

Casa Verrua



La nocciola Tonda Gentile e Trilobata
IGP



9 mila piante in 33 ettari di terreno

La passione e la ricerca della qualità sono sempre stati il propulsore di energia di mio padre
e le nocciole non cadono mai lontane dalla pianta!



Chi siamo **noi**?

Nel 2016, in accordo con mia moglie Claudia, abbiamo deciso di investire risorse nella conversione della produzione agricola, passando da seminativo a nocchieto.

L'impresa agricola, ereditata da mio padre Giuseppe Verrua nel 2014, a quell'epoca contava una superficie complessiva di circa 25 ettari di terreno, tutto adibito a seminativo: mais, grano turco, grano e altri cereali coltivati seguendo il metodo della rotazione coltiva.

Complessivamente oggi l'azienda conta 33 ettari di terreno, suddivisi in tre appezzamenti.

Nocciole tostate

Dopo essere state sgusciate e cernite (sia meccanicamente che manualmente), le nocciole di Casa Verrua vengono tostate tramite fonte di calore, esaltandone aroma e sapore.



120 gr.

Nocciole tostate

Dopo essere state sgusciate e cernite (sia meccanicamente che manualmente), le nocciole di Casa Verrua vengono tostate tramite fonte di calore, esaltandone aroma e sapore.



200 gr.

Crema Gianduia

Gli ingredienti della nostra crema Gianduia sono semplicemente tre: 60% nocciole tostate, zucchero di canna e cacao. Non contiene altro! Nessun tipo di grasso o olio aggiunto.



200 gr.

Crema fondente

Gli stessi ingredienti e genuinità della crema Gianduia ma con il retrogusto leggermente più amaro per la diversa miscelazione degli ingredienti: 60% nocciole tostate, più cacao e meno zucchero di canna.



200 gr.

La crema Gianduia con granella di nocciole

La stessa percentuale di nocciole tostate della crema Gianduia (60%) ma con una lavorazione diversa, la granellatura della nocciola tostata: taglia la nocciola conservandone il gusto intenso!



200 gr.