

il Noceto®



La dolce vita della Noce d'Oro

Le noci non sono tutte uguali, alcune sono più nobili, buone e ricche di preziosi nutrienti e tra queste, solo alcune diventano **Noce d'Oro**.

Solo dopo una vita così dolce e perfetta nella nostra Cooperativa, una noce può diventare una NOCE D'ORO.

Noce d'Oro. La Star del benessere.

"Noce d'Oro" the Sweetest and Largest Italian Walnut

*Walnuts are not all the same, some are more noble, good and rich in precious nutrients and among these, only some of them become our "**Noce d'Oro**".*

Only after such a sweet and perfect life in our Company, a walnut can become a "NOCE D'ORO".

Noce d'Oro. The star of well-being.

www.ilnoceto.it









• ORIGINI NOBILI.

Da una secolare tradizione la noce viene prodotta nella zona tra il Piave ed il Tagliamento.

Al **Noceto** si coltiva la varietà "Lara", tipica del nord Italia.

• BUONA NASCITA.

Noce d'Oro viene coltivata nelle nostre aziende da oltre **25 anni**, da produttori che utilizzano metodi **rispettosi della natura** e impianti all'avanguardia.

• AMBIENTE SANO.

Noce d'Oro è prodotta con metodi di **Agricoltura Sostenibile**, coltivata secondo il Disciplinare Regionale di Produzione Integrata, Certificata **QV** - Qualità Verificata e **Biodiversity Alliance** - rispetto dell'ambiente.

• OTTIMI TUTORI.

Noce d'Oro, prima in Italia, già dal lontano 2002 si fregia della Certificazione Sistema di Qualità **ISO 9001** e da molti anni anche di quella di Sistema di Rintracciabilità di Filiera **ISO 22005**, veri e propri titoli nobiliari degli istituti di controllo.

• NOBLE ORIGIN.

From a centuries-old tradition, our walnut orchards are included between the Piave and Tagliamento rivers.

Il **Noceto** decides to plant "Lara" in the North East of Italy.

• BIG & SWEET.

"**Noce d'Oro**" has been cultivated in our field for over **25 years**. Its success is due to the highest **quality** standard, the **sweetest** flavour, the **largest** size from all walnuts varieties.

• HEALTHY ENVIRONMENT.

"**Noce d'Oro**" is produced with **EcoFriendly Agriculture** methods, cultivated according to **QV** Certification "Verified Quality" for a Total Integrated Production. "**Noce d'Oro**" is also **Biodiversity** certificated for its total respect for the environment.

• EXCELLENT TUTORS.

"**Noce d'Oro**", the first in Italy, as far back as 2002, has been awarded the **ISO 9001** Quality System Certification, and for many years as well the **ISO 22005** Supply Chain Traceability System, proving to be one of the best quality tutor in walnut production.





Sacco NOCE D'ORO da:
1 KG - 2,5 KG - 10 KG
Bags NOCE D'ORO:
1 KG - 2,5 KG - 10 KG



Il Nocino NOCE D'ORO - 50 cl.
Il Nocino NOCE D'ORO - 50 cl.

NOCE D'ORO e Miele - 220 g.
NOCE D'ORO and Honey - 220 g.





• MATURITÀ CON LODE.

Noce d'Oro, viene raccolta solo a **maturazione naturale**, ovvero quando la natura decide che il momento è giusto.

• PULITA E NATURISTA.

In piscine di **sola acqua**, senza sbiancanti, **Noce d'Oro** viene lavata in modo da non modificarne il gusto e le proprietà benefiche.

Noce d'Oro non contiene residui chimici (**Residuo Zero***).

* Residui di fitofarmaci inferiori al limite di rilevabilità analitica (RMA < 0.01 ppm).

• DOLCEMENTE ABBRONZATA.

Grazie ad un esclusivo e lento processo di essiccazione che lascia intatte le **caratteristiche nutrizionali** e il **sapore delizioso** la nostra preziosa noce si consuma durante tutto l'anno.

• REGINA DEL BENESSERE..

Tra la frutta in guscio, la noce è la più **ricca di Omega 3**.

• NATURE RULES.

"Noce d'Oro" is harvested when Nature decides it is ripe, in a **completely natural** way.

• CLEAN AND NATURIST.

"Noce d'Oro" is washed **only with water**, without bleaching, without altering its taste and beneficial properties.

"Noce d'Oro" does not contain chemical residues (**Zero Residue***).

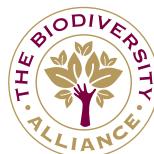
* Pesticide residues below the analytical detection limit (RMA < 0.01 ppm).

• SWEETLY TANNED.

Thanks to an exclusive and slow drying process, that keeps the **nutritional characteristics** and the **delicious taste** intact, **"Noce d'Oro"** is the favourite inshell walnut for millions of consumer.

• HEALTHY FOOD.

Among the nuts, **walnut is the richest in Omega 3**.





NOCICULTORI PER PASSIONE DAL 1993 PASSIONATE WALNUT GROWERS FROM 1993

Il territorio e le aziende della cooperativa

Il Noceto associa 14 importanti aziende agricole delle province di Venezia, Treviso ed Udine. I frutteti si estendono per una superficie di oltre 360 ettari, siamo quindi l'azienda italiana leader per quanto riguarda le noci di varietà Lara.

Le nostre aziende rappresentano un vero polmone verde per il territorio e da sempre si adoperano a favore della sostenibilità ambientale, dell'impegno e del rispetto per l'ambiente.

The territory and the companies of the cooperative

Il Noceto associates 14 farms in Venice, Treviso and Udine districts. The orchards cover an area of over 360 hectares, so we are the Lara nuts leading Italian company. Our companies represent a real green lung for the territory and have always worked for sustainability, and for the environment's respect.



WWW.ILNOCETO.IT



IL NOCETO S.C.A. - Via Chiusurata, 30/A, 31040 Chiarano (TV), Italy - Tel. +39 0422.746940