La Nocciolata di Rigoni di Asiago anche senza latte

logo-rigoni-small-c8f0c0ad

Nocciolata classica: cremosa, naturale, biologica e preparata con ingredienti selezionatissimi e di alta qualità. Un peccato di gola che, con queste premesse, non può che essere considerato un peccato veniale. A renderla così speciale è la sua lavorazione lenta e accurata, la totale mancanza di procedimenti chimici e l'assenza di additivi, coloranti e aromi artificiali. E, naturalmente, il suo contenuto, dall' eccellente nocciola Tonda Romana, al cacao e burro di cacao della migliore varietà, allo zucchero di canna, al latte scremato in polvere, all'estratto di vaniglia Bourbon, all'olio di girasole (no OGM) spremuto a freddo. Inoltre è senza glutine e assolutamente priva di olio di palma. Nocciolata di Rigoni di Asiago è il top delle creme spalmabili, talmente buona da essere considerata dai suoi estimatori…"da dipendenza!" Nocciolata viene realizzata secondo un'antica e preziosa ricetta. Una volta selezionati con la massima cura gli ingredienti, questi vengono miscelati e lavorati fino a diventare una polvere delicata e impalpabile. Con la molatura si ottiene la crema di nocciola che, dopo un procedimento tecnico esclusivo, diventa cremosa ed omogenea al punto giusto, pronta per essere confezionata.

NocciolataBuona per natura, Nocciolata oggi si presenta con una seconda versione: la **Nocciolata senza latte**, unagolositàche si propone con un gusto leggermente più intenso di cioccolato che lascia un retrogusto piacevolmente morbido e avvolgentee con un valore aggiunto: è senza latte e quindi perfetta per tutti, anche per chi soffre di intolleranze e allergie. Morbida, cremosa, dalla consistenza perfetta, la sua bontà, come per la Nocciolata classica, è rigorosamente certificata attraverso un'etichetta "trasparente", con tutte le indicazioni a garanzia del contenuto. Un'etichetta fondamentale per coloro che sono alla ricerca dell'alta qualità così come per coloro che hanno problemi di salute, di intolleranze o che hanno fatto scelte etiche per la loro alimentazione e che ora possono tranquillamente gustare Nocciolata nella versione senza latte. Tutti gli ingredienti e le certificazioni sono citate infatti con la massima chiarezza. A partire dal biologico, riscontrabile con l'apposito marchio ben visibile. Una certificazione importantissima che garantisce l'utilizzo di ingredienti

provenienti appunto da agricoltura biologica, priva di additivi e pesticidi. Un tema molto caro a Rigoni di Asiago, leader inquesto settore non solo con Nocciolata ma anche con gli altri prodotti: Fiordifrutta, Mielbio, Dolcedì e Tantifrutti.

Nocciolata senza latte è una crema di cacao e nocciole la cui lavorazione avviene con un procedimento “protetto” in modo da evitare qualsiasi tipo di contaminazione con il latte. Il contenuto è eccellente non solo per qualità ma anche per quantità: 18% di pasta delle migliori nocciole, percentuale presente solo nel top di gamma, e 11% di cacao, anche questa ottima percentuale, persino superiore a quella dell’eccellente Nocciolata classica. Peculiarità che, come già citato, conferisce a questa nuova versione un gusto leggermente più intenso di cioccolato, un gusto che potremmo quasi definire più “adulto” ma con la prerogativa di piacere a tutte le età.

Una crema di cacao e nocciole perfetta per soddisfare anche il palato esigente degli amanti del cioccolato tradizionale. Altri ingredienti sono lo zucchero di canna, l’estratto di vaniglia, il burro di cacao e l’olio di girasole. Tutti rigorosamente biologici. La presenza del burro di cacaoè fondamentale in quanto sta ad indicare che, nella Nocciolata, sia classica sia senza latte, non c’è traccia di olio di palma. E veniamo ora alle certificazioni presenti sull’etichetta di Nocciolata senza latte. Oltre a quella che si riferisce al biologico, alla scritta SENZA GLUTINE, a quella KOSHER (presenti anche per Nocciolata classica), troviamo una novità assoluta: la CERTIFICATION EUROPE ITALIA riferita alla produzione VEGAN.

Per finire, non manca la tabella con le informazioni nutrizionali, estremamente esauriente per chi è attento alla linea. La scelta di Rigoni di Asiago di produrre Nocciolata senza latte è di grande importanza. Oggi, sono molti i prodotti di largo consumo realizzati senza questo ingrediente ma le vere e proprie “dolcezze” disponibili sono ancora troppo poche. Nocciolata senza latte è unprodotto per tutti, proprio per tutti, uno sfizio sano, nutriente e straordinariamente goloso. L’intolleranza al lattosio ha portato chi soffre di questa patologia a ridurre drasticamente i consumi di molti prodotti di uso quotidiano. Spesso, infatti, non si tratta di eliminare il solo latte dalla dieta per non incorrere in effetti indesiderati se non addirittura pericolosi in caso di allergie, ma anche tutto ciò che può contenerlo anche solo in minima parte. Il fatto poi di non contenere grassi animali rende Nocciolata senza latte ideale per chi segue la filosofia vegana, la cui alimentazione non contempla ingredienti di provenienza animale.

Nocciolata e Nocciolata senza latte. Dopo avervi rivelato il segreto della bontà di entrambe non resta che affondare il cucchiaio (3 cucchiaini corrispondono a una porzione ideale e a 15 g) nel caratteristico vasetto ottagonale in vetro e assaporarla gustandola da sola oppure spalmata su pane e

fette biscottate. Oppure, utilizzandola per farcire dolci, crostate, crepes e tanto altro, così come suggeriscono abilità e fantasia.

Nocciolata e Nocciolata senza latte sono reperibili nella grande distribuzione oppure nel flagship store Rigoni di Asiago “Naturalmente a Milano” in via Buonarroti 15.