



イタリアピエモンテ産ヘーゼルナッツ

イタリアミラノから西に約110キロ離れたLuという村に**CORILU**社があります。1998年に4農家が集まり、CORILU社が設立されました。同社は、高品質な製品を提供する為に、大学や研究所とコラボして活動を行っています。また、約80ヘクタールの自社農園でヘーゼルナッツを栽培しています。ヘーゼルナッツホール以外にも、半製品のヘーゼルペーストやプードルを自家製造しています。これらの製品は、ヨーロッパだけでなくアジアやオーストラリアのベーカリー・チョコレート・アイスクリームショップへ供給されており、世界中で愛されています。のどかな村で育ったヘーゼルナッツは、渋みが少なく、甘み強いのが特徴です。

PRODUCTS

※写真は製品イメージです。



皮付生ホール

荷 姿：2.5kg
賞味期限：製造後24か月
保存条件：温度20℃以下の臭いのない
乾燥した冷暗所保管



皮剥きローストホール

荷 姿：2.5kg
賞味期限：製造後24か月
保存条件：温度20℃以下の臭いのない
乾燥した冷暗所保管



ローストプードル

荷 姿：2.5kg
賞味期限：製造後24か月
保存条件：温度20℃以下の臭いのない
乾燥した冷暗所保管



ヘーゼルペースト

荷 姿：1kg
賞味期限：製造後24か月
保存条件：温度20℃以下の臭いのない
乾燥した冷暗所保管

イタリア ピエモンテIGPヘーゼルナッツとは？

「トンダ・ジェンティーレ・トリロバータ (Tonda Gentile Trilobata)」という最高級品種で、皮が剥きやすく、丸みを帯びた美しい形と上品な香りが特徴です。また、EUが定める「NOCCIOLA PIEMONTE IGP」という認証を取得しており、ピエモンテ州のもつ地理・環境に由来し、優れた特質を持ち、その栽培・生産・加工に関わる条件を満たしているものに認定されています。

バリー・カレボー社製品、ドイツ・レムケ社製品、及び各種ナッツ類、製菓原材料 全般取扱

株式会社 **前田商店**

URL <https://www.j-maeda.co.jp/>

本 社 〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
TEL. 06-6762-1991 FAX. 06-6762-6780
東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号ユニゾ大井四丁目ビル4階
TEL. 03-6429-4050 FAX. 03-6429-4051
札幌OFFICE 〒062-0024 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102
FAX. 011-588-6410



前田商店ウェブサイト
[j-maeda.co.jp](https://www.j-maeda.co.jp)



前田商店 facebookページ
facebook.com/jmaeda.co.jp