

GUSTI

CERETTO

La Famiglia Ceretto, con la nascita di Relanghe nel 1994, ha dimostrato, sin da subito, il suo amore per la Nocciola Piemonte I.G.P. e per tutti quei prodotti dolciari che la nostra tradizione piemontese ci ha regalato nel corso del tempo.

La nostra Nocciola, rigorosamente Piemonte I.G.P. delle Langhe da filiera controllata da noi gestita, il Torrone, le Dragées ed i Tartufi Dolci che la contengono, sono stati l'inerzia del progetto qualitativo che ha portato alla valorizzazione di ognuna di queste ricette che rischiavano di essere dimenticate.

I concetti legati alla materia prima, alla sua qualità ed al rispetto dei tempi naturali di produzione, sono alla base della filosofia che sta dietro alla selezione Terroirs che, dopo l'esperienza maturata dal 2003 grazie alla collaborazione fra le più prestigiose Maisons di vino francesi, da quest'anno si arricchisce con lo sviluppo di un nuovo progetto legato al mondo della pasticceria italiana.

Per il tramite della Nocciola Piemonte I.G.P., in qualità di ambasciatore, abbiamo stretto nuove collaborazioni con piccoli artigiani, pasticceri prestigiosi del nostro panorama nazionale con i quali abbiamo condiviso l'idea di una proposta esclusiva per il mercato italiano in linea con le nostre esperienze gustative volta a valorizzare le tipicità regionali.

Qui di seguito presentiamo tutta la gamma prodotta e selezionata in due sezioni: Laboratori e Bottega. Sotto la dicitura Laboratori troviamo le referenze destinate alla trasformazione del prodotto, ovvero rivolte agli operatori delle cucine dei ristoranti, alle pasticcerie e alle gelaterie mentre, nella sezione Bottega, si annoverano tutti quegli articoli dedicati alla vendita al dettaglio.

CERETTO

GUSTI

LABORATORIO



ENRICO CRIPPA
PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY



relanghe

ALBA

The logo for 'relanghe' features a stylized crown or floral emblem above the brand name, which is written in a gothic-style font. Below the name, the word 'ALBA' is printed in a simple, sans-serif font.



ENRICO CRIPPA

LABORATORIO

TORTA di NOCCIOLA

SENZA FARINA



TOR06

MONOPORZIONE
DA SMOCELLARE
E SERVIRE



TOR45

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. g	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
TOR45	Torta di Nocciola Piemonte I.G.P. Senza farina	45	40	32% Nocciola Piemonte I.G.P., Zucchero di canna bianco, Uova pastorizzate, Burro vaccino anidro, Fecola di patate, Cacao in polvere	- Monoporzione - Vendita al dettaglio
TOR06	Torta di Nocciola Piemonte I.G.P. Senza farina	600	2		- Vendita al trancio



RELANGHE
LABORATORIO

TORRONE FRIABILE

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.



50% NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.
20% MIELE MILLEFIORI ITALIANO

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	dimensioni	applicazioni
FN163	Tavella di Torrone Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P.	1,5	2	50% Nocciola Piemonte I.G.P., Miele, Zucchero di Canna bianco, Sciroppo di Glucosio, Addensante: gelatina alimentare, Ostia (Fecola di patate, Acqua, Olio di Oliva)	B 23,0 x H 7,0 x P 14,5	- Torrone al taglio - Torrone da granellare

RELANGHE

BOTTEGA

GRANELLA di TORRONE FRIABILE

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.



50% NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.
20% MIELE MILLEFIORI ITALIANO



RICETTA

SEMIFREDDO AL TORRONE FRIABILE ALLE NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. RELANGHE

Ingredienti (4 persone): 4 albumi d'uovo, 175 g di zucchero, 500 g di panna per dolci, 200 g di granella di torrone friabile alle Nocciole Piemonte I.G.P. Relanghe.

Preparazione: con l'aiuto di un piccolo frullatore per panna, montare gli albumi a neve con lo zucchero. Quando gli albumi saranno ben gonfi e sodi unirvi la panna precedentemente montata e per ultima la granella di torrone.

Versare il composto in uno stampo a tegola oppure a forma di mattone e passarlo nel freezer per almeno 5 ore.

Servire il semifreddo a fette con l'aggiunta di una salsa di cioccolato.

Decorare con una spolverata di granella di torrone nel piatto.

Mescolare accuratamente il preparato ottenuto eliminando i grumi e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddato mettere quanto preparato nel mantecatore.

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
LC101	Granella di Torrone Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P.	1,0	3	50% Nocciola Piemonte I.G.P., Miele, Zucchero di Canna bianco, Sciroppo di Glucosio, Addensante: gelatina alimentare	- Guarniture e decorazioni - Semifreddo - Gelato - Bavarese
FN012	Granella di Torrone Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P.	5,0	1	Grana 5-6 mm	- Salame al Cioccolato e al Torrone - Tiramisù al Torrone

PRODOTTI per la SALA

MENDIANTS
AL CIOCCOLATO



MMC15



MPN25

IL "TESTIMONE"
DELLA PRALINA
È INDICATORE DEL GUSTO

L'ASSORTIMENTO DELLE PRALINE
SARÀ DEFINITO IN BASE
ALLA REPERIBILITÀ STAGIONALE
DELLA FRUTTA SECCA



MSC15

SCORZETTE D'ARANCIA
TAGLIATE A MANO

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. g	peso netto per cartone in kg	pezzi per cartone	applicazioni
MPN25	Pralineria nuda con "testimone" Gusti Assortiti di stagione***	10**	1,7	1	- Pronti da servire
MSC15	Scorzette d'Arancia tagliate a mano, candite e ricoperte di Cioccolato Fondente 64%	5-17**	2,0	1	
MMC15	Mendiants Classico al Cioccolato Fondente e al Latte	7**	2,0	1	

*** I gusti proposti saranno disponibili in base alla frutta secca di stagione

** Peso indicativo al pezzo

PRODOTTI per la SALA



TARTUFI AMOR DE CANA "NUDI"
CON NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.
E ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

QDF01



AMCF5



DRAGÉES
DI NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.



QDL02

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. g	peso netto per cartone in kg	pezzi per cartone	applicazioni
QDF01	Dragées di Nocciola Piemonte I.G.P. con Cioccolato Fondente Extra	1,0	2	1	- Pronti da servire
QDL02	Dragées di Nocciola Piemonte I.G.P. con Cioccolato al Latte	1,0	2	1	
AMCF5	Tartufi Amor de Cana al Cioccolato Fondente Extra con Nocciola Piemonte I.G.P. e Zucchero di Canna non raffinato	0,5	2	1	

RELANGHE

LABORATORIO

LING8 e CREM8

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.

LABORATORIO

178

LNG15



L'INTERPRETAZIONE
DI RELANGHE
DEL TRADIZIONALE
"SALAME" DI CIOCCOLATO

CON NOCCIOLE
PIEMONTE I.G.P.
INTERE E BISCOTTO
ALLE NOCCIOLE

LNG16



SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	dimensioni in cm	applicazioni
LNG15	Ling8 Dolce al cioccolato con Biscotto alla Nocciola Piemonte I.G.P.	1,5	2	B 24,5 x H 10,5 x P 6,5	- Vendita al trancio
LNG16	Crem8 Gran Cremino con Nocciola Piemonte I.G.P.	1,5	2	B 24,5 x H 10,5 x P 6,5	- Vendita al trancio

CIOCCOLATO GIANDUJA

COPERTURA



LGG15



CON ALMENO IL 30%
DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	dimensioni in cm	applicazioni
LGG15	Cioccolato per copertura Gianduja con Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe	1,5	2	70% Cioccolato (Zucchero, Burro di Cacao, Latte intero in polvere, Pasta di Cacao, Emulsionante: Lecitina di soia, Aroma naturale di vaniglia), 30% Nocciola Piemonte I.G.P.	B 24,5 x H 10,5 x P 6,5	- Coperture per dolci - Gelati - Creme - Mousse - Ganaches - Decorazioni - Preparazioni per dolci - Torte

CHICCHE di CIOCCOLATO

COPERTURA

CIOCCOLATO AL LATTE
CON MASSA DI CACAO
VENEZUELA 75%

MCP30



CON MASSA
DI CACAO PERÙ 80%

MCP33

FONDENTE
BLEND 64%

MCP31



CON MASSA
DI CACAO
VENEZUELA 75%

MCP32

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
MCP30	Chicca nuda per copertura Cioccolato al Latte con massa di Cacao Perù	2,0	2	Zucchero, Burro di Cacao, Latte intero in polvere, Massa di Cacao, Emulsionante: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	<ul style="list-style-type: none"> - Coperture per dolci - Gelati - Creme - Mousse - Ganaches - Decorazioni - Preparazioni per dolci - Torte
MCP31	Chicca nuda per copertura Fondente Blend (64%)	2,0	2	Massa di Cacao, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	
MCP32	Chicca nuda per copertura Fondente Monorigine Venezuela (75%)	2,0	2	Massa Venezuela, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	
MCP33	Chicca nuda per copertura Fondente Monorigine Perù (80%)	2,0	2	Massa Perù, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	

LASTRE di CIOCCOLATO

COPERTURA

COSÌ SOTTILI
DA SPEZZARE
CON LE MANI



CON MASSA
DI CACAO
PERÙ 80%

MCO23

CON MASSA
DI CACAO
VENEZUELA 75%

MCO22

FONDENTE
BLEND 64%

MCO21

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	dimensioni in cm	applicazioni
MC021	Lastra di Cioccolato per copertura Fondente Blend (64%)	1,0	3	Massa di Cacao, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia	B 28,6 H 24,8 P 1,5	<ul style="list-style-type: none"> - Coperture per dolci - Gelati - Creme - Mousse - Ganaches - Decorazioni - Preparazioni per dolci - Torte
MC022	Lastra di Cioccolato per copertura Fondente Monorigine Venezuela (75%)	1,0	3	Massa Venezuela, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia		
MC023	Lastra di Cioccolato per copertura Fondente Monorigine Perù (80%)	1,0	3	Massa Perù, Zucchero, Burro di Cacao, emulsionanti: Lecitina di girasole, Bacca di vaniglia		

CREME SPALMABILI

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.

MCT76

PGR01



SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	ingredienti	applicazioni
MCT76	Crema Torinese con Nocciola Piemonte I.G.P.	2,3	1	Nocciola Piemonte I.G.P., Zucchero, Cacao in polvere, Massa di Cacao, Lecitina di girasole	- Gelati - Creme - Mousse - Decorazioni
PGR01	Crema di Nocciola Piemonte I.G.P. al Cacao	1,0	1	45% Nocciola Piemonte I.G.P., Zucchero di Canna, 16% Cacao in Polvere, Lecitina di girasole (senza OGM)	- Preparazioni per dolci - Torte

RELANGHE
LABORATORIO

PASTA di NOCCIOLA

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P. TOSTATA



LABORATORIO

183

RICETTA

GELATO ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. RELANGHE

Ingredienti (per circa 500 g di gelato):

225 g latte intero, 125 g panna fresca, 60 g zucchero, 80 g pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe tostatura media, 1 tuorlo d'uovo.

Preparazione: Sciogliere in un pentolino a fuoco basso o a bagnomaria lo zucchero ed amalgamare il latte con la Pasta di Nocciole.

Portate ad una temperatura di circa 70 gradi facendo attenzione a non raggiungere l'ebollizione; una volta ottenuta una miscela omogenea, aggiungere il tuorlo d'uovo e la panna.

Mescolare accuratamente il preparato ottenuto eliminando i grumi e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddato mettere quanto preparato nel mantecatore.

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
NP001	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Media	1,0	4	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata	- Gelato - Semifreddo - Creme - Preparazioni per dolci - Crepes
LC132	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Media	3,0	1		
NP005	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Media	5,0	2		
NPF05	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Forte	5,0	2		
NPX05	Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostatura Extra Forte	5,0	2		
				Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06	
				Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	



RELANGHE
LABORATORIO

PASTA di PISTACCHIO

CON PISTACCHIO
SICILIA TOSTATO

RICETTA

CRÈME BRULÉE AL PISTACCHIO SICILIANO RELANGHE

Ingredienti (per circa 6 persone):

70 gr pasta di Pistacchi siciliani Relanghe,
500 ml panna fresca, 1/2 baccello di vaniglia,
100 gr zucchero, 5 tuorli d'uovo.

Preparazione: Scaldare mescolando delicatamente con una frusta panna e metà dello zucchero con la polpa del mezzo baccello di vaniglia e la Pasta di Pistacchi. Cuocere a fuoco basso, continuando a mescolare fino allo scioglimento dello zucchero, poi spegnere e far raffreddare il composto.

In una terrina sbattere i cinque tuorli e lo zucchero restante, versarvi il composto a filo continuando a mescolare con una frusta per evitare che si realizzino grumi. Versare la crema ottenuta in sei cocottine e cuocere a bagnomaria 50 minuti a 150 gradi. Rassodare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire le creme cospargere la superficie con zucchero.



SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
PPS01	Pasta di Pistacchio Siciliano	1,0	4	Percentuale di Pistacchi: 100% (in purezza).	- Gelato - Semifreddo - Creme - Preparazioni per dolci

OLIO di NOCCIOLA

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P. TOSTATA

SPREMITURA DOLCE A FREDDO
PER MANTENERE INTATTE
TUTTE LE CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE



NO001

PRODUZIONE MASSIMA
GIORNALIERA: 7 LITRI



RICETTA

PAGNOTTELLE ALLE NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. RELANGHE

Ingredienti: 80 g farina di Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe, 420 g farina tipo "00", 80 g granella di Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe, 40 g olio di Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe, 10 g zucchero, 15 g sale fino, 35 g lievito di birra.

Preparazione: formare una fontana con la farina, lo zucchero, il sale e disporre al centro il lievito precedentemente stemperato in poca acqua tiepida, aggiungere l'olio e l'acqua a temperatura ambiente ed impastare per ottenere un composto elastico. Inserire la granella di nocciole non appena il tutto inizia ad ottenere una consistenza compatta.

Coprire e lasciare riposare per circa 1 ora affinché si compia la prima lievitazione. Una volta ottenuto un volume doppio rispetto all'impasto di partenza porzionare il composto in pani dalla forma desiderata per far sì che si effettui la seconda lievitazione su teglia per circa altri 50 minuti. Preriscaldare il forno a 220 gradi ed infornare i pani per circa 30 minuti.

Temperatura e gradazione indicativi a seconda del forno che si ha a disposizione.

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. 1	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
QON20	Olio di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostata	0,25	2	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06	- Condimenti per cibi freddi, cotti e verdure - Preparazione per dolci e biscotti - Preparazione per creme al gianduja
NO001	Olio di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostata	1,0	1	Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

TOSTATA

LC130



RICETTA

CROCCANTE SU FIAMMA ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. RELANGHE

Ingredienti (4 persone): 300 g Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe, 200 g zucchero, 6 cl (60 g) acqua.

Preparazione: in un pentolino, meglio se in rame (tipo "polsonetto") unire zucchero e acqua, mettere su fiamma e, a fuoco moderato, portare lo zucchero a caramello biondo.

Unire le nocciole leggermente scaldate e mescolare bene.

Quando l'impasto di nocciole e zucchero raggiunge un colore bruno versare il croccante su una placca precedentemente unta o su carta forno, schiacciare con una spatola per livellare il composto e lasciare raffreddare.

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. kg	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
LC130	Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostata	1,0	3	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06	- Dragées da ricoprire - Torta di nocciole - Brutti e buoni - Croccante alle nocciole
NT024	Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe - Tostata	2,5	4	Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	



RELANGHE LABORATORIO

GRANELLA di NOCCIOLA

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P. TOSTATA

RICETTA

CANNONCINO CON CREMA ALLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. RELANGHE

LC131

Ingredienti (4 persone): 250 g pasta sfoglia (oppure acquistare i cannoli già pronti), 500 g panna fresca (abbastanza grassa), 120 g tuorli d'uovo, 120 g zucchero, 9 g colla di pesce, q.b. granella di Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe.

Preparazione: 24 ore prima della realizzazione. In un pentolino far scaldare la panna a 90 gradi ed unire la colla di pesce, già ammollata in acqua fredda, versarla in un contenitore sui tuorli precedentemente montati ed unire con lo zucchero. Mescolare bene l'impasto e, una volta più tiepido, unire la pasta di nocciole. Stemperare il tutto continuando a mescolare con una frusta.

Lasciar raffreddare e riposare in frigorifero a 3-4 gradi. L'indomani, montare la crema con l'aiuto di uno sbattitore, quando ben soda, versarla in una sacca da pasticceria per farcire i cannoncini e tapparli con la granella di nocciole.



SENZA GLUTINE

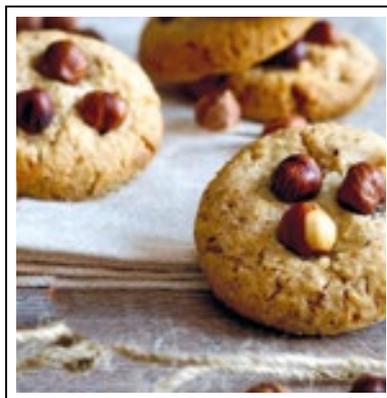


codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. l	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
LC131	Granella di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe	1,0	3	<p>Cultivar: Tonda Gentile Trilobata</p> <p>Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06</p> <p>Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).</p>	<p>- Torte</p> <p>- Biscotti</p> <p>- Guarnizioni e decorazioni</p> <p>- Pane e Grissini alle nocciole</p> <p>- Pasta all'uovo con farina di nocciole</p> <p>- Torta di nocciole "senza farina"</p>

FARINA di NOCCIOLA

CON NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P. TOSTATA

QFN01



RICETTA

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P. RELANGHE

Ingredienti: 1 uovo, 120 g farina di Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe, 150 g farina, 70 g olio di semi di girasole, 10 g olio di Nocciole Piemonte I.G.P. Relanghe, 100 g zucchero, 1 bacca di vaniglia, 8 g di lievito, qualche Nocciola Piemonte I.G.P. Relanghe intera per decorare.

Preparazione: pre-riscaldare il forno a 180 gradi. Mescolare l'uovo, l'olio e lo zucchero, successivamente aggiungere le nocciole in farina, il lievito e la bacca di vaniglia continuando a mescolare fino ad ottenere una pasta liscia e lavorabile. Formare delle sfere da circa 20 grammi e disporle sulla placca foderata leggermente distanziate le une dalle altre. Decorare ogni biscotto con nocciole intere. Infornare i biscotti a 180 °C per circa 12-15 minuti.

SENZA GLUTINE



codice prodotto	descrizione articolo	peso netto al pz. l	pezzi per cartone	caratteristiche	applicazioni
QFN01	Farina (extrafine) di Nocciola Piemonte I.G.P. delle Langhe	1,0	3	Cultivar: Tonda Gentile Trilobata Garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/06 Percentuale di Nocciola Piemonte I.G.P. : 100% (in purezza).	- Torte - Biscotti - Guarnizioni e decorazioni - Pane e Grissini alle nocciole - Pasta all'uovo con farina di nocciola - Torta di nocciola "senza farina"