

NOCCHIOLCONO



CATALOGO PRODOTTI
PER GELATERIA

NOCCIOLCONO

Da oltre 50 anni sul mercato italiano ed europeo **NOCCIOLCONO srl** nel corso della sua attività ha costantemente seguito una politica di alta qualità, coniugando le più moderne tecnologie di produzione con le antiche ricette dei maestri pasticceri, adeguandosi alle normative vigenti e portando avanti la propria filosofia di benessere sia nutrizionale che ambientale.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



Autorizzazione
**Associazione
Italiana Celiachia**
Per i prodotti
licenziatari del marchio
"SPIGA BARRATA"



Certificazione
**Ministero
della Salute**



Certificazione
Vegan Ok



Certificazione Bio
Ente Bios



Certificazione
**Halal Management
System**



Certificazione
IFS FOOD
Per la sede di
ROMA



**Ufficio
Rabbinico
di Roma**



LA NOSTRA PRODUZIONE

Grazie ad un moderno sistema informatico di fatturazione dotato di lettura barcode su ogni singolo automezzo, possiamo garantire una perfetta gestione della tracciabilità e rintracciabilità: ogni fattura anche avviata all'istante avrà identificato codice e lotto di prodotto venduto.

Attraverso questo sistema è possibile verificare la produzione effettuata, quali ingredienti siano stati utilizzati e a quanti clienti è stato venduto quel lotto.

la stabilità di produzione è invece garantita da appositi impianti dotati di plc per la gestione sia della temperatura di cottura, che della velocità di lavorazione, per il dosaggio dell'impasto, e infine per la quantità totale di produzione.



I NOSTRI STABILIMENTI

La Nocciolcono Srl conta 2 sedi operative:

La sede di **ROMA** è la sede centrale dal 1987. Ampliata e rinnovata nel 2010, negli uffici della sede, si trovano le funzioni centrali di amministrazione, controllo qualità e ricerca e sviluppo, per tutte le aree di competenza. **lo stabilimento è dedicato completamente alla produzione del senza glutine** e si estende su una superficie di 4000 mq.

La sede di **FRASCATI** inaugurata nel 2024 è **completamente dedicata alla produzione di coni e cialde convenzionali e senza glutine** con la creazione di un'ampia sala demo e corsi. Lo stabilimento si estende su una superficie di 6000 mq.



NOGGIOLGONO

LINEA AI
Cereali

RICCHEZZA E NATURA



LINEA AI *Cereali*

CONI STAMPATI

LA LINEA DI **CONI VEGAN** È UNA LINEA DI IMPASTI TRADIZIONALI PENSATA PER QUELLE **PERSONE INTOLLERANTI** AL LATTE, ALLE UOVA, ALLA FRUTTA A GUSCIO O PRATICANTI **DIETE VEGANE**



CORNETTO
MEDIO
COD.020
44x135



CORNETTO
MAXY
COD.021
47x155



CORNETTO
MAXY CON
SALVACONO
COD.016
47x155



CORNETTO
MEDIO CON
SALVACONO
COD.012
44x135



LINEA AI *Cereali*



COPPA
GRANDE
COD.041
54x138



COPPA
MEDIA
COD.040
50x134



COPPA
PICCOLA
COD.038
46x130



COPPA
GRANDE CON
SALVAONO
COD.007
54x138



COPPA
MEDIA CON
SALVAONO
COD.005
50x134



COPPA
PICCOLA CON
SALVAONO
COD.002
46x130

LINEA AI *Cereali*



CONI STAMPATI



COPPA
LARGE
COD.039
60x155



COD.1021
COPPA
AMERICA
52x103



COD.1020
COPPETTA
49x123



LINEA AI *Cereali*

CONI ARROTOLATI



COD.077
38x145



COD.078
42x155



COD.079
47x165



COD.055
50x175



COD.033
47x165



COD.1048
38x145



COD.1055
42x155



COD.1056
47x165



COD.1066
50x175

CONI ARROTOLATI CON SALVACONO



LINEA AI *Cereali*

CARTOCCI



COD.065
65x170



COD.050
70x180



COD.031
100x175



COD.023
MINI
CONO
29x65



CONO
GRANELLA
COD.042
50x180



NOBBIOLBONO

LINEA

SENZA
GLUTINE

Gluten Free



LINEA **SENZA GLUTINE**

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **SENZA OLIO DI PALMA**
- ✓ **SENZA LATTE**
- ✓ **VEGAN OK**
- ✓ **NO OGM**
- ✓ **SENZA UOVA**



COD.011
CONO
STAMPATO
VEGAN
SENZA
GLUTINE
47X115

CONI IMBUSTATI
SINGOLARMENTE



COD.003
CONO
STAMPATO
VEGAN
SENZA
GLUTINE
47X115

COPPE VEGAN SENZA GLUTINE



NEL 2004 NOCCIOLCONO srl
È LA PRIMA AZIENDA ITALIANA
AD ESSERE AUTORIZZATA
DAL MINISTERO DELLA SALUTE
ALLA PRODUZIONE DI CONI
PRIVI DI GLUTINE



COD.100
47X122



COD.091
50X128



COD.092
53X133



LINEA **SENZA GLUTINE**

✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **NO OGM**

CONI GLASSATI E GRANELLATI SENZA GLUTINE



CONO DUBAI
CHOCOLATE

COD.026
47X170



CONO CON
GLASSATURA

AL PISTACCHIO
E GRANELLA

COD.028
47X170



CONO CON
GLASSATURA

AL CACAO
E GRANELLA

COD.032
47X170



Coni Granellati

SENZA GLUTINE



GRANELLA DI
PISTACCHIO

GRANELLA DI
NOCCIOLA

LINEA **SENZA GLUTINE**

✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA OLIO DI PALMA** ✓ **SENZA LATTE**
 ✓ **VEGAN OK** ✓ **NO OGM** ✓ **SENZA UOVA**



CONI
ARROTOLATI
VEGAN
SENZA
GLUTINE



COD.043
38x140



COD.083
42x155



COD.084
47x170



COD.085
50x180



COD.030
47x170

CONI
ARROTOLATI
VEGAN
SENZA GLUTINE
CON SALVACONO



COD.1051
38x140



COD.1057
42x155



COD.1058
47x170



COD.1064
50x180

LINEA **SENZA GLUTINE**

✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA OLIO DI PALMA** ✓ **SENZA LATTE**
✓ **VEGAN OK** ✓ **NO OGM** ✓ **SENZA UOVA**



COD.018
MINI CONO
SENZA GLUTINE
VEGAN
29X65



CARTOCCI
VEGAN
SENZA GLUTINE



COD. 057
65X170



COD. 036
80X180

DISCHETTI IN CIALDA
VEGAN **SENZA GLUTINE**

COD.027 1000 PZ



COD.019
MINI CONETTO
STAMPATO



LINEA **SENZA GLUTINE**

- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **SENZA OLIO DI PALMA**
- ✓ **SENZA LATTE**
- ✓ **VEGAN OK**
- ✓ **NO OGM**
- ✓ **SENZA UOVA**



CONI IMBUSTATI
SINGOLARMENTE

COD. 029
CARTOCCIO
VEGAN **SENZA GLUTINE**
65X170



COD.271
CONO ARROTOLATO
VEGAN **SENZA GLUTINE** 6 PEZZI
45X145



COD.218
CONO
ARROTOLATO
VEGAN
SENZA GLUTINE
45X145

CONI IMBUSTATI
SINGOLARMENTE

COD.068
CONO BIO VEGAN
SENZA GLUTINE
47X110



PER L'INDUSTRIA





LINEA **SENZA GLUTINE**

✓ **SENZA GLUTINE** ✓ **SENZA OLIO DI PALMA** ✓ **NO OGM**

COD.037
BRIOCHE
SENZA
GLUTINE



COD.269
DISCO8
SENZA GLUTINE
VANIGLIA/CACAO



LINEA **SENZA GLUTINE**

✓ **SENZA GLUTINE**

✓ **SENZA OLIO DI PALMA**

✓ **NO OGM**



COD.2106
**SAVOIARDI
SENZA GLUTINE**
Confezione da 150 g

COD.234
**SAVOIARDI
SENZA GLUTINE**
Confezione da 2,5 kg



COD.145
**PAN DI SPAGNA
SENZA GLUTINE**
7 pezzi da 1 Kg - 38X56



NOCCIOLGONO

LINEA

BIOLOGICA

Piacere Bio!



LINEA BIOLOGICA



UNA LINEA
STUDIATA PER CHI HA
FATTO DELLA **GENUINITÀ**
IL PROPRIO CAVALLO DI
BATTAGLIA. INTERAMENTE
PRODOTTA CON **MATERIE
PRIME BIO** E CERTIFICATA
DALL'ENTE ITALIANO **BIOS**

CONI ARROTOLATI

Il **biologico** è un sistema produttivo
che si pone come obiettivo primario il
rispetto della natura e la **qualità di una
alimentazione sana e garantita.**

le materie prime utilizzate, provengono
rigorosamente da coltivazioni biologiche
eliminando dai vari processi di lavorazione
qualsiasi tipo di additivo, conservante e
coloranti sintetici

Nocciolcono srl è fiera di essere tra
le prime aziende a poter offrire ai
propri clienti un prodotto che segue
l'esigenza del mercato sempre più
attento alle richieste dei consumatori.



DISPONIBILI ANCHE
SENZA GLUTINE
BIO



NOCCIOLBONO

LINEA

Cialde



Cialde PER GELATO



COD.056
CIALDONE
VANIGLIA
20 cm



COD.023
MINI
CONI

COD.062
CESTINO
IN CIALDA



COD.051
VENTAGLI
IN CIALDA



COD.054
DISCHETTI
IN CIALDA



COD.053/017
SIGARETTE
BICOLORE
10 cm



COD.053



COD.017

Cialde PER GELATO



COD.008
VENTAGLI
DA 15 PZ
22 Confezioni



COD.103
SIGARETTE
DA 15 PZ
30 Confezioni



COD.102
CONI
DA 7 PZ
25 Confezioni



COD.047
MINICONI
SENZA GLUTINE
DA 9 PZ
50 Confezioni

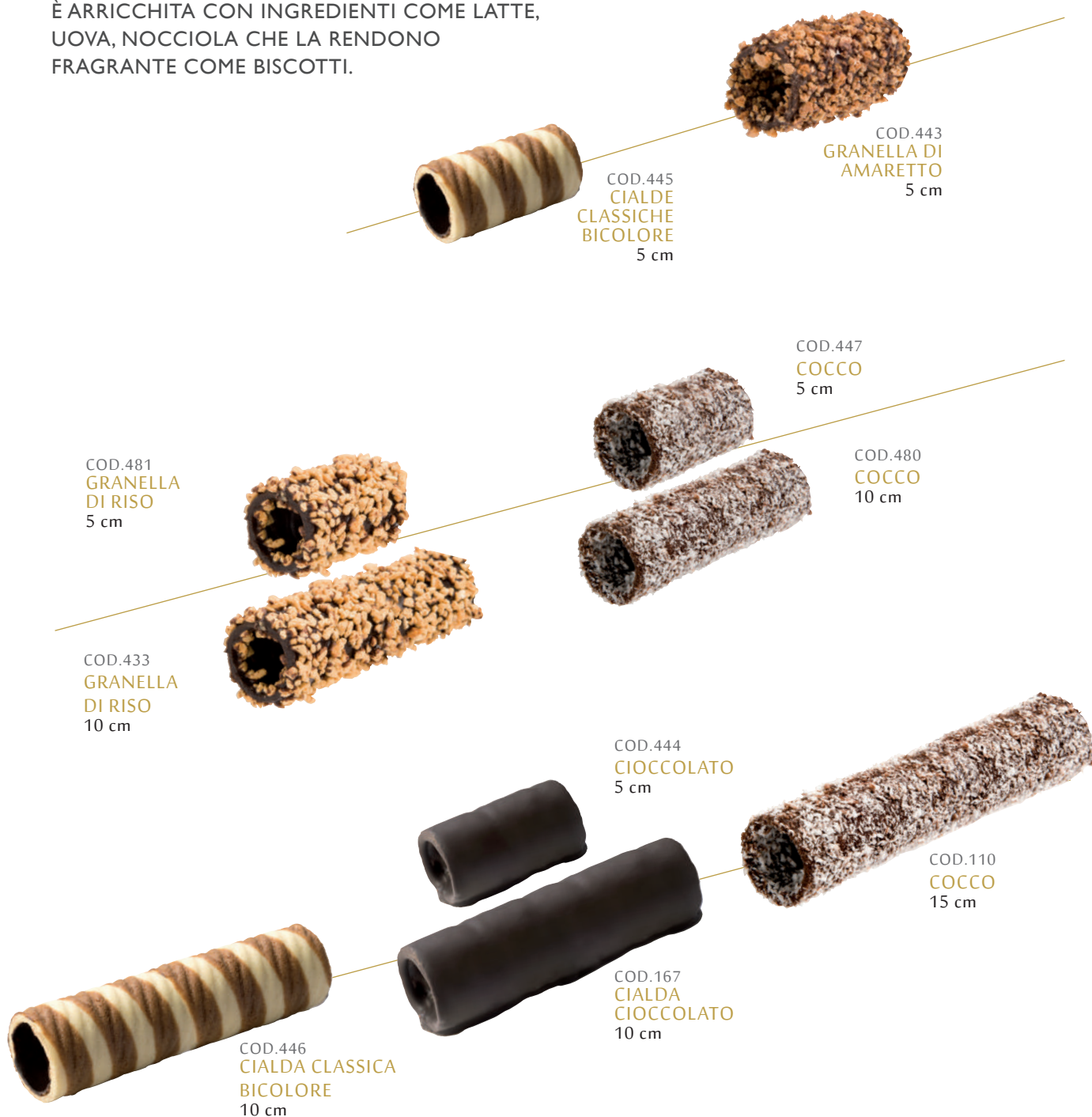


COD.035
MINICONI
ARROTOLATI
SENZA GLUTINE
DA 6 PZ
45 Confezioni

CANNOLI

Cialda

LA LINEA CIALDE PER DECORAZIONE
È ARRICCHITA CON INGREDIENTI COME LATTE,
UOVA, NOCCIOLA CHE LA RENDONO
FRAGRANTE COME BISCOTTI.



NOCCIOLGONO

BASI E CREME PER GELATO



BASI E CREME PER GELATO

✓ SENZA GLUTINE ✓ SENZA OLIO DI PALMA ✓ NO OGM



CREME
PER GELATO
AL GUSTO DI:
NOCCIOLA
PISTACCHIO
FONDENTE
CARAMELLO SALATO
BIANCA AL LATTE

Barattoli da 4/6 Kg



BASI IN POLVERE
PER GELATO
(GUSTI ASSORTITI)
Confezione da 2 kg

NOCCIOLGONO

LINEA

MARRON GLACÉS



LINEA MARRON GLACÉS

✓ SENZA GLUTINE

LA PRODUZIONE DEI NOSTRI

MARRONS GLACÉS

VIENE PORTATA AVANTI ATTRAVERSO
**UN MINUZIOSO PROCESSO DI CANDITURA
MOLTO LENTO CHE VA DAI 6 AI 10 GIORNI**
CON MACCHINARI APPOSITAMENTE STUDIATI E
BREVETTATI DA NOI, IL TUTTO, PER
GARANTIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI ALTA
QUALITÀ E TRA I MIGLIORI IN COMMERCIO.



COD.252

MARRONS GLACÉS

Confezione da 8 pz



NOVITÀ

COD.250

MARRONS GLACÉS

Confezione da 20 pz



COD.248

MARRONS GLACÉS

CONFEZIONATI IN ATM

la **prima fase** è la **scelta del prodotto**:
riducendo la selezione solo tra i calibri
più grandi (48/50 - 50/55) e più pregiati.

la **seconda fase** è quella di **cottura**, realizzata in
piccoli batch (max 100k g) per un lungo lasso di tempo a
basse temperature, che permette ai marroni di
ammorbidirsi senza subire stress e conservare
tutte le tipiche caratteristiche
organolettiche.

la **terza fase** è la **canditura** anch'essa effettuata
lentamente con costante controllo di
temperatura e umidità, per evitare la
caramellizzazione o che il prodotto
diventi gommoso al palato.

la **quarta fase**, ovvero il **confezionamento**
tramite termoformatrice che crea una confezione
a barriera ed una seguente immissione di azoto:
il metodo ideale per creare un atmosfera
protettiva contro la formazione di muffe e batteri.

PER LA PRODUZIONE DEI NOSTRI ROTTAMI SELEZIONIAMO SOLO CASTAGNE
TAGLiate A COLTELLO ED UTILIZZIAMO LO STESSO SISTEMA DI COTTURA,
CANDITURA E CONFEZIONAMENTO DEI **MARRONS GLACÉS**.

✓ **SENZA GLUTINE**



COD.249
**MARRONS
GLACÉS**
27 pezzi

**IMBUSTATI
SINGOLARMENTE**



COD.247
**ROTTAMI
DI MARRONE**
2 x 2,5 kg in atm

LINEA MARRON GLACÈS

✓ SENZA GLUTINE



COD.265
PASTA DI
MARRONE
2 X 2,5 kg
sottovuoto



COD.260
CREMA
DI MARRONE
Barattolo 5 kg

LA NOSTRA FILOSOFIA CI VEDE
SEMPRE PIÙ ATTENTI SIA NELLA SELEZIONE
DELLE MATERIE PRIME RIGOROSAMENTE
PRIVE DI OGM, SIA ALL'AMBIENTE, CON LA
PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA
ED ACQUA CALDA DAL SOLE.

Giuseppe Brancato

Slurp da Re!



Nocciolcono srl

Via delle Amazzoni 37, 00133 - Roma

Tel. 06 2014831

e-mail: nocciolcono@nocciolcono.it

www.nocciolcono.com