NOCE D'ORO
QUALITÀ SUPERIORE SAPORE INCONFONDIBILE

I Nostri Punti Vendita:

Spaccio Aziendale: Il Noceto S.C.A. (aperti da Ottobre a Dicembre)
Via Chiusurata, n. 30/a - 31040 Chiarano (TV)
Tel. +39 0422/746940 - info@ilnoceto.it - www.ilnoceto.it
Orari di apertura: da Lunedì a Venerdì 9:00-13:00 il Sabato 9:00-12:00

Spaccio: Il Noceto di Aurora S.S.S.A
Via Claudia Augusta, n. 30/a - 30020 Quarto d'Altino (VE)
Tel. +39 0422/824552 - negozio@ilnocetodiaurora.it - www.ilnocetodiaurora.it
Orari di apertura: il Giovedì e Venerdì 14:00-17:00 il Sabato 9:00-12:00

Spaccio: Azienda Agricola Panciera di Zoppola Nicolò
Via Friuli, n. 18 - 33061 Chiarmacis Rivignano Teor (UD)
Tel. +39 327/6744962 - +39 335/6894815 - +39 335/249543
info@aziendagricolapanciera.it - www.aziendagricolapanciera.it
Orari di apertura: il Mercoledì 8:30-11:30 e il Sabato 8:30-11:30

Spaccio: Soc. Agr. Principi di Porcia e Brugnera S.S.
Presso Cantina Storica del Castello di Porcia - Via Castello, n. 1 - Porcia (PN)
Tel. +39 0434/921408 - castellodiporcia@porcia.com - www.porcia.com
Orari di apertura: da Martedì a Venerdì 8:00-12:00 e 14:30-18:30
Sabato 8:30-12:30 e 14:30-17:30
Presso Fattoria di Azzano - Via Zuiano, n. 29 - Azzano Decimo (PN)
Tel. +39 0434/631001 - fattoriadiazzano@porcia.com
Orari di apertura: da lunedì a venerdì 9:00-12:30 e 14:00-18:30
Sabato orario continuato 9:00-17:00

Spaccio: S.AGRI.V.IT. S.R.L.
C/o Commenda Giustiniani - Piazzetta Giustiniani, n. 18 - 31027 Spresiano (TV)
Tel. +39 335/8485452 - www.sagrivit.it

A.D. HOLBEIN & PARTNERS / WWW.HOLBEIN.IT

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

il Noceto®

PRESENTA

NOCE D'ORO
QUALITÀ SUPERIORE SAPORE INCONFONDIBILE

THE BIODIVERSITY ALLIANCE

RESIDUO ZERO

qualità verificata

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 12456

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**.

Ecco come:

- **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.

REGIONE DEL VENETO
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
qualità verificata

- **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.

- **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**.

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.

WWW.ILNOCETO.IT