



# LA PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP SÉBALCÉ TESTÉE PAR LE JURY DE CHEFS DE GOURMETS DE FRANCE



Pour faire émerger et valoriser les pépites de nos terroirs, de grands noms de la gastronomie se réunissent chaque année pour évaluer à l'aveugle la qualité des produits de terroir et de saison dans leur plus pure expression !

Pour cette édition 2025, c'est sous l'égide du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut, qu'a eu lieu une session hors du commun, dans le décor grandiose de l'auberge du Bois Prin à Chamonix. Le jury d'exception, composé de grands chefs, Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers et experts en œnologie, a eu notamment l'occasion de savourer et noter notre Pure Pâte de Noisette Sébalcé.

## PRODUITS ASSOCIÉS



Pure Pâte de Noisette  
du Piémont IGP  
Sébalcé

Un produit salué et plébiscité par les pâtissiers comme en attestent ses nombreuses distinctions.

Seau de 1 kg

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Glaces.

Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.

Bavaroises.

Chantilly.

## Mise en oeuvre

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

## Avantages

La Noisette du Piémont, appelée Tonda Gentile Trilobata, récoltée sur les collines des Hautes Langhe (Alta Langa), est considérée comme la meilleure au monde. Elle bénéficie du label IGP, Indication Géographique Protégée.

Ronde et douce comme l'indique son nom en italien, son parfum est sucré avec une bonne longueur en bouche, elle est très recherchée en pâtisserie et en glace ! Cette pâte pure, lisse et prête à l'emploi, préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception. Elle est optimale pour la réalisation de glaces à la noisette, de pâtisseries, chocolats ou gâteaux de voyage. Elle permet l'appellation « à la Noisette du Piémont ». Ce produit résiste à la cuisson et à la surgélation. Pratique dans son pot refermable.