con calibres distintos. Es posible solicitar el suministro en la medida más adecuada para la utilización final de su producto, escogiendo entre monocalibre o intervalo de calibres.

Nuestra específica maquinaria selecciona de forma electrónica la calidad de las Avellanas y el calibre del producto y, a continuación, lo dirige directamente al empaquetado.

Sacs en jute/Jutesäcke/Sacos de Yute
50 kg
Sacs en raphia/Bastsäcke/Sacos de rafia
25 kg - 50 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Nocciole Tostate

e Nocciole Tostate ricoperte al Cioccolato

I Le nocciole Piemonte I.G.P. Tostate sono certamente il paradiso dei buongustai!

I nostri impianti per la tostatura sono tecnicamente all'avanguardia con controllo PLC, seguono perfettamente i dati impostati di temperatura, quantità e velocità di produzione di lavorazione, derivati da anni di esperienza.

La particolare cura messa nella tostatura e nella cernita, nonché gli anni di esperienza del personale addetto al controllo ci consentono di fornire il prodotto di colore uniforme.

Nella stagione fredda, tipicamente da ottobre a marzo, proponiamo anche le Nocciole Piemonte Ricoperte al Cioccolato: una vera delizia per il palato!

GB **Roasted Hazelnuts and chocolate covered Roasted Hazelnuts**
Roasted I.G.P. Piemonte Hazelnuts are undoubtedly a gourmet's delight! Our roasting system is at the cutting edge of technology and features PLC controls. It precisely follows the data entered regarding temperature, quantity and production speed, which is calculated according to years of experience. Particular care is taken over the roasting and selection processes, which along with our highly experienced quality control staff enable us to supply a uniformly coloured product.

During the cooler months of the year, generally from October to March, we also offer chocolate coated Piemonte Hazelnuts: a real treat for the taste buds!

Sacchi sotto vuoto Litografati da 2 Kg in cartone da 8 sacchetti
2 Kg printed vacuum bags in 8 bags box

Sacchi sotto vuoto Litografati da 4 Kg in cartone da 4 sacchetti
4 Kg printed vacuum bags in 4 bags box

Sacchi sotto vuoto Neutri da 2 Kg in cartone da 8 sacchetti
2 Kg plain vacuum bags in 8 bags box

Sacchi sotto vuoto Neutri da 4 Kg in cartone da 4 sacchetti
4 Kg plain vacuum bags in 4 bags box

Cartoni
Boxes
20 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Nocciolo Tostate

e Nocciolo Tostate ricoperte al Cioccolato

F Les Noisettes Torréfiées et les Noisettes Torréfiées enrobées de chocolat

Les Noisettes Piemonte Torréfiées I.G.P. sont sans aucun doute le paradis des gourmets! Nos équipements de torréfaction sont à l'avant-garde du point de vue technique, contrôlés par un système à logique programmable, et ils suivent parfaitement les données programmées pour la température, la quantité et la vitesse de production des produits, grâce à de longues années d'expérience. L'attention particulière portée durant la torréfaction et le triage, mais aussi la grande expérience du personnel chargé du contrôle nous permettent de fournir un produit de couleur uniforme.

Durant la saison froide, c'est-à-dire d'octobre à mars, nous proposons également les Noisettes Piemonte Enrobées de Chocolat: un véritable délice pour le palais!

D Geröstete Haselnüsse und geröstete schokolierte Haselnüsse

Die gerösteten piemontesischen Haselnüsse g.g.A. sind ein garantierter Genuss für Feinschmecker! Unsere mit SPS ausgestatteten Hightech-Röstanlagen halten die eingegebenen, auf jahrelanger Erfahrung basierenden Daten zu Temperatur, Produktionsmenge und Verarbeitungsgeschwindigkeit genau ein. Die für die Röstung und Auslese aufgewendete Sorgfalt sowie die langjährige Erfahrung des mit der Kontrolle beauftragten Personals gewährleisten die Lieferung eines farblich einheitlichen Produkts.

In der üblicherweise von Oktober bis März andauernden kalten Jahreszeit zählen auch die schokolierten piemontesischen Haselnüsse zum Sortiment: ein Hochgenuss für den Gaumen!

E Avellanas Tostadas y Avellanas Tostadas bañadas en chocolate

¡Las avellanas Piemonte I.G.P. tostadas son realmente el paraíso de los gastrónomos! Nuestras instalaciones para el tostado se encuentran técnicamente a la vanguardia con control PLC, siguen perfectamente los datos configurados de temperatura, cantidades y velocidad de producción de la elaboración, que provienen de años de experiencia. El especial cuidado prestado al tostado y a la selección, así como los años de experiencia del personal encargado del control, nos permiten suministrar un producto de color uniforme.

Durante la temporada fría, típicamente de octubre a marzo, proponemos también las Avellanas Piemonte Bañadas en Chocolate: ¡un verdadero placer para el paladar!

Sachets sous-vide lithographiés
Lithographierte Päckchen
Bolsas litografiadas
2 kg
Sachets sous-vide neutres
Nicht lithographierte Päckchen
Bolsas neutras
2 kg

Sachets sous-vide lithographiés
Lithographierte Päckchen
Bolsas litografiadas
4 kg
Sachets sous-vide neutres
Nicht lithographierte Päckchen
Bolsas neutras
4 kg

Cartons
Kartons
Cajas
20 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Granelle

I L'impiego della Granella in pasticceria è diventato ormai insostituibile ma è molto importante che la nocciola sia ben tostata e la Granella ben calibrata perché possa arricchire oltremodo la moderna pasticceria. Noi possiamo garantire la presenza minima di polvere di nocciola o la presenza di pellicine di nocciola. La Granella calibrata è disponibile in tanti diversi tagli.

GB **Chopped Nuts**
The use of chopped nuts in confectionery has become a must, yet it is essential that the hazelnuts are well roasted and the chopped pieces correctly sized so that they can further enrich modern pastry making. We can guarantee the absolute minimum presence of hazelnut powder or hazelnut skin in our products. Our chopped nuts are available in different sizes.

Sacchi sotto vuoto Litografati
da 2 Kg in cartone da 8 sacchetti
2 Kg printed vacuum bags in 8 bags box

Sacchi sotto vuoto Neutri da 2 Kg
in cartone da 8 sacchetti
2 Kg plain vacuum bags in 8 bags box

Sacchi sotto vuoto Litografati
da 4 Kg in cartone da 4 sacchetti
4 Kg printed vacuum bags in 4 bags box

Sacchi sotto vuoto Neutri da 4 Kg
in cartone da 4 sacchetti
4 Kg plain vacuum bags in 4 bags box

Cartoni
Boxes
20 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Granelle

F Les Eclats de Noisettes

L'emploi d'éclats de noisettes en pâtisserie est désormais devenu irremplaçable mais il est très important que la noisette soit bien grillée et que l'éclat de noisette soit bien calibré de manière à pouvoir enrichir au mieux la pâtisserie moderne. Nous pouvons garantir la présence minimum de poudre de noisettes et de peaux de noisettes. Différentes tailles d'éclats de noisettes sont disponibles.

D Gehackte Nüsse

Gehackte Nüsse sind aus Konditoreien nicht mehr wegzudenken. Wichtige Faktoren wie die richtige Röstung und Größe vorausgesetzt, sind sie eine große Bereicherung für den modernen Konditoreibetrieb. Wir können gewährleisten, dass der Anteil an Haselnusspulver oder Nusshäuten absolut minimal ist. Das größtengenormte Korn ist in unterschiedlichen Größen erhältlich.

E La Pasta de otra fruta seca

Como para la pura Pasta de Avellanas, La Gentile propone también la pura Pasta de Almendra, Pistacho, Cacahuetes, Anacardo y de todos los tipos de fruta seca disponibles. Fluida y homogénea, perfecta para dar sabor a su producto, se obtiene mediante los mismos procedimientos y tecnologías y por esta razón podemos garantizar la misma calidad extrafina.

Sachets sous-vide lithographiés
Lithographierte Päckchen
Bolsas litografiadas
2 kg
Sachets sous-vide neutres
Nicht lithographierte Päckchen
Bolsas neutras
2 kg

Sachets sous-vide lithographiés
Lithographierte Päckchen
Bolsas litografiadas
4 kg
Sachets sous-vide neutres
Nicht lithographierte Päckchen
Bolsas neutras
4 kg

Cartons
Kartons
Cajas
20 kg



Le Granelle Pralinate

I Questo tipo di granella, sempre a calibratura controllata viene ricoperta per mezzo di una lavorazione ancora semi artigianale, con zucchero ed eventualmente anche con cacao in polvere di primissima qualità. L'aggregazione di questi ingredienti rende la granella praticamente un dolce già finito da usarsi per decorazioni su torte e biscotti, gelati e semifreddi.

GB **Praline Chopped Nuts**
These chopped nuts, also of controlled size, undergo a semi-handicraft process to coat them with sugar and in some cases also the highest quality cocoa powder. The aggregation of ingredients means that these chopped nuts are practically a finished confectionery item in themselves, while they can also be used to decorate cakes, biscuits, ice cream and desserts.

Sacchi sotto vuoto Litografati
da 2 Kg in cartone da 8 sacchetti
2 Kg printed vacuum bags in 8 bags box

Sacchi sotto vuoto Neutri da 2 Kg
in cartone da 8 sacchetti
2 Kg plain vacuum bags in 8 bags box

Sacchi sotto vuoto Litografati
da 5 Kg in cartone da 4 sacchetti
5 Kg printed vacuum bags in 4 bags box

Sacchi sotto vuoto Neutri da 5 Kg
in cartone da 4 sacchetti
5 Kg plain vacuum bags in 4 bags box

Cartoni
Boxes
25 kg - 35 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Granelle Pralinate

F Les Pépites Pralinées

Ce type d'éclats de noisettes, toujours à calibrage contrôlé, est enrobé grâce à une méthode qui reste encore semi-artisanale, avec du sucre et éventuellement avec du cacao en poudre de première qualité. L'association de ces ingrédients fait pratiquement de la pépite une friandise toute prête à utiliser pour les décorations sur les gâteaux et les biscuits, les glaces et les sorbets.

D Pralined Chopped Roasted Hazelnuts

Dieser ebenfalls hinsichtlich seiner Größe kontrollierte Korntyp wird mit Hilfe einer auch heute noch halb handwerklichen Verarbeitung mit Zucker und bei Bedarf mit qualitativ sehr hochwertigem Pulverkakao überzogen. Die Verbindung dieser Zutaten macht aus dem gehackten Nusskorn praktisch eine gebrauchsfertige Süßware zur Dekoration von Torten und Keksen oder Eis und Halbgeforenem.

E Los Granillos Garrapiñados

Este tipo de Granillo, siempre con un calibrado controlado, se baña mediante una elaboración todavía semiartesanal con azúcar y eventualmente también con cacao en polvo de primera calidad. La incorporación de estos ingredientes convierte el granillo en casi un dulce ya acabado que se puede utilizar para decorar tortas y galletas, helados y semifríos.

Sachets sous-vide lithographiés
Lithographierte Päckchen
Bolsas litografiadas
2 kg
Sachets sous-vide neutres
Nicht lithographierte Päckchen
Bolsas neutras
2 kg

Sachets sous-vide lithographiés
Lithographierte Päckchen
Bolsas litografiadas
5 kg
Sachets sous-vide neutres
Nicht lithographierte Päckchen
Bolsas neutras
5 kg

Cartons
Kartons
Cajas
25 kg - 35 kg



Le Creme

al Cacao

I Cioccolato al latte o fondente che abbraccia con i suoi aromi Cioccolato Bianco dalla candida fragranza. E poi la Gianduja la più classica delle creme che unisce cacao e nocchie, con la possibilità di caratterizzarlo con note di Rhum, Amaretto ed altri tipi di liquori.

Disponibili in due versioni:

PER GELATO, per dare gusto al gelato base o variegarlo oppure nella variante da sciogliere per creare stracciatelle o una croccante copertura;

PER PASTICCERIA, nella versione da farcitura o termostabile da unire al prodotto prima di essere infornato.

È possibile mixare queste creme con i prodotti che preferite: Granella, granella pralinata, o frutta secca in pezzi, biscottini, wafer sbriziolati, piccoli confetti e tutto quello che la fantasia Vi suggerisce!

GB **Cocoa creams** Milk or plain chocolate, whose aroma envelops the pure fragrance of White Chocolate. Or classic Gianduja cream, combining cocoa and hazelnuts, with the optional flavouring of Rum, Amaretto or other liqueurs.

Available in two versions:

FOR ICE CREAM, to flavour or variegated an ice cream base, or for melting to create flakes or a crunchy coating;

FOR CONFECTIONERY, in a filling or thermostable version to be added to the product before baking.

These creams can be mixed with your choice of products:

Chopped nuts, praline chopped nuts or broken nut pieces, small biscuits, broken wafers, small sugared almonds or whatever else takes your fancy!

Secchiello Litografato da 5 kg
Printed 5 kg tubs

Secchiello Neutro da 5 kg - 25 kg
Plain 5 kg and 25 kg tubs



Le Creme

al Cacao

F Les crèmes au cacao

Chocolat au lait ou chocolat noir qui embrasse par ses arômes, Chocolat Blanc à la saveur candide. Et puis le Gianduja, la plus classique des crèmes qui marie cacao et noisettes, avec la possibilité d'apporter une note caractéristique avec du Rhum, de l'Amaretto et d'autres types de liqueurs.

Disponibles en deux versions:

POUR LA GLACE, pour donner du goût à la base de la glace ou pour la bigarrer, mais aussi fondue pour créer de la stracciatella ou pour un effet de glaçage croquant;

POUR LA PATISSERIE, dans la version de pâte à fourrer ou bien thermostable à mélanger au produit avant de le mettre au four.

Il est possible de mélanger ces crèmes avec les produits que vous préférez: Eclats de noisettes, Pépites pralinées, ou bien fruits secs en morceaux, biscuits, gaufrettes émiettées, petites dragées et tout ce que la fantaisie vous suggère!

D Kakaocremes

Milch- oder Zartbitterschokolade, die mit ihren Aromen makellos duftende Weiße Schokolade umhüllt. Weiterhin zählt Gianduja zum Angebot. Diesem aus Kakao und Haselnüssen bestehenden Cremeklassiker kann mit etwas Rum, Amaretto oder anderen Likören eine besondere Note verliehen werden. In zwei Ausführungen erhältlich:

FÜR EIS – um dem Baseis Geschmack zu verleihen bzw. dieses zu marmorieren oder aber in der löslichen Ausführung zur Herstellung von Stracciatella oder eines knusprigen Überzugs;

FÜR DIE KONDITOREI – als Füllung oder in der wärmestabilen Ausführung als Produktbeigabe vor dem Backen.

Die Cremes lassen sich nach Belieben mit den von Ihnen bevorzugten Produkten mischen: Gehackte Nüsse, pralinierte gehackte Nüsse, Trockenfrucht in Stücken, Kekse, zerbröckelte Waffeln, kleines Konfekt und was Ihnen sonst noch so einfällt - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

E Las cremas de cacao

Chocolate con leche o negro que engloba con sus aromas el Chocolate blanco de cándida fragancia. Y luego la Gianduja, la más clásica de las cremas que une cacao y avellanas, con la posibilidad de caracterizarlo con notas de ron, licor de almendras amargas y otros tipos de licores.

Se encuentran disponibles en dos versiones:

PARA HELADO, para dar gusto al helado base o diversificarlo,

o en la variante a disolver para crear estracciatelas o una crujiente cobertura;

PARA PASTELERÍA, en la versión de relleno o termoestable a unir al producto antes de hornearlo.

Es posible mezclar estas cremas con los productos que prefiera:

granillo, granillo garrapiñado, fruta seca en piezas, galletas, galletas wafer desmigajadas, pequeñas peladillas y todo lo que su fantasía le sugiera.

Seaux Lithographiés
Lithographierte Eimerchen
Tarros litografiados
5 kg

Seaux neutres
Nicht lithographierte Eimerchen
Tarros neutros
5 kg - 25 kg



Le Creme

di Frutta Secca

I In questi prodotti si uniscono le fragranze della frutta secca con la dolcezza dello zucchero e le qualità delle basi vegetali.

Bonito: latte e nocciole per un sapore avvolgente;

Tris: un girotondo emozionante di sapori che unisce l'Italia intera grazie alle Nocciole Piemonte I.G.P., le Mandorle Brindisine ed il Pistacchio di Bronte;

Crema di Noci: nella versione liscia o con granella, per riassaporare i gusti rustici di una volta

Crema Pinolo: per soddisfare anche i gusti più ricercati

Crema al Cocco: volete dare un tocco esotico ai vostri prodotti?

Ecco quello che fa per voi!

Disponibile in due versioni:

PER GELATO, per dare gusto al gelato base o variegarlo

oppure nella variante da sciogliere per creare stracciatelle o una croccante copertura;

PER PASTICCERIA, nella versione da farcitura o termostabile da unire al prodotto prima di essere infornato.

È possibile mixare queste creme con i prodotti che preferite: Granella, granella pralinata, o frutta secca in pezzi, biscottini, wafer sbriziolati, piccoli confetti e tutto quello che la fantasia Vi suggerisce!

GB Nut creams

These products combine the flavour of nuts with the sweetness of sugar and the qualities of the vegetable bases.

Bonito: milk and hazelnuts for a captivating flavour;

Tris: an exciting blend of flavours from the length and breadth of Italy:

PGI Piedmont Hazelnuts, Almonds from Brindisi and Pistachios from Bronte;

Walnut Cream: in a smooth version or with chopped nuts, recapturing the country flavours of yesteryear;

Pine Kernel Cream: to satisfy the most demanding of palates;

Coconut Cream: just what you need to add a touch of the exotic to your products.

Available in two versions:

FOR ICE CREAM, to flavour or variegated an ice cream base, or for melting to create flakes or a crunchy coating;

FOR CONFECTIONERY, in a filling or thermostable version to be added to the product before baking.

These creams can be mixed with your choice of products:

Chopped nuts, praline chopped nuts or broken nut pieces, small biscuits, broken wafers, small sugared almonds or whatever else takes your fancy!

Secchiello Litografato da 5 kg
Printed 5 kg tubs

Secchiello Neutro da 5 kg - 25 kg
Plain 5 kg and 25 kg tubs



La Gentile
CORTEMILIA

Le Creme

di Frutta Secca

F Les autres goûts de crèmes

Dans ces produits se mélangent les saveurs des fruits secs avec la douceur du sucre et la qualité des bases végétales.

Bonito: lait et noisettes pour une saveur envoûtante;
Tris: une ronde émouvante de saveurs qui unit l'Italie toute entière grâce aux Noisettes Piemonte I.G.P., les Amandes de Brindisi et la Pistache de Bronte;
Crème aux Noix: dans la version lisse ou bien avec éclats, pour redécouvrir les goûts rustiques d'autrefois;
Crème aux Pignons: pour satisfaire également les goûts les plus recherchés,
Crème à la noix de coco: si vous voulez donner une touche exotique à vos produits, Voilà qui est idéal pour vous!

Disponibles en deux versions:

POUR LA GLACE, pour donner du goût à la base de la glace ou pour la bigarrer, mais aussi fondue pour créer de la stracciatella ou pour un effet de glaçage croquant;

POUR LA PATISSERIE, dans la version de pâte à fourer ou bien thermostable à mélanger au produit avant de le mettre au four.

Il est possible de mélanger ces crèmes avec les produits que vous préférez: Eclats de noisettes, Pépites pralinées, ou bien fruits secs en morceaux, biscuits, gaufrettes émiettées, petites dragées et tout ce que la fantaisie vous suggère!

D Cremes mit anderen Geschmacksrichtungen

In diesen Produkten vereinen sich die Aromen der Trockenfrucht mit der Süße des Zuckers und der Qualität der pflanzlichen Basisprodukte.

Bonito: Milch und Haselnüsse für einen mitreißenden Geschmack;

Tris: ein emotionaler Ringelreigen an Geschmäckern, der dank der piemontesischen Haselnüsse g.g.A., der Mandeln aus Brindisi und der Pistazien aus Bronte ganz Italien in sich vereint;

Haselnusscreme: in der glatten Ausführung oder mit gehackten Nüssen, um die rustikalen Geschmacksnuancen früherer Zeiten mit Piniencreme wieder aufleben zu lassen: zur Befriedigung anspruchsvoller Genießer
Kokusscreme: Möchten Sie Ihren Produkten einen Hauch von Exotik verleihen? Dann ist das genau das Richtige für Sie!

In zwei Ausführungen erhältlich:

FÜR EIS – um dem Basisreis Geschmack zu verleihen bzw. dieses zu marmorieren oder aber in der löslichen Ausführung zur Herstellung von Stracciatella oder eines knusprigen Überzugs;

FÜR DIE KONFITOREI – als Füllung oder in der wärmostabilen Ausführung als Produktbeigabe vor dem Backen.

Die Cremes lassen sich nach Belieben mit den von Ihnen bevorzugten Produkten mischen:

Gehackte Nüsse, pralinierte gehackte Nüsse, Trockenfrucht in Stücken, Kekse, zerbröckelte Waffeln, kleines Konfekt und was Ihnen sonst noch so einfällt - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

E Las cremas de fruta seca

En estos productos se unen las fragancias de la fruta seca con la dulzura del azúcar y las calidades de las bases vegetales.

Bonito: leche y avellanas para un sabor acogedor;

Tris: una ronda emocionante de sabores que une toda Italia gracias a las Avellanas Piemonte I.G.P., las Almendras Brindisine y el Pistacho de Bronte;

Crema de Nueces: en la versión lisa o con granillo, para saborear de nuevo los gustos rústicos de antaño;

Crema Pinolo: para satisfacer también los gustos más rebuscados;

Crema de Coco: ¿quiere dar un toque exótico a sus productos? ¡Esto es lo que necesita!

Se encuentran disponibles en dos versiones:

PARA HELADO, para dar gusto al helado base o diversificarlo, o en la variante a disolver para crear estracciatelas o una crujiente cobertura;

PARA PASTELERÍA, en la versión de relleno o termoestable a unir al producto antes de hornearlo.

Es posible mezclar estas cremas con los productos que prefiera:

granillo, granillo garrapiñado, fruta seca en piezas, galletas, galletas wafer desmigajadas, pequeñas peladillas y todo lo que su fantasía le sugiera.

Seaux Lithographiés
Lithographierte Eimerchen
Tárros litografiados
5 kg

Seaux neutres
Nicht lithographierte Eimerchen
Tárros neutros
5 kg - 25 kg



Le Creme

altri gusti

I Caramello: gusto classico della caramella Mou.
Vaniglia: candida crema al gusto di vaniglia.
Latte: tutta la fragrante bontà di un bicchiere di latte.
Caffé: tutta la forza dell'espresso italiano in una crema dolce e raffinata.
Cappuccino: il gusto del buon cappuccino italiano.
Disponibili in due versioni:
PER GELATO, per dare gusto al gelato base o variegarlo oppure
nella variante da sciogliere per creare stracciatelle o una croccante copertura;
PER PASTICCERIA, nella versione da farcitura
o termostabile da unire al prodotto prima di essere infornato.
È possibile mixare queste creme con i prodotti che preferite:
Granella, granella pralinata, o frutta secca in pezzi, biscottini, wafer sbriziolati,
piccoli confetti e tutto quello che la fantasia Vi suggerisce!

GB **Other flavoured creams**
Caramel: classic soft caramel.
Vanilla: pale, vanilla flavoured cream.
Milk: with the fresh goodness of a glass of milk.
Coffee: all the strength of Italian espresso in a sweet, refined cream.
Cappuccino: the great flavour of an Italian cappuccino.
Available in two versions:
FOR ICE CREAM, to flavour or variegated an ice cream base,
or for melting to create flakes or a crunchy coating;
FOR CONFECTIONERY, in a filling or thermostable version
to be added to the product before baking.
These creams can be mixed with your choice of products:
Chopped nuts, praline chopped nuts or broken nut pieces,
small biscuits, broken wafers, small sugared almonds
or whatever else takes your fancy!

Secchiello Litografato da 5 kg
Printed 5 kg tubs

Secchiello Neutro da 5 kg - 25 kg
Plain 5 kg and 25 kg tubs



La Gentile
CORTEMILIA

Le Creme

altri gusti

F Les autres goûts de crèmes

Caramel: goût classique des caramels mous.

Vanille: crème candide au goût vanille.

Lait: toute la saveur d'un verre de lait.

Café: toute la force de l'expresso italien en une crème sucrée et raffinée.

Cappuccino: le goût du bon cappuccino italien.

Disponibles en deux versions:

POUR LA GLACE, pour donner du goût à la base de la glace ou pour la bigarrer, mais aussi fondue pour créer de la stracciatella ou pour un effet de glaçage croquant;

POUR LA PATISSERIE, dans la version de pâte à fourrer ou bien thermostable à mélanger au produit avant de le mettre au four.

Il est possible de mélanger ces crèmes avec les produits que vous préférez:

Eclats de noisettes, Pépites pralinées, ou bien fruits secs en morceaux, biscuits, gaufrettes émiettées, petites dragées et tout ce que la fantaisie vous suggère!

D Cremes mit anderen Geschmacksrichtungen

Karamell: der klassische Geschmack von Caramel Mou.

Vanille: schneeweiße Creme mit Vanillegeschmack.

Milch: der ganze duftende Genuss eines Glases Milch.

Kaffee: die gesamte Kraft des italienischen Espressos in einer süßen und verfeinerten Creme.

Capuccino: der Geschmack eines guten italienischen Capuccinos.

In zwei Ausführungen erhältlich:

FÜR EIS – um dem Baseis Geschmack zu verleihen bzw. dieses zu marmorieren oder aber in der löslichen Ausführung zur Herstellung von Stracciatella oder eines knusprigen Überzugs;

FÜR DIE KONDITOREI – als Füllung oder in der wärmostabilen Ausführung als Produktbeigabe vor dem Backen.

Die Cremes lassen sich nach Belieben mit den von Ihnen bevorzugten Produkten mischen: Gehackte Nüsse, pralinierte gehackte Nüsse, Trockenfrucht in Stücken, Kekse, zerbröckelte Waffeln, kleines Konfekt und was Ihnen sonst noch so einfällt - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

E Las cremas con otros gustos

Caramelo: gusto clásico del caramelo Mou.

Vainilla: cándida crema al gusto de vainilla.

Leche: toda la fragante exquisitez de un vaso de leche.

Café: toda la fuerza del exprés italiano en una crema dulce y refinada.

Capuchino: el gusto del buen capuchino italiano.

Se encuentran disponibles en dos versiones:

PARA HELADO, para dar gusto al helado base o diversificarlo, o en la variante a disolver para crear estracciatelas o una crujiente cobertura;

PARA PASTELERÍA, en la versión de relleno o termoestable a unir al producto antes de hornearlo.

Es posible mezclar estas cremas con los productos que prefiera:

granillo, granillo garrapiñado, fruta seca en piezas, galletas, galletas wafer desmigajadas, pequeñas peladillas y todo lo que su fantasía le sugiera.

Seaux Lithographiés
Lithographierte Eimerchen
Tarras litografiados
5 kg

Seaux neutres
Nicht lithographierte Eimerchen
Tarras neutros
5 kg - 25 kg



La Gentile
CORTEMILIA

La Pasta di Nocciole

e Le Paste Pralinate

I Ottenere dalle Nocciole Tostate una Pasta fluida e ben raffinata, così cremosa ed aromatica non è stato così semplice. È prodotta con i più moderni macchinari e ci sono occorsi anni di perfezionamento tecnico per arrivare a questi risultati. Possiamo fornirla con differenti gradi di tostatura per poter soddisfare le più particolari esigenze qualitative e tecniche della nostra clientela. Oggi noi di La Gentile presentiamo con orgoglio questo prodotto che si inserisce nel mercato come uno tra i migliori in assoluto. Disponibile anche nella versione Pralinata, dolce connubio fra la pasta di frutta secca e lo zucchero, omogeneizzati e raffinati in un tutt'uno. Prodotto saporito ed impalpabile, ideale sia per la pasticceria che per il gelato. Comodo da usare, in quanto già miscelato al 50% di zucchero, permette di risparmiare tempo nel corso delle lavorazioni.

GB **Hazelnut Paste and Praline Pastes**
It hasn't been easy to get such a creamy and delicious smelling, well-refined fluid paste from roasted hazelnuts. The paste is produced using the most modern machinery and we have spent years perfecting the technique to achieve this result. We can supply pastes with different roasting grades to meet the most demanding quality and technical requirements of our customers. We at La Gentile are now proud to present this product, which takes its place as one of the very best available on the market. It is also offered in a Praline version, a sweet blend of nuts and sugar, homogenised and refined to become one. This very fine, flavourful product is ideal for use in both pastries and ice cream. The 50% sugar content of the blend makes it easy to use and reduces processing time.

Secchiello Litografato da 5 kg
Printed 5 kg tubs



Secchiello Neutro da 5 kg - 25 kg
Plain 5 kg and 25 kg tubs



Tank
1000 kg



La Pasta di Nocciole

e Le Paste Pralinée

F La Pâte de Noisettes et les Pâtes Pralinées

Il n'est pas si simple d'obtenir une Pâte fluide et bien raffinée, bien crémeuse et aromatique avec des Noisettes Torréfiées. Nous la produisons grâce à des machines ultramodernes et il nous a fallu des années de perfectionnement technique pour arriver à de tels résultats. Nous pouvons la fournir selon différents degrés de torréfaction de manière à pouvoir satisfaire les exigences les plus particulières de notre clientèle en termes de qualité et de techniques. Aujourd'hui, nous tous qui faisons partie de la société La Gentile, sommes fiers de présenter ce produit qui s'intègre au marché comme l'un des meilleurs en absolu.

Disponible également dans la version Pralinée, doux mariage entre la pâte de fruits secs et le sucre homogénéisés et raffinés pour n'être plus qu'un seul produit. Produit savoureux et impalpable, idéal aussi bien pour la pâtisserie que pour les glaces. Il est également facile à employer car il contient déjà 50% de sucre, ce qui permet de gagner du temps au cours des préparations.

D Nusspaste und pralinierte Pasten

Es ist nicht einfach, aus gerösteten Haselnüssen eine glatte Paste von so cremiger Konsistenz und mit diesem Aroma zu erzielen. Diese Paste wird mithilfe modernster Maschinen hergestellt und ist das Resultat einer langjährigen technischen Perfektionierung. Zur Befriedigung besonderer qualitativer und technischer Anforderungen unserer Kunden kann die Paste mit unterschiedlichen Röstgraden geliefert werden. La Gentile ist stolz, dieses auf dem Markt zu den absoluten Spitzenreitern zählende Produkt jetzt präsentieren zu können. Diese Paste ist auch in der pralinierten Ausführung erhältlich, eine süße Verbindung von Trockenobstpaste und Zucker, die homogenisiert und verfeinert zu einer Einheit verschmilzt. Das schmackhafte und hauchfeine Produkt ist ideal für Konditoreierzeugnisse und zur Eisherstellung. Da es bereits zu 50 % mit Zucker vermischt ist, ist es praktisch und garantiert Zeiteinsparungen im Verarbeitungsablauf.

E La Pasta de Avellanas y las Pastas Garrapiñadas

Obtener de las Avellanas Tostadas una Pasta fluida y muy refinada, cremosa y aromática no es tan sencillo. Se fabrica con las maquinarias más modernas y se han necesitado años de perfeccionamiento técnico para obtener estos resultados.

Podemos suministrarla con distintos grados de tostado para poder satisfacer las exigencias cualitativas y técnicas más particulares de nuestros clientes. Actualmente presentamos con orgullo este producto que se introduce en el mercado como uno de entre los mejores en absoluto.

Se encuentra disponible también en la versión garrapiñada, dulce alianza entre la pasta de fruta seca y el azúcar, homogeneizados y refinados de forma conjunta. Producto sabroso e impalpable, ideal tanto para la pastelería como para el helado. Cómodo de utilizar, puesto que ya se encuentra mezclado con un 50% de azúcar, permite ahorrar tiempo durante la elaboración.

Seaux Lithographiés
Lithographierte Eimerchen
Tarros litografiados
5 kg



Seaux neutres
Nicht lithographierte Eimerchen
Tarros neutros
5 kg - 25 kg



Tank
1000 kg



La Gentile
CORTEMILIA

La Pasta

di altra Frutta Secca

I Come per la pura Pasta di Nocciole, La Gentile propone anche la pura Pasta di Mandorla, Piastacchio, Arachidi, Anacardio e di tutti i tipi di frutta secca disponibili.

Fluida ed omogenea, perfetta per dare gusto al Vostro Prodotto, viene ottenuta tramite le stesse procedure e tecnologie e per questo possiamo garantire la stessa qualità sopraffina.

Disponibili anche nella versione Pralinata, dolce connubio fra la pasta di frutta secca e lo zucchero, omogeneizzati e raffinati in un tutt'uno.

Prodotto saporito ed impalpabile, ideale sia per la pasticceria che per il gelato.

Comodo da usare, in quanto già miscelato al 50% di zucchero, permette di risparmiare tempo nel corso delle lavorazioni.

GB Other Nut Pastes

As well as its pure Hazelnut Paste, La Gentile also offers pure pastes made from Almonds, Pistachios, Peanuts, Cashews and all kinds of nuts as available.

These fluid, homogeneous pastes are perfect for adding flavour to your product and are obtained using the same processes and technology, thus ensuring the same, extra fine quality. It is also offered in a Praline version, a sweet blend of nuts and sugar, homogenised and refined to become one. This very fine, flavourful product is ideal for use in both pastries and ice cream. The 50% sugar content of the blend makes it easy to use and reduces processing time.

Secchiello Litografato da 5 kg
Printed 5 kg tubs



Secchiello Neutro da 5 kg - 25 kg
Plain 5 kg and 25 kg tubs



Tank
1000 kg



La Pasta

di altra Frutta Secca

F Pâtes obtenues avec d'autres Fruits secs

Tout comme pour la Pâte de Noisettes, La Gentile propose également la pure Pâte d'Amande, de Pistache, d'Arachides, de Noix de cajou et de tous les autres types de fruits secs disponibles. La pâte, fluide et homogène, parfaite pour donner du goût à votre produit, s'obtient par les mêmes procédures et technologies et c'est la raison pour laquelle nous sommes en mesure de garantir la même qualité extrafine.

Disponible également dans la version Pralinée, doux mariage entre la pâte de fruits secs et le sucre homogénéisés et raffinés pour n'être plus qu'un seul produit. Produit savoureux et impalpable, idéal aussi bien pour la pâtisserie que pour les glaces. Il est également facile à employer car il contient déjà 50% de sucre, ce qui permet de gagner du temps au cours des préparations.

D Paste aus anderen Trockenfrüchten

Neben der reinen Haselnusspaste bietet La Gentile auch reine Mandel-, Pistazien-, Erdnuss- und Cashewnusspasten sowie Pasten aller erhältlichen Trockenfrüchte an. Die flüssige und homogene Paste eignet sich vorzüglich, um Ihren Produkten Geschmack zu verleihen. Erzielt wird sie anhand der gleichen Verfahren und Technologien, die bei den anderen Pasten zur Anwendung kommen, weshalb auch deren extrafeine Qualität garantiert werden kann. Diese Paste ist auch in der pralinierten Ausführung erhältlich, eine süße Verbindung von Trockenobstpaste und Zucker, die homogenisiert und verfeinert zu einer Einheit verschmilzt. Das schmackhafte und hauchfeine Produkt ist ideal für Konditoreierzeugnisse und zur Eisherstellung. Da es bereits zu 50 % mit Zucker vermischt ist, ist es praktisch und garantiert Zeiteinsparungen im Verarbeitungsablauf.

E La Pasta de otra fruta seca

Como para la pura Pasta de Avellanas, La Gentile propone también la pura Pasta de Almendra, Pistacho, Cacahuètes, Anacardo y de todos los tipos de fruta seca disponibles. Fluida y homogénea, perfecta para dar sabor a su producto, se obtiene mediante los mismos procedimientos y tecnologías y por esta razón podemos garantizar la misma calidad extrafina. Se encuentra disponible también en la versión garrapiñada, dulce alianza entre la pasta de fruta seca y el azúcar, homogeneizados y refinados de forma conjunta. Producto sabroso e impalpable, ideal tanto para la pastelería como para el helado. Cómodo de utilizar, puesto que ya se encuentra mezclado con un 50% de azúcar, permite ahorrar tiempo durante la elaboración.

Seaux Lithographiés
Lithographierte Eimerchen
Tárros litografiados
5 kg



Seaux neutres
Nicht lithographierte Eimerchen
Tárros neutros
5 kg - 25 kg



Tank
1000 kg



La Gentile
CORTEMILIA

Le Nostre Certificazioni

I

Nocciole Piemonte I.G.P.

La qualità delle Nocciole Piemonte I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) è garantita dal Consorzio Tutela Nocciola Piemonte, incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole. A tale scopo è stato emanato un disciplinare che determina anzitutto le zone dove è possibile produrre della Nocciola Piemonte, le densità d'impiantamento e la qualità di cultivar da impiegare, le modalità di coltivazione, lavorazione ed etichettatura. Al fine della verifica che tutte le modalità vengano rispettate, il Consorzio Tutela Nocciola Piemonte si avvale dell'I.N.O.Q. (Istituto Nord-ovest di Qualità) per l'effettuazione delle necessarie ispezioni. La Gentile aderisce alla Certificazione dal 2000, anno in cui è divenuto operativo il riconoscimento dell'I.G.P. della Nocciola Piemonte.

La produzione di quest'articolo può essere effettuata anche con Nocciole Piemonte I.G.P. certificate.

(Nota: il logo della certificazione I.G.P. è riferibile unicamente a prodotti IN PUREZZA, cioè solamente a quei prodotti che sono composti al 100% da Nocciole Piemonte I.G.P. Non si può utilizzare in riferimento all'azienda o raggruppata con altri loghi di certificazione).

Certificazione ISO 22000:2005

È uno standard applicato su base volontaria agli operatori del settore alimentare al fine di armonizzare gli standard nazionali ed internazionali preesistenti in materia di qualità e sicurezza alimentare. Si basa sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) definiti dal Codex Alimentarius ed è allineato ai precedenti standard ISO 9000 e ISO 14000. Sebbene non obbligatorio, questo standard si pone oggi come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Certificazione B.R.C. (British Retail Consortium) – Food.

Nasce nel 1998 nel Regno Unito in risposta delle necessità industriali, sviluppato ed introdotto dal BRC Food Technical Standard per essere utilizzato per valutare le aziende produttrici di articoli a marchio della distribuzione. Nel tempo l'applicazione di questo standard si è andata sempre più diffondendo in Europa anche in ambiti non più puramente produttivi ma anche interfunzionali, facendola evolvere in Global Standard. L'applicazione sempre più diffusa di questo standard ne ha fatto però emergere anche i limiti, per cui oggi l'originario progetto è stato scisso in differenti settori specifici: Food per l'alimentare, Packaging per il confezionamento, Consumer Products per i manufatti di prodotti destinati direttamente al consumatore finale e Storage and Distribution, per quanto riguarda gli aspetti dello stoccaggio e della distribuzione dei prodotti.

Certificazione I.F.S. (International Food Standard)

Anche in questo caso lo standard nasce da esigenze di controllo dei produttori di referenze a marchio cliente, ma si propone principalmente come strumento di verifica da parte degli auditor delle aziende, in quanto si struttura come un insieme di check-list contenenti dei requisiti da rispettare. Punta unicamente sugli aspetti produttivi e di confezionamento primario, tralasciando tutto quanto riguarda l'acquisizione delle materie prime, lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti. Poiché in tempi recenti si è messo molto l'accento non soltanto sulla qualità del prodotto, ma soprattutto sulla sicurezza, concetto molto più vasto e che comprende a sua volta il primo, da qualche anno un numero sempre maggiore di aziende sente la necessità di collaborare con partner che possano offrire garanzie certe contenendo i costi di audit e verifica. In seguito a ciò sempre più operatori preferiscono rivolgersi unicamente ad interlocutori certificati ed è per questo che nel 2007 La Gentile ha iniziato un percorso di adeguamento agli standard più diffusi e moderni di certificazione, terminato il 27 marzo 2008 con l'ottenimento degli attestati dei tre più rigidi protocolli con il massimo della valutazione.

Ognuno di questi standard è costantemente monitorato ed aggiornato dai rispettivi organi di controllo e gestione e La Gentile è regolarmente attenta ai mutamenti e pronta all'adeguamento delle nuove richieste disciplinari.



GB

PGI Piedmont Hazelnuts

The quality of PGI (Protected Geographical Indication) Piedmont Hazelnuts is guaranteed by the 'Consorzio Tutela Nocciola Piemonte' protective body, appointed by the Italian Ministry of Agriculture. To this end guidelines have been drawn up, primarily defining the areas where Piedmont Hazelnuts can be produced, the density of the orchards and the quality of cultivar to be used, cultivation methods, processing and labelling. In order to ensure that all the guidelines are followed, the 'Consorzio Tutela Nocciola Piemonte' refers to the I.N.O.Q. (Istituto Nord-ovest di Qualità= North-west Quality Control Institute) to carry out the necessary inspections. La Gentile has held the Certification since 2000, the year in which Piedmont Hazelnuts were first awarded PGI status. Production of this food item may also be carried out with PGI-Certified Piedmont Hazelnuts.

(NB: the logo of the PGI certification can only be used on PURE products, i.e. made up of 100% PGI Piedmont Hazelnuts. It cannot be used in reference to the company or alongside other certification logos).

ISO 22000:2005 Certification

This standard is applied on a voluntary basis to operators in the food sector in order to harmonize pre-existing national and international food quality and safety standards. It is based on the principles of the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) defined by the Codex Alimentarius and it is in line with the previous ISO 9000 and ISO 14000 standards. Although it is not obligatory, this standard is now a benchmark for operators for the application of community regulations concerning food hygiene and safety.

B.R.C. (British Retail Consortium) Certification – Food.

Established in the United Kingdom in 1998 in response to manufacturing demands, developed and introduced by the BRC Food Technical Standard to evaluate the producers of retail brand goods. Over time the application of this standard has become more and more widespread throughout Europe, also in areas which are not strictly production but inter-functional, making it a Global Standard. The increasing application of this standard has led to limitations however, so the original project has been divided into different specific sectors: Food, Packaging, Consumer Products and Storage and Distribution.

I.F.S. (International Food Standard) Certification

Also in this case the standard derives from the need to check manufacturers of retail brand goods, yet it is mainly used as a check tool by company auditors, since it is made up of a check list of requirements to be fulfilled. It focuses solely on production and primary packaging, disregarding everything to do with the purchase of raw materials, product storage and distribution.

Since much attention has recently been focused not only on product quality but above all safety, a much wider concept, which also includes the former, for a few years now an increasing number of companies have felt the need to collaborate with partners that can offer certain guarantees while containing auditing and checking costs. As a result more and more operators prefer to work only with certified partners and that is why in 2007 La Gentile began a process to meet the most widespread and modern standards of certification, ending on 27 March 2008 when the company obtained the approval of the three strictest protocols with the maximum points. Each of these standards is constantly monitored and updated by the respective checking and management bodies and La Gentile is always aware of changes and ready to upgrade to new disciplinary requests.



Le Nostre Certificazioni

F

Noisettes Piemonte I.G.P.

La qualité des Noisettes Piemonte I.G.P. (Indication Géographique Protégée) est garantie par l'Association pour la défense de la Noisette du Piémont, mandatée par le Ministère des Politiques Agricoles. Dans ce but, un règlement a été établi pour déterminer avant tout les zones dans lesquelles il est possible de produire des Noisettes Piemonte, l'étendue des plantations et la qualité du cultivar à employer, les modalités de culture, les méthodes de production et l'étiquetage. Afin de vérifier que toutes les modalités sont bien respectées, l'Association pour la défense de la Noisette du Piémont fait appel à l'I.N.O.Q. (Institut Nord-Ouest de Qualité), chargé d'effectuer les contrôles nécessaires. La Gentile adhère à la Certification de l'année 2000, année à laquelle l'I.G.P. a reconnu la Noisette Piemonte. La production de cet article peut être effectuée également avec des Noisettes Piemonte certifiées. (Remarque: le logo de la certification I.G.P. se réfère uniquement aux produits PURS, c'est-à-dire uniquement aux produits qui sont composés à 100% de Noisettes Piemonte I.G.P. Il ne peut être utilisé en référence à l'entreprise ni être regroupé avec d'autres logos de certification).



D

Piemontesische Haselnüsse g.g.A.

Die Qualität der piemontesischen Haselnüsse mit geografisch geschützter Angabe wird durch das vom Ministerium für Agrarpolitik beauftragte Konsortium zum Schutz der piemontesischen Haselnüsse garantiert. Zu diesem Zweck wurde eine Bestimmung erlassen, die allem voran die Anbaubereiche von piemontesischen Haselnüssen, die Pflanzdichte und Anbauqualität, die Anbau- und Verarbeitungsbedingungen sowie die Etikettierung festlegt. Zur Gewährleistung genannter Bedingungen bedient sich das Konsortium zum Schutz der piemontesischen Haselnüsse letztlich des I.N.O.Q. (Nord-West Qualitätsinstitut), das die erforderlichen Untersuchungen durchführt. Die Firma La Gentile unterliegt seit dem Jahr 2000, in dem die erstmalige Anerkennung der piemontesischen Haselnüsse erfolgte, dieser Zertifizierung. Die Produktion dieses Artikels kann auch mit zertifizierten piemontesischen g.g.A.-Haselnüssen erfolgen. (Anmerkung: Das Logo der g.g.A.-Zertifizierung ist ausschließlich auf REINE Produkte anwendbar, worunter einzig und allein Produkte verstanden werden, die zu 100 % aus piemontesischen g.g.A.-Haselnüssen bestehen. Eine Verwendung der Zertifizierung in Bezug auf das Unternehmen oder in Zusammenhang mit anderen Zertifizierungslogos ist unzulässig).

Certification ISO 22000:2005

Il s'agit d'un standard appliqué sur une base voulue par les opérateurs du secteur alimentaire afin d'harmoniser les standards nationaux et internationaux préexistants en matière de qualité et de sécurité alimentaire. Il est fondé sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) définis par le Codex Alimentarius et s'aligne avec les précédents standards ISO 9000 et ISO 14000. Bien que n'étant pas obligatoire, ce standard représente aujourd'hui un point de référence pour les opérateurs pour l'application des règlements communautaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire



Zertifizierung nach ISO 22000:2005

Es handelt sich hierbei um einen auf freiwilliger Basis von im Lebensmittelsektor tätigen Unternehmen angewendeten Standard, der darauf abzielt, bestehende nationale und internationale Standards im Bereich der Lebensmittelsicherheit in Einklang zu bringen. Grundlage dessen sind die im Codex Alimentarius festgelegten Prinzipien des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), der sich an die vorherigen Standards ISO 9000 und ISO 14000 anlehnt. Obwohl keine Verpflichtung zur Einhaltung dieses Standards besteht, gilt er heute bei Unternehmern als Bezugspunkt für die Applikation von EU-Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit und -hygiene.

Certification B.R.C. (British Retail Consortium) – Food

Elle est née en 1998 au Royaume-Uni en réponse aux besoins industriels, a été développée et introduite par le BRC Food Technical Standard pour évaluer les entreprises productrices d'articles portant la marque de la distribution. Au cours des années, l'application de ce standard s'est de plus en plus diffusée en Europe, et pas seulement dans les secteurs de la production mais aussi dans ceux y attachant, le transformant en Global Standard. Mais l'application toujours plus diffuse de ce standard a également mis ses limites en évidence, c'est pourquoi aujourd'hui, le projet d'origine a été partagé en plusieurs secteurs spécifiques: Food pour l'alimentaire, Packaging pour le conditionnement, Consumer Products pour les fabricants de produits destinés directement au consommateur final et Storage and Distribution pour ce qui concerne les aspects du stockage et de la distribution des produits.



BRC Zertifizierung (British Retail Consortium) – Food

Diese als Antwort auf die industriellen Erfordernisse 1998 im Vereinigten Königreich eingeführte Zertifizierung wurde vom BRC Food Technical Standard zur Bewertung von Herstellerfirmen von Markenartikeln entwickelt und aufgestellt. Im Laufe der Zeit fand dieser Standard in Europa immer mehr Anwendung und wurde nicht mehr nur von rein auf die Produktion konzentrierten, sondern auch von interfunktionalen Unternehmen angewendet. Mit der stets wachsenden Verbreitung des Standards stellte sich die Frage nach Grenzen. Folglich wurde das Ausgangsprojekt in unterschiedliche, spezifische Sektoren unterteilt: Food für den Lebensmittelbereich, Packaging für die Verpackung, Consumer Products für die Hersteller von direkt für den Endverbraucher vorgesehenen Produkten und Storage and Distribution für die Bereiche Lagerung und Vertrieb der Produkte.

Certification I.F.S. (International Food Standard)

Dans ce cas également, le standard a pris naissance suite aux exigences en termes de contrôle des producteurs de référence portant la marque du client, mais il se propose principalement comme un outil de vérification utilisé par les audits des entreprises, car il est structuré tel un ensemble de listes de contrôle qui contient des caractéristiques requises à respecter. Il vise essentiellement les aspects de production et de conditionnement primaire, négligeant tout ce qui concerne l'acquisition des matières premières, le stockage et la distribution des produits. Depuis quelques années, et encore récemment, comme l'accent a beaucoup été mis non seulement sur la qualité du produit mais surtout sur sa sécurité - concept beaucoup plus vaste et qui comprend à son tour le premier - un nombre toujours plus grand d'entreprises ressentent le besoin de collaborer avec des partenaires en mesure d'offrir des garanties certaines contenant les frais d'audits et de contrôle. Suite à cela, de plus en plus d'opérateurs préfèrent s'adresser uniquement à des interlocuteurs certifiés et c'est la raison pour laquelle en 2007, La Gentile a démarré un parcours de réalignement aux standards les plus diffus et modernes de certification, terminé le 27 mars 2008 par l'obtention des attestations des trois protocoles les plus rigides obtenant la plus grande évaluation. Chaque standard est constamment surveillé et mis à jour par les organes de contrôle et de gestion respectifs et La Gentile est régulièrement attentive aux changements et prête à s'adapter aux nouvelles demandes disciplinaires.



IFS Zertifizierung (International Food Standard)

Auch diese Zertifizierung entstand aus der Notwendigkeit einer Kontrolle der Hersteller von Markenprodukten zu Gunsten des Kunden heraus. Vorrangig dient sie jedoch Auditoren von Unternehmen als Prüfinstrument, da sie wie eine kombinierte Check-Liste von zu berücksichtigenden Anforderungen strukturiert ist. Diese Zertifizierung zielt ausschließlich auf Aspekte der Produktion und Primärverpackung ab, während alle den Kauf von Rohmaterialien, die Lagerung und den Vertrieb der Produkte betreffenden Bereiche ausgeklammert sind. Da in der letzten Zeit neben der Produktqualität, insbesondere die Produktsicherheit, die ein viel weiteres Feld umfasst und erstere ebenfalls beinhaltet, in den Mittelpunkt des Interesses gerückt ist, verspüren seit einigen Jahren immer mehr Unternehmen das Bedürfnis, mit Partnern zusammenzuarbeiten, die ihnen sichere Garantien inklusiv Audit und Prüfung bieten. Dies hat zur Folge, dass sich immer mehr Unternehmer ausschließlich an zertifizierte Firmen wenden. La Gentile nahm dies 2007 zum Anlass, ein Anpassungsverfahren an die weit verbreitetsten und modernsten Zertifizierungsstandards einzuleiten, das am 27. März 2008 mit dem Erhalt der Bescheinigung der drei strengsten Protokolle mit Bestbewertung zum Abschluss kam. Jede einzelne dieser Zertifizierungen wird seitens der zuständigen Kontrollorgane ständig überwacht und aktualisiert. Die Geschäftsführung von La Gentile achtet stets auf Änderungen und ist allseits bereit, Anpassungen an die neuen Bestimmungen umzusetzen.