

# Corilu



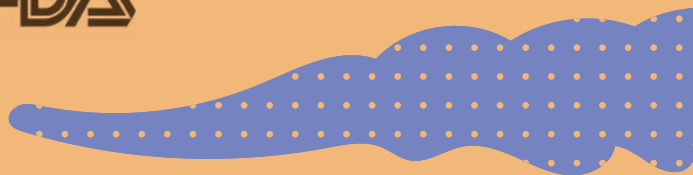
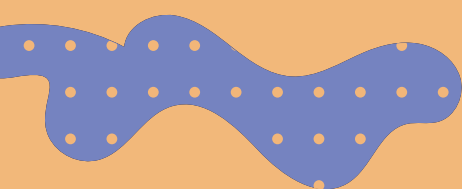
  
**CORILU**  
Quelli delle nocciole

## Chi siamo?

Quelli delle nocciole. Nati nello 0,017% del pianeta in cui cresce quella più apprezzata al mondo.

Dal 1996 lavoriamo la Nocciola Piemonte IGP nel territorio che l'ha resa celebre: il Monferrato, Patrimonio UNESCO, casa della Tonda Gentile Trilobata.

La nocciola è la ragione per cui esistiamo. La selezioniamo, la trasformiamo e la mettiamo nel vasetto senza aggiungere quello che non serve. Il Piemonte genuino si riconosce al primo assaggio, rigorosamente con il cucchiaino.



# Le nocciole

La Tonda Gentile Trilobata è la nocciola migliore al mondo. È il motivo per cui tutti la vogliono e in pochi la ottengono davvero.

Coltivata tra Langhe, Roero e Monferrato — Patrimonio Mondiale UNESCO — la Nocciola Piemonte IGP è un prodotto a denominazione protetta. Significa una cosa sola: bisogna esserlo, davvero.

Le sue caratteristiche parlano da sole: resa elevata alla sgusciatura, alta pelabilità naturale, basso contenuto di grassi, sapore fine e persistente che resiste perfettamente alla tostatura.

Ricca di vitamina E, amminoacidi e acidi grassi monoinsaturi — il cosiddetto "grasso buono" — è uno di quei rari casi in cui ciò che fa bene è anche quello che mangi più volentieri.



A close-up photograph of a brown leather surface, possibly a book cover or folder, showing several parallel lines and a small circular mark. The word "Creme" is printed in a white, bold, serif font in the center of the image.

**Creme**



## Crema di Nocciole Fondente

Scura, intensa, senza latte. Sempre con la più generosa percentuale di Nocciola Piemonte IGP. La Fondente è l'alfiere di Corilu. Amata dagli appassionati di creme artigianali e dall'intollerante al lattosio. Fatela assaggiare ai bambini. Loro non mentono mai.

Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 60%, Cacao, Zucchero di canna e Lecitina di Girasole.

**100g**

Box da 12 pezzi  
Box da 32 pezzi

**212g**

Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi

Shelf life: 24 mesi

## Crema di Nocciole Classica

Nessun grasso aggiunto, nessuna scorciatoia. La Classica è il modo più diretto per capire Corilu: intensa, pulita, con la nocciola padrona del gusto. Un cucchiaino nel caffè, qualcuno di più per una sana merenda.

Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 60%, Zucchero di Canna, Latte in polvere e Lecitina di Girasole.

**100g**

Box da 12 pezzi  
Box da 32 pezzi

**212g**

Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi

Shelf life: 24 mesi

## Crema di Nocciole Gianduia

La nocciola incontra il cacao. Ma è lei a comandare. 60% Nocciola Piemonte IGP, zero grassi aggiunti e una nota gianduia che aggiunge profondità senza coprire nulla. Due eccellenze piemontesi: una romantica storia d'amore di un legame invidiato da tutti.

Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 60%, Zucchero di Canna, Latte in polvere, Cacao e Lecitina di Girasole.

**100g**

Box da 12 pezzi  
Box da 32 pezzi

**212g**

Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi

Shelf life: 24 mesi



## **Pasta di Nocciola Piemonte IGP 100%**

Nocciola Piemonte IGP allo stato cremoso puro. Un ingrediente. Nient'altro. Una pasta nobile, nutriente, energetica anche consumata da sola, pensata per gelaterie e pasticcerie che sfidano le materie prime.

Ingredienti: 100% Nocciola Piemonte IGP.

Shelf life: 24 mesi  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO

**180g**  
**1 kg**  
Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi

## **Pesto di nocciole e peperoncini**

Una Tonda Gentile, sette chiles selezionati dal Messico. Un incontro inaspettato. Un risultato gourmet di rara versatilità. Delicato, appetitoso, con una nota piccante che concede tempo al palato più sensibile. Sui primi, sui secondi, su una bruschetta per l'aperitivo. Un pesto nobile. Il genere che si finisce in silenzio.

Ingredienti: Olio di girasole, Cipolla, mix di 7 peperoncini premium messicani, Aglio e Sale marino integrale 52,7%  
Nocciola - pasta e granella- 46%.

**185g**

Shelf life: 18 mesi

Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi



## Corilu Matcha

Monferrato, Piemonte. Una nocciola intensa. Un tè verde antico e luminoso. Due mondi lontani per carattere, vicini per eleganza, si incontrano in una crema inattesa. Il matcha porta il suo colore profondo, una nota vegetale, morbida e leggermente amaricante.

Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 60%, Zucchero di canna, Latte in polvere, Polvere di Tè Matcha 5%.  
Emulsionante: Lecitina di girasole.

Shelf life: 24 mesi

**212g**

Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi





## Nociole Piemonte IGP Tostate

Tostatura leggera. Una scelta precisa. Il calore giusto preserva il sapore naturale, sprigiona l'aroma e non corregge nulla di quello che la Tonda Gentile ha già: sapore fine e persistente, profumo pulito, consistenza precisa. Ricca di vitamine, grassi buoni e sali minerali. Il profumo. Il sapore. La certezza.

Ingredienti: Nociola Piemonte IGP.

Shelf life: 24 mesi

### **200g**

Box da 9 pezzi  
Box da 28 pezzi  
Box da 44 pezzi \*Solo per pallet

### **500g**

Box da 16 pezzi

### **1Kg**

Box da 12 pezzi

### **2,5Kg**

Box da 5 pezzi



# Gianduiotti

Il più riconoscibile del Piemonte. E il motivo per cui la dose giornaliera di cioccolato esiste. Nocciola Piemonte IGP, pasta di cacao, burro di cacao. Una forma che non ha bisogno di presentazioni. Morbidi, pieni, piemontesi per lignaggio. Sia fondente che al latte.

Shelf life: 12 mesi

**200g**

Box da 12 pezzi  
Disponibili anche  
sfusi



## Nocciola Piemonte IGP Ricoperte di Cioccolato

Nocciola Piemonte IGP tostata. Due varianti di copertura: fondente, e gianduia. Croccanti fuori, precise dentro. Il problema — se così si chiama — è trovare il momento giusto per fermarsi.

**100g**

Box da 6 pezzi  
Box da 16 pezzi  
Disponibili anche  
sfusi

Shelf life: 18 mesi



## Tavolette di cioccolato

Bianco, latte, fondente. Sempre con Nocciola Piemonte IGP intera, trilobata, incartata a mano. Tre varianti costruite attorno al contrasto più semplice e più efficace che esista. La nocciola è il punto. Il cioccolato fa da cornice.

Shelf life: 18 mesi

**100g**

Espositore da 27 pezzi

### Cioccolato bianco e nocciole

Ingredienti: Zucchero, Nocciola Piemonte IGP (20%), Burro di cacao, latte in polvere (20%), Siero di latte in polvere (4%), Emulsionante: lecitina di soia, Estratto di Vaniglia.

### Cioccolato al latte e nocciole

Ingredienti: Pasta di cacao (35% min), Zucchero, Burro di cacao, Nocciola Piemonte IGP (20%), Latte in polvere (19%), Emulsionante: lecitina di soia, Estratto di Vaniglia.

### Cioccolato fondente e nocciole

Ingredienti: Pasta di cacao (60% min), Zucchero, Nocciola Piemonte IGP (20%), Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aroma naturale vaniglia.



## **Torta di Nocciole Piemonte IGP**

Una torta con la regina delle nocciole. Leggera, soffice, umida al punto giusto — realizzata con un alto contenuto di Nocciola Piemonte IGP. Il dolce piemontese nella sua forma più essenziale: pochi elementi, nessun compromesso.

Nocciola Piemonte IGP 33%, Uova pastorizzate, Zucchero di canna, Burro vaccino, fecola di patate, cacao in polvere, conservante: acido sorbico.

Shelf life: 4 mesi

**250g**

## **Tortina di Nocciole Piemonte IGP**

Piccola. Con le idee chiare. Una monoporzione morbida, compatta, con il 33% di Nocciola Piemonte IGP. Perfetta da sola, ancora meglio con suggerimento.

Ingredienti: Nocciola Piemonte IGP 33%, Uova, zucchero di canna, Burro, fecola di patate, cacao, conservante: acido sorbico.

Shelf life: 4 mesi

**45g**



# Confezioni regalo

Dona un frammento di Monferrato

## Tris degustazione di creme

Tre creme in una sola confezione:  
Crema classica,  
Crema gianduia,  
Crema fondente.

**Piccolo**  
**100gx3**  
**Grande**  
**212gx3**



## Componi la tua box

Scegli il colore e componi la tua box con tre vasetti e un sacchetto a scelta





# MAMU®

Piccola Pasticceria  
ALESSANDRIA

MAMU nasce da Corilu come espressione dedicata alla piccola pasticceria premium. Si tratta di una boutique dolciaria specializzata in eccellenze del territorio. È apprezzata per i suoi ingredienti selezionati, la lavorazione esperta e una cura che non conosce eccezioni. Dolci contemporanei con un DNA tradizionale. E la stessa premessa di sempre: quando la materia prima è autentica, non serve aggiungere molto.



## Duetto

Due aziende del Monferrato. Un cofanetto. Una crema gianduja da cui è difficile staccarsi. I baci di dama artigianali MAMU accolgono la crema Corilu. Il rito è semplice: riempi di crema che ami, chiudili, goditeli. Due metà si incontrano. E alla fine, resta da finire quel cucchiaino...



## Parla Nén (Baci di dama)

In piemontese: "Non parlare". Assaggia - aggiungiamo noi - poi dicci cosa ne pensi. Due dischi di nocciola, crema Gianduja nel mezzo. Tra i biscotti più famosi e tradizionali della regione — nella versione classica o al cacao. Il Piemonte in un assaggio, senza troppe parole.

**95g**  
**150g**  
**220g**



# Crumiri

Il biscotto piemontese con i baffi più famosi della storia. Dedicati a Vittorio Emanuele II, devono la loro forma ai baffi a manubrio del Re Galantuomo. Farina di mais, burro, tuorli freschi. Un classico che non ha bisogno di aggiornarsi — solo di essere fatto bene.



150g  
200g

# Torta Gagliaudo

Compatta, intensa, quasi una frolla. Una torta di nocciole senza uova, con un gusto pieno di nocciola e burro che non richiede spiegazioni. Piemontese per natura.

150g



# Melighe

Farina di mais integrale piemontese. Scorza fresca di limoni di Amalfi. Forma allungata, rigata, precisa. Le Melighe MAMU portano la tradizione in una direzione più fresca e contemporanea — senza tradirla.

150g

# Linea Professionale

PER CHI LAVORA CON LA NOCCIOLA, NON CON LE SCORCIATOIE.

La linea professionale Corilu porta Nocciola Piemonte IGP, creme e paste nei formati pensati per gelateria, pasticceria e produzione. Materia prima selezionata, lavorazione precisa, risultato controllabile. Perché quando la base è giusta, il prodotto finale parte già avanti.





## Nocciola Piemonte IGP Sgusciata

Selezione manuale.  
Noccioline intere, sane,  
asciutte, con presenza di  
pellicina marrone. La materia  
prima nella sua forma più  
essenziale.

Calibro: da 13 mm a 15 mm  
Shelf life: 24 mesi

Formato sacchi  
**25kg**

Formato sacchetti sottovuoto  
**2,5kg**  
Box da 5 pezzi



## Nocciola Piemonte IGP Tostate Standard

Tostata e selezionata due volte:  
prima e dopo la tostatura. Intera,  
sana, asciutta, con presenza  
media di pellicina marrone. Pronta  
per lavorazioni dove aroma e resa  
devono restare costanti.

Calibro: da 13 mm a 15 mm  
Shelf life: 24 mesi

Formato sacchi  
**25kg**

Formato sacchetti sottovuoto  
**2,5kg**  
Box da 5 pezzi



## Nocciola Piemonte IGP Tostate Premium

Tostata, selezionata a mano,  
priva di pellicina marrone.  
Pulita, precisa, pronta per le  
lavorazioni più esigenti. Quando  
la nocciola deve vedersi, sentirsi  
e comportarsi bene.

Calibro: da 13 mm a 15 mm  
Shelf life: 24 mesi

Formato sacchi  
**25kg**

Formato sacchetti sottovuoto  
**2,5kg**  
Box da 5 pezzi



## Granella di "Nocciola Piemonte IGP"

Colore beige chiaro.  
Croccante, intensa,  
scenografica. La nocciola in  
formato tecnico: pronta per  
decorare, completare e dare  
struttura.

Granulometria: 2-4 mm  
Shelf life: 24 mesi

Formato sacchetti sottovuoto  
**2,5kg**  
Box da 5 pezzi



## Farina di "Nocciola Piemonte IGP"

Colore beige chiaro. Fine,  
stabile, versatile. Per impasti,  
creme e farciture dove la  
nocciola deve entrare nel  
prodotto senza perdere  
identità.

Granulometria: 0-2 mm  
Shelf life: 24 mesi

Formato sacchetti sottovuoto  
**2,5kg**  
Box da 5 pezzi





### Crema di Nocciole Classica

Crema professionale con Nocciola Piemonte IGP, senza grassi o oli aggiunti. Intensa, stabile, pulita. Per lavorazioni dove il gusto di nocciola deve essere chiaro e riconoscibile.

Raffinazione compresa tra: 20 µm e 30 µm  
Shelf life: 24 mesi

Formato secchielli  
**5kg-20kg**  
Formato box  
**5kg x 2**



### Crema di Nocciole Gianduia

Nocciola Piemonte IGP, cacao e latte in polvere. Morbida, precisa, con gusto gianduia pieno e riconoscibile. Per chi cerca resa, struttura e un profilo sensoriale netto.

Raffinazione compresa tra: 20 µm e 30 µm  
Shelf life: 24 mesi

Formato secchielli  
**5kg-20kg**  
Formato box  
**5kg x 2**



### Crema di Nocciole Fondente

Nocciola Piemonte IGP e cacao, senza latte. Una versione più decisa per lavorazioni dove servono profondità, struttura e carattere.

Raffinazione compresa tra: 20 µm e 30 µm  
Shelf life: 24 mesi

Formato secchielli  
**5kg-20kg**  
Formato box  
**5kg x 2**



### Pasta di Nocciola Piemonte IGP Light

Raffinazione di Nocciola Piemonte IGP tostata e selezionata a mano in due fasi. Fluida, omogenea, densa. Colore beige chiaro, gusto pulito, profilo delicato. Per lavorazioni dove serve precisione senza coprire il resto.

Raffinazione compresa tra: 20 µm e 30 µm  
Shelf life: 24 mesi

Formato secchielli  
**5kg-20kg**  
Formato box  
**5kg x 2**



### Pasta di Nocciola Piemonte IGP Media

Tostatura più marcata, selezione manuale in due fasi. Fluida, omogenea, densa. Colore beige scuro, aroma più profondo, gusto più presente. Per chi cerca una nocciola che non resti sullo sfondo.

Raffinazione compresa tra: 20 µm e 30 µm  
Shelf life: 24 mesi

Formato secchielli  
**5kg-20kg**  
Formato box  
**5kg x 2**



### Pasta di Nocciola Piemonte IGP Dark

Tostatura più intensa, colore beige scuro, gusto deciso. La versione Dark è pensata per lavorazioni dove la nocciola deve portare carattere, profondità e una nota aromatica marcata.

Raffinazione compresa tra: 20 µm e 30 µm  
Shelf life: 24 mesi

Formato secchielli  
**5kg-20kg**  
Formato box  
**5kg x 2**





Corilu



nocciolecorilu



Corilu.it



QUELLI DELLE NOCCIOLE