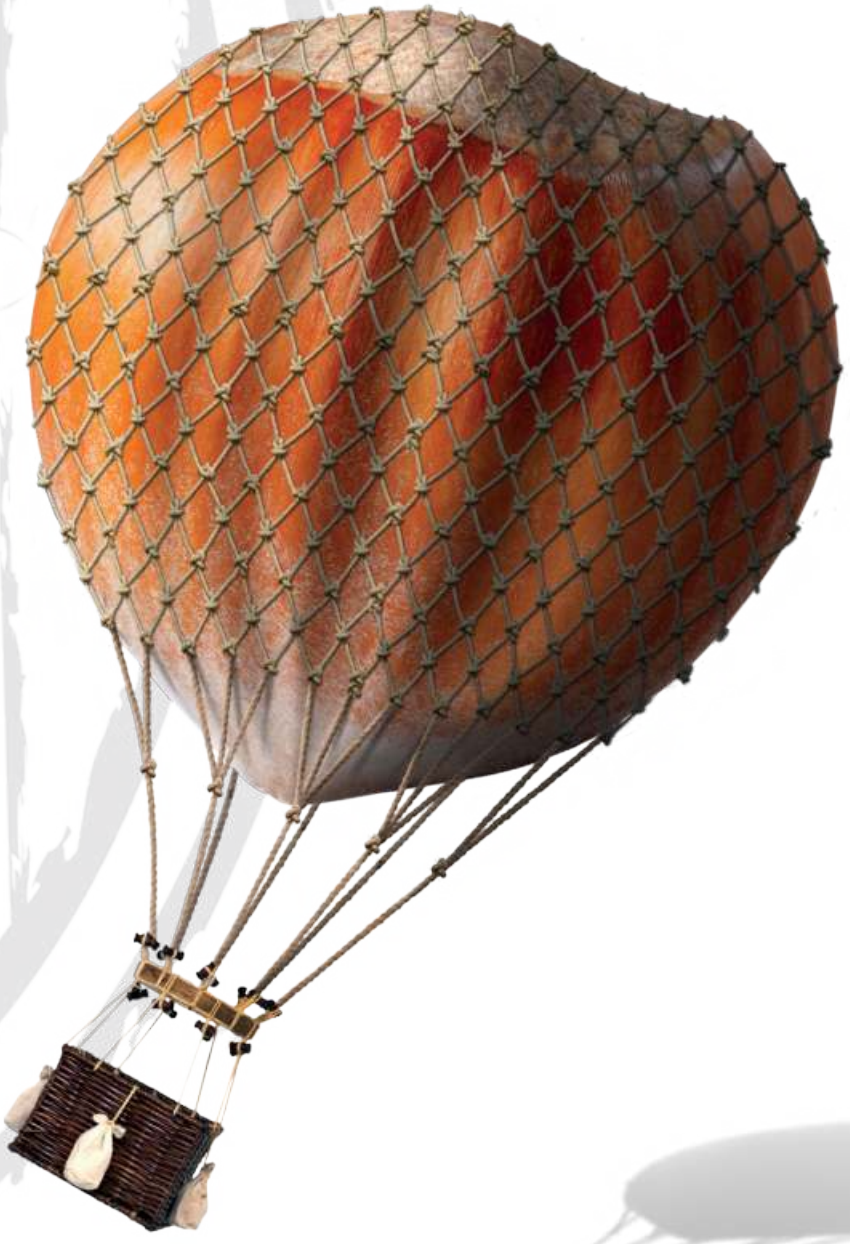
Sosa

PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

2025



La empresa

Pariani es una empresa familiar que inició su actividad en 2010 con la producción de aceite de avellana mediante un innovador sistema de prensado en frío desarrollado en colaboración con la Comunidad Europea y la Facultad de Agricultura de Turín.
Este aceite, elaborado exclusivamente con avellanas «Nocciola Piemonte IGP», entró inmediatamente en las despensas de los mejores chefs y recibió prestigiosos premios.

El lema de la empresa, «Investigación y excelencia», da fe de su misión: crear ingredientes y productos originales, satisfacer incluso los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas. A lo largo de los años se ha creado toda una gama de productos hechos con frutos secos enteros seleccionados por productores de confianza: aceites, frutas secas, en granos, harinas, pastas puras o cremas untables.



Prensado en frío de «Nocciola Piemonte IGP»



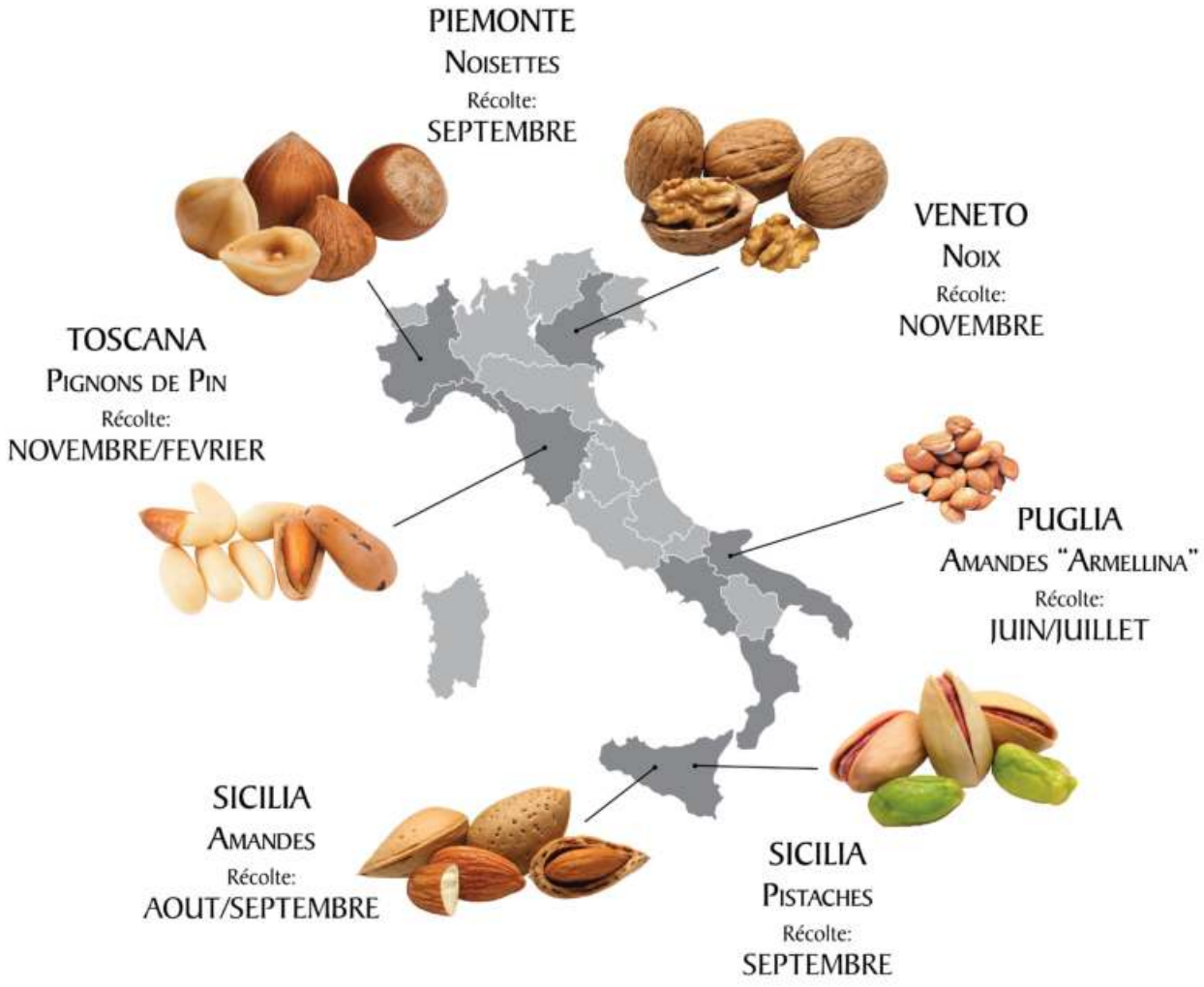
Una empresa muy extendida

No una, sino varias empresas repartidas por todo el territorio italiano: este es el innovador concepto de Pariani. Al crear cadenas de suministro cortas, hemos echado raíces en las regiones donde se cultivan y se procesan en parte las materias primas. El corazón de la empresa está en Piamonte, en Givoletto, cerca de Turín, donde están las oficinas, el obrador de producción, los almacenes, la tienda y la sala de degustación. Pero la fuerza y la seguridad provienen de los agricultores que desde Cortemilia en Piamonte hasta Bronte en Sicilia, pasando por todas las zonas del territorio italiano más idóneas para que los cultivos sean excelentes, representan nuestra verdadera identidad.

En Piamonte y Sicilia, Pariani trabaja y supervisa directamente los lotes con sus técnicos, mientras que en otras regiones depende de agricultores de confianza que se han unido al proyecto «Cadena de suministro de Pariani».



La siguiente imagen muestra las zonas de origen de los diferentes frutos y las épocas de cosecha: un momento decisivo y delicado, porque hay que reconocer el punto óptimo de maduración y respetar las «buenas prácticas agrícolas» que preservan todas las cualidades nutricionales y sensoriales.



La cadena de suministro

Las cadenas de suministro cortas y fiables son cruciales para garantizar la alta calidad del sabor y la transparencia a los consumidores, que es una parte importante de la misión de Pariani. Por este motivo, a lo largo de los años se ha dedicado mucho tiempo y esfuerzo a la construcción del primer eslabón de la cadena que va desde el campo hasta el obrador de procesamiento de los frutos: los agricultores y sus tierras. Ellos —las «guarniciones humanas» en el territorio, custodios de un conocimiento único y probado en el tiempo— son los garantes de la calidad de la materia prima.

El primer paso se dio en Piamonte con las avellanas « Nocciola Piemonte IGP » . La cadena de suministro de Pariani engloba un grupo de explotaciones que destinan su cosecha exclusivamente a nuestro obrador y están sujetas a las especificaciones del Reglamento Técnico de Pariani: una serie de directrices que definen las normas de las «buenas prácticas agrícolas» y establecen unos requisitos de calidad y organolépticos de los lotes aún más rigurosos y restrictivos que los establecidos en las normativas de la indicación geográfica protegida (IGP).





En Sicilia se presta una atención similar al « Pistacho Verde de Bront», cultivado en una zona específica del Etna y regulado también por unas Exigencias Técnicas específicas que hemos establecido nosotros.

Las almendras «Tuono» en Sicilia, las nueces venecianas «Lara» y los piñones de la Toscana provienen de productores de referencia seleccionados a lo largo del tiempo y verificados mediante inspecciones periódicas por parte de nuestros técnicos para garantizar que siempre se mantengan los máximos niveles de calidad. Porque los verdaderos actores son los agricultores.

Nuestro trabajo es «causar el menor daño posible» en la transformación de las materias primas antes de entregar los productos terminados a nuestros clientes.



Frutos secos enteros

Frutos secos enteros de alta calidad, seleccionados entre los mejores lotes producidos por agricultores de confianza. Diferentes variedades y tamaños disponibles.

El pistacho siciliano es reconocido por ser único y peculiar en cuanto a sabor y aroma. En Sicilia, el pistacho encuentra su hábitat perfecto, el sol y la influencia del mar Mediterráneo, con un suelo rico en minerales que da a los frutos un sabor intenso y especial.



PISTACHO SICILIANO SIN CÁSCARA

1 kg **ref. : 40468**

Sabor: intenso, profundo, dulce y sabroso al mismo tiempo.

Textura crujiente a pesar de la naturaleza grasa del fruto.

Peculiar coloración parda y morada.

La variedad de avellana reconocida como la mejor del mundo es la «Tonda Gentile Trilobata» por su aroma, sabor y buena conservación. Cultivada en la zona de Cuneo y Alba (Italia), está garantizada por la marca IGP (Indicación Geográfica Protegida), que certifica que esta avellana procede de una región concreta,

este caso Piamonte. El proceso de tueste intensifica el olor y el sabor naturales. Sabroso y energético tentempié en el desayuno o como aperitivo, es un gran ingrediente para hacer pasteles, cremas untables y chocolates.



AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP» TOSTADA

1 kg ***ref:*** **40460**

Avellana «Nocciola Piemonte IGP».

«Filiera Pariani»: control de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

Proceso de tueste: nivel de tostadura uniforme desde el exterior hasta el interior, estudiado para aumentar las fragancias y dar unas notas de sabor únicas al producto.

- Producto certificado IGP.
- Calibre 13-15 mm.
- Selector óptico + clasificación manual.

Pastas puras de frutos secos

Frutos secos enteros de alta calidad, seleccionados entre los mejores lotes producidos por agricultores de confianza y transformados en pastas puras.

El «Pistacho Verde de Bront» es un pistacho certificado de Bronte que los agricultores cosechan a mano cada 2 años (en años impares) para evitar la explotación excesiva de los pistachos. Se caracteriza estéticamente por sus vetas marrones y moradas creadas por los minerales volcánicos presentes en el suelo.

Las pastas puras de pistachos sicilianos y «Pistacho Verde de Bront» se caracterizan por un color verdoso, un nivel de tueste más alto y un sabor más fuerte. La pasta pura de pistacho extranjero se caracteriza por su color marrón.

Nuestras pastas de frutos secos no contienen conservantes, emulsionantes, colorantes alimentarios, estabilizadores, aromas ni aceites vegetales añadidos.

Refinado < 20 micras

Cantidades sugeridas:
Helado: 80/100 g por kg
Sorbete: 70/80 g por kg



PASTA PURA DE «PISTACHO VERDE DE BRONT»

1 kg **ref. : 40462**

100 % «Pistacho Verde de Bront»

Producto con certificación DOP Bronte.

Sin colorantes, conservantes ni aditivos.

Usos: helados, restauración (preparaciones dulces o saladas).



PASTA PURA DE AVELLANA «NOCCIOLA PIEMONTE IGP » TUESTE MEDIO

1 kg ***ref:*** **40454**

100 % avellana «Nocciola Piemonte IGP»

Estricto control «Filiera PARIANI» de la cadena de suministro y el aspecto de la calidad.

- Producto certificado IGP.

Refinado: < 20 micras.

Usos: helados, preparaciones con chocolate, restauración.

Pasta lisa y fluida obtenida mediante el tueste y la molienda de avellanas «Nocciola Piemonte IGP».

Tueste medio: el nivel de tueste más adecuado para varios usos.



Nuestras pastas puras están envasadas en cubos de plástico para un uso y conservación óptimos.

Cremas untables

Delicados frutos secos para untar. La base es pasta pura, obtenida refinando la fruta cruda.

Una delicada crema untable de alta calidad que se obtiene mezclando pasta pura de frutos secos con otros ingredientes y refinándola en un molino de bolas.

Para uso en aplicaciones o simplemente reenvasado para venta directa.



CREMA DE AVELLANA 50% Y CACAO

1 kg **ref: 40466**

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción. 50% avellanas «Nocciola Piemonte IGP».*y cacao*

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



CREMA DE PISTACHO 50%

1 kg **ref: 40465**

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción. 50% pistacho de Sicilia

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



Nuestras cremas untables están envasadas en cubos de plástico para un uso y conservación óptimos.



CREMA DE PISTACHO 18%

1 kg **ref: 52544**

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción.

Usos: en pastelería : rellenos, bollería, postres, venta reenvasado.



CREMA DE AVELLANA 13% Y CACAO

1 kg **ref: 52553**

Sin gluten - Clean label - 100% producto natural

Textura homogénea e impalpable (<20 micras)

Crema untable anhidra, después de la cocción. Alto poder anticongelante (presencia de dextrosa). No congelar hasta -14 °C.

Usos: abigarrado en el helado y pastelería fria.





PARIANI

Ricerca ed Eccellenza



Redes sociales PARIANI





VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Atención al cliente Valrhona
Ronda de Sant Pere 19, 7-3 – 08010 Barcelona
Tel : 34 93 412 19 99– Mail : serviciocliente@valrhona-selection.com
www.valrhona-selection.fr