

CATALOGO MAISON DELLA NOCCIOLA



MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

---

MADE IN ITALY



MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

---

MADE IN ITALY





Il marchio Maison della Nocciola è strettamente legato alla Nocciola, da sempre simbolo delle Langhe, e rappresenta il proseguimento di una prestigiosa tradizione di una famiglia leader nel settore della lavorazione della nocciola da cinque generazioni.

La filosofia che guida ogni creazione che porta la firma Maison della Nocciola è proteggere l'eccellenza originaria del frutto, esaltandone tutte le caratteristiche nutrizionali e di gusto che naturalmente possiede.

Le creazioni della MNP nascono da un'accurata ricerca di antiche ricette dolciarie piemontesi, lavorate con tecnologie all'avanguardia, con la stessa sapienza artigianale del passato.

*Maison della Nocciola is a brand, closely linked with the hazelnut of Langhe and it represents the tradition of a family, leader in the manufacturing of hazelnuts for five generations.*

*Maison della Nocciola aims to protect the tradition and excellence of Piedmont hazelnut. Each recipe is realized with high quality ingredients, all our products are made without additives and without vegetable oils and fats.*

*The hazelnut is a real protagonist.*

*"Tonda Gentile" hazelnut. It's a delicious fruit, born and raised on the hills of Langhe, in a land unique for its products.*

*It's, today, appreciated and recognized by the gourmands of all the world as "World-wide Queen of Hazelnuts"*



# Indice

- 7 Il Salato / *Salted product*
- 9 Le Nocciole / *Hazelnuts*
- 14 Le Creme / *Spreads*
- 19 I prodotti da Forno / *Bakery products*
- 28 Linea Chef / *Chef line*



# Il salato / *Salted product*

Le Crocchiole

  
MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.it)

## Le Crocchiole

Snack multicereali con Granella di Nocciola.

Ideali in qualunque momento della giornata. Ottime sia con creme dolci sia con salumi e formaggi.

Ingredienti: Preparazione a base di farine (84,5% sulla preparazione) e semi (15,5% sulla preparazione) (farina di GRANO tenero, semi di girasole, semi di SESAMO, farina di SEGALE, semi di lino bruno, semi di lino giallo, farina di AVENA, farina d'ORZO, glutine di GRANO, malto d'ORZO, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi), granella di NOCCIOLA Piemonte IGP (15%), olio d'oliva, lievito di birra, sale.  
TMC: 6 mesi

*A multi cereal snack with Hazelnut grain. Perfect with ham and cheeses but also with sweet creams.  
For every moment of your day.*

*Ingredients: preparation of flour ( 84.5 % of the preparation ) and seeds ( 15.5 % of the preparation ) (WHEAT flour, sunflower seeds, SESAME, RYE flour, brown flax, yellow flax, OATS flour, BARLEY flour, WHEAT gluten, BARLEY malt, emulsifying: mono- and diglycerides of fatty acids, malted WHEAT flour, flour treatment agent: ascorbic acid, enzymes), NOCCIOLA Piemonte PGI (HAZELNUT) grain (15%), olive oil, brewer's yeast, salt.*

*SHELF LIFE: 6 months*



## Le Crocchiole

C021

LE CROCCHIOLE 150 g. - sacchetto / bag





# Le nocciole / *Hazelnuts*

Nocciola N°1 Tostata / *Toasted hazelnut*

Nocciola N°3 Dragée - Vasetto e Cubotto / *Jars and cubes*

Nocciola N°5 Confettata - Vasetto e Cubotto / *Jars and cubes*

Espositore Cubotti Nocciola / *Hazelnut display counter*



MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.it)

## Nocciola N°1 Tostata / *Toasted hazelnut*

La Nocciola sgusciata e tostata senza l'aggiunta di ulteriori ingredienti. Per chi ama il sapore del frutto nella sua gustosa semplicità. Ideale per aperitivi.

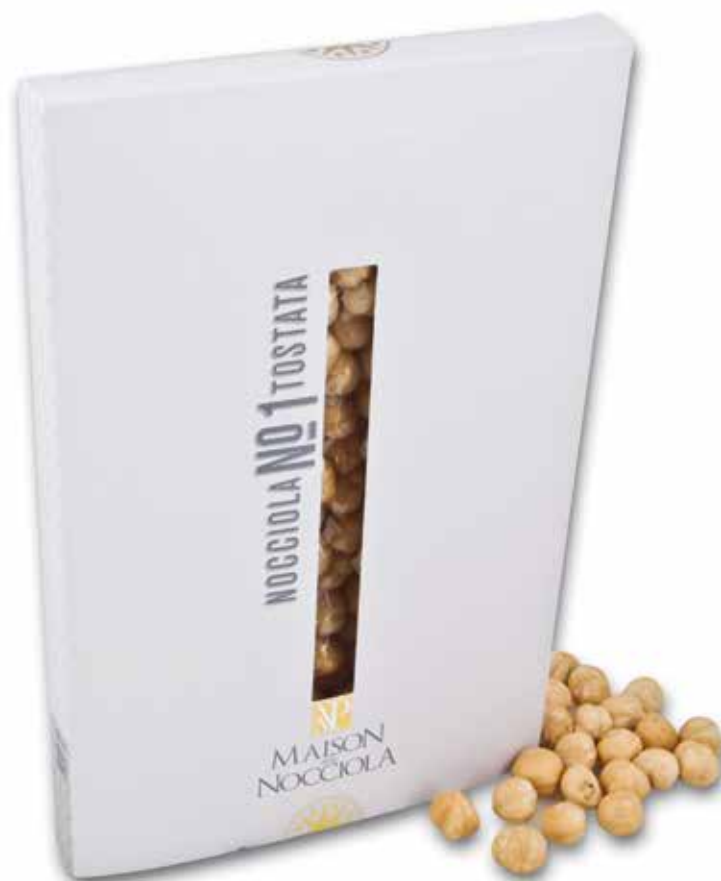
Ingredienti: NOCCIOLA Piemonte Igp (100%)

TMC: 11 mesi

*The Hazelnut shelled and toasted without other ingredients. For those who love the flavor of the fruit in its delicious simplicity.*

*Ingredients: NOCCIOLA Piemonte Pgi (HAZELNUT) (100%)*

*SHELF LIFE: 11 months*



## Nocciola N°1 Tostata

015

NOCCIOLA N.1 TOSTATA 150 g. - sachetto sottovuoto in scatoletta / *Vacuum bag in a box*



## Nocciola N°3 Dragée

Nocciola ricoperta da un selezionato cioccolato fondente.

Ingredienti: NOCCIOLA Piemonte Igp (50%), Zucchero, Fave di cacao, Burro di cacao. Emulsionanti: lecitina di SOIA. Estratto naturale di vaniglia. Agente di rivestimento: Cera carnauba.

TMC: 7 mesi

*Hazelnut covered by a selected plain chocolate.*

*Ingredients: NOCCIOLA Piemonte Pgi (HAZELNUT) (50%), Sugar, Cocoa, Cocoa Butter, Emulsifier: SOY lecithin, Vanilla. Coating Agent: Carnauba Wax.*

*SHELF LIFE: 7 months*



## Nocciola N°3 Dragée

003	NOCCIOLA N.3 DRAGÉE 200 g. - vaso vetro / glass jar
004	NOCCIOLA N.3 DRAGÉE 115 g. - vaso vetro / glass jar
003M	NOCCIOLA N.3 DRAGÉE 50 g. - vaso vetro / glass jar
3C170	NOCCIOLA N. 3 170 g. - cubotto / cube
3C070	NOCCIOLA N. 3 70 g. - cubotto / cube
3C030	NOCCIOLA N. 3 30 g. - cubotto / cube

## Nocciola N°5 Confettata

Creata, rivisitando un'antica ricetta delle Langhe.

La Nocciola N.5 è rivestita da una croccante veste di zucchero che ne conserva a lungo il sapore e la fragranza della tostatura.

Ingredienti: NOCCIOLA Piemonte Igp (50%), zucchero, amido di riso, maltodestrina, caramello.

Addensante: gomma arabica, agente di rivestimento: cera carnauba.

TMC:8 mesi

*An innovative composition. It's created revisiting an old and traditional recipe from Langhe, that holds, as in its shell, the hazelnut in a crunchy coating of sugar to exalt the unicity and to preserve the flavor of its toasting.*

*Ingredients: NOCCIOLA Piemonte Pgi (HAZELNUT) (50%), sugar, rice starch, maltodextrine, caramel, thickener: gum arabic, coating agent: carnauba wax.*

*SHELF LIFE: 8 months*



## Nocciola N°5 Confettata

005	NOCCIOLA N.5 CONFETTATA 230 g. - vaso vetro / glass jar
006	NOCCIOLA N.5 CONFETTATA 120 g. - vaso vetro / glass jar
005M	NOCCIOLA N.5 CONFETTATA 55 g. - vaso vetro / glass jar
5C180	NOCCIOLA N. 5 180 g. - cubotto / cube
5C080	NOCCIOLA N. 5 80 g. - cubotto / cube
5C040	NOCCIOLA N. 5 40 g. - cubotto / cube

Espositore Cubotti / *Hazelnuts display counter*

## Expo Cubotti

3EC	NOCCIOLA N.3 - 28 PEZZI di cui 16 pz.30 g./12 pz 70 g.
5EC	NOCCIOLA N.5 - 28 PEZZI di cui 16 pz.40 g./12 pz 80 g.
35EC	NOCCIOLA N3/N.5 - 28 PEZZI di cui N.3 (8 pz. 30 g./6 pz. 70 g.) e N.5 (8 pz.40 g./6 pz. 80 g.)

# Le creme / Spreads

Fondente - Vasetto / Jar

Margherita Crema di Nocciole - Vasetto / Jar

Crema Gianduja - Vasetto / Jar

Crema Miele e Nocciole - Vasetto / Jar



MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.it)

## Fondente

Crema da spalmare alla Nocciola e cacao.

Una crema esuberante, dal gusto deciso. L'incontro perfetto tra Nocciole (50%) e Cacao (16%).

Da gustare al cucchiaino, nello yogurt, sul pane o per la preparazione di dolci.

Senza grassi idrogenati e senza Olio di Palma.

Ingredienti: NOCCIOLA Piemonte IGP (50%), zucchero di canna, cacao magro (16%), olio d'oliva, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia.

Può contenere tracce di LATTE.

TMC: 11 mesi

*Hazelnut and cocoa spread.*

*A lavish cream, with an intense flavor.*

*High quality raw materials, Hazelnuts (50%) and Cocoa (16%) gives it an incredible texture.*

*Can be enjoyed alone, spread on bread, in the yoghurt and to prepare cakes.*

*Without any hydrogenated fats and without palm oil.*

*Ingredients: NOCCIOLA Piemonte PGI (HAZELNUT) (50%), cane sugar, fat-reduced cocoa (16%), olive oil, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla.*

*May contain traces of MILK.*

*SHELF LIFE: 11 Months*



## Fondente

030	FONDENTE 380 G - vaso vetro/glass jar
031	031 FONDENTE 200 G - vaso vetro/glass jar
030M	030M FONDENTE 95 G - vaso vetro/ glass jar



## Margherita Crema di Nocciole

Crema da spalmare alla Nocciola

Una crema dall'intensa fragranza di nocciola senza aggiunta di cacao.

Composta da ingredienti di alta qualità e da una ricca percentuale di Nocciole (52%) che le conferiscono una cremosità ed un gusto unico.

Uno dei fiori all'occhiello di Maison della Nocciola. Da gustare al cucchiaino, nello yogurt, sul pane e per la preparazione di dolci.

Senza grassi idrogenati e senza Olio di palma

Ingredienti: NOCCIOLA Piemonte IGP (52%), zucchero di canna, LATTE scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia

TMC:11 mesi

*Hazelnut spread*

*A cream unique for its composition.*

*High quality ingredients and a rich percentage of hazelnuts (52%) give it an extraordinary texture and flavor.*

*One of the flagship product of Maison della Nocciola.*

*Can be enjoyed alone, spread on bread, in yogurt and to prepare cakes.*

*Without any hydrogenated fats and without palm oil.*

*Ingredients: NOCCIOLA Piedmont Pgi (HAZELNUT) (52%), cane sugar, Powdered Skimmed MILK, Cocoa butter, emulsifier: SOY Lecithin, Vanilla*

*SHELF LIFE: 11 months*



## Margherita Crema di Nocciole

008	MARGHERITA CREMA DI NOCCIOLE 380 g. - vaso vetro / glass jar
009	MARGHERITA CREMA DI NOCCIOLE 200 g. - vaso vetro / glass jar
008M	MARGHERITA CREMA DI NOCCIOLE 95 g. - vaso vetro / glass jar





## Crema Gianduja

Crema da spalmare alla Nocciola con Cacao.

La ricca percentuale di Nocciole (52%) e l'utilizzo di ingredienti di alta qualità le conferiscono un gusto unico. Da gustare al cucchiaino, nello yogurt, sul pane e per la preparazione di dolci.

Senza grassi idrogenati e senza Olio di palma.

Ingredienti: NOCCIOLA Piemonte IGP (52%), zucchero di canna, cacao magro (8%), LATTE scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, Vaniglia.

TMC: 11 mesi

*Hazelnut spread with cocoa.*

*The Crema Gianduja represents the best of Piedmontese confectionary tradition. The perfect blend of cocoa and toasted hazelnuts (52%)*

*Can be enjoyed alone, spread on bread, in yogurt and to prepare cakes.*

*Without any hydrogenated fats and without palm oil.*

*Ingredients: NOCCIOLA Piedmont Pgi (HAZELNUT) (52%), cane sugar, lean cocoa (8%), Powdered Skimmed MILK, cocoa butter, Emulsifier: SOY Lecithin, Vanilla.*

*SHELF LIFE: 11 months*



## Crema Gianduja

001	CREMA GIANDUJA 380 g. - vaso vetro / glass jar
002	CREMA GIANDUJA 200 g. - vaso vetro / glass jar
001M	CREMA GIANDUJA 95 g. - vaso vetro / glass jar

## Crema Miele e Nocciole

Una crema che unisce due sapori unici: il Miele d'Acacia e la Nocciola.

Ideale da aggiungere allo yogurt e per accompagnare formaggi.

Ingredienti: Miele di Acacia (70%), pasta di NOCCIOLA Piemonte Igp (30%)

TMC: 12 mesi

*A cream that combines two unique ingredients: the Acacia Honey and Hazelnut.*

*Ingredients: Acacia Honey (70%), NOCCIOLA Piemonte Pgi (HAZELNUT) paste (30%)*

*SHELF LIFE: 12 months*



## Crema Miele e Nocciole

007	CREMA MIELE 230 g. - vaso vetro / glass jar
007M	CREMA MIELE 110 g. - vaso vetro / glass jar

# 1 prodotti da forno / *Bakery products*

Le Nuvole - Sacchetto / *Bag*

Baci di Dama alla Nocciola - Sacchetto / *Bag*

Baci di Dama al Cacao - Sacchetto / *Bag*

Gift Box Baci di Dama / *Box*

Baci di Dama alla Nocciola - Espositore / *Display counter*

Le Tegole

Le Tegole con Cioccolato

Nocciolona



MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.it)

## Le Nuvole

Meringa alla Nocciola

Gustosa meringa, composta da semplici ingredienti arricchiti dal sapore unico della Nocciola.

Lavorata con metodo artigianale.

Ingredienti: Zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), granella di NOCCIOLA Piemonte IGP (27%), albume d'UOVO, zucchero semolato.

Può contenere tracce dei CEREALI contenenti glutine.

TMC: 8 MESI

*Hazelnut meringue.*

*Meringues are a soft tasty clouds, made with simple ingredients, enriched by the unique taste of Hazelnut.*

*Made with traditional methods.*

*Ingredients: Icing sugar (sugar, cornstarch), NOCCIOLA Piemonte PGI grain (HAZELNUT grain) (27%), EGG white, granulated sugar.*

*May contain traces of CEREALS containing gluten.*

*SHELF LIFE: 8 MONTHS*



## Le Nuvole

032N

LE NUVOLE 90 g. - sacchetto / bag

## Baci di Dama alla Nocciola

Biscotto alla Nocciola con farcitura al cioccolato.

Due biscotti alla Nocciola uniti insieme da un goloso strato di cioccolato fondente.

Piccole delizie incartate singolarmente tutte da gustare.

Prodotto con metodo artigianale.

Senza grassi idrogenati e senza Olio di Palma.

Ingredienti: Farina di NOCCIOLE Piemonte IGP (24%), farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia), UOVA.

TMC : 9 mesi

*Hazelnut biscuit with chocolate*

*Traditional biscuits made with two hazelnut biscuits joined together by a delicious layer of dark chocolate.*

*Made with craft method.*

*Small delights, wrapped individually to preserve the taste and to take with you everywhere.*

*Without any hydrogenated fats and without palm oil.*

*Ingredients: NOCCIOLE Piemonte PGI flour (HAZELNUTS) (24%), WHEAT flour, sugar, BUTTER, dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla), EGGS.*

*SHELF LIFE: 9 months*



## Baci di Dama alla Nocciola

017A

BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA 120 g. - sacchetto / bag

## Baci di Dama al Cacao

Biscotto alla Nocciola e cacao con farcitura al cioccolato.

Dopo il Bacio di Dama classico nasce la variante al cacao.

Due biscotti con farina di nocciola e cacao uniti insieme da un goloso strato di cioccolato fondente.

Piccole delizie incartate singolarmente tutte da gustare.

Prodotto con metodo artigianale.

Senza grassi idrogenati e senza Olio di Palma.

Ingredienti: farina di FRUMENTO, farina di NOCCIOLA Piemonte IGP (22%), BURRO, zucchero, cioccolato fondente (10%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia), cacao in polvere (4%), UOVA.

TMC: 9 mesi

*Hazelnut and cocoa biscuit with chocolate filling.*

*After the classic Bacio di Dama, comes the cocoa variant.*

*Made with two hazelnut and cocoa biscuits joined together by a delicious layer of dark.*

*Made with craft method.*

*Small delights, wrapped individually to preserve the taste and to take with you everywhere.*

*Without any hydrogenated fats and without palm oil.*

*Ingredients: WHEAT flour, NOCCIOLA Piemonte PGI flour (HAZELNUTS) (22%), BUTTER, sugar, dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla), cocoa powder (4%), EGGS.*

*SHELF LIFE: 9 months*



## Baci di Dama al Cacao

033

BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA E CACAO 120 g. - sacchetto / bag

## Gift Box Baci di Dama

Per concedersi un proprio momento di dolcezza, sempre ed ovunque ci si trovi.

Tre Baci di dama incartati singolarmente in ogni box.

Il confezionamento in monodose permette di mantenere a lungo la fragranza ed il sapore unico della Nocciola.

Disponibile nelle due varianti: Baci di Dama alla Nocciola e Baci di Dama al Cacao.

*The pleasure of having a sweet moment always and wherever you are.*

*Three biscuits wrapped individually inside in one gift box.*

*The single serve pack allows to keep the hazelnut taste.*

*Available in two versions: Baci di Dama with Hazelnut and Baci di Dama with Cocoa.*



## Gift Box Baci di Dama

018B	GIFT BOX BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA 30 g. - scatola / box
033B	GIFT BOX BACI DI DAMA AL CACAO 30 g. - scatola / box



Espositore Baci di Dama alla Nocciola  
*Baci di Dama display counter*



## Expo Baci di Dama alla Nocciola

018

BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA 300 g. - expo 30 pz.



## Le Tegole

Biscotto alla Nocciola.

Ottimo da mangiare con il caffè, il tè o una cioccolata calda. Prodotto con metodo artigianale.

Senza grassi aggiunti e senza olio di palma.

Ingredienti: ALBUME, zucchero, farina di NOCCIOLE Piemonte IGP (27%), fecola.

TMC: 9 mesi

*Hazelnut biscuit.*

*Good to eat with coffee, tea and hot chocolate. Made with craft method.*

*Without any added fats and without palm oil.*

*Ingredients: ALBUMEN, sugar, NOCCIOLE Piemonte PGI flour (HAZELNUTS) (27%), potato starch.*

*SHELF LIFE: 9 months*



## Le Tegole

019T

LE TEGOLE 130 g. - scatola / box

## Le Tegole con Cioccolato

Biscotto alla Nocciola con cioccolato. Ottimi da mangiare con il caffè, il tè o una cioccolata calda.  
Senza grassi aggiunti e senza olio di palma.

Ingredienti: cioccolato fondente (30%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia), ALBUME, zucchero, farina di NOCCIOLE Piemonte IGP (19%), fecola.  
TMC: 9 mesi

*Hazelnut biscuit with chocolate.*

*Good to eat with coffee, tea and hot chocolate. Made with craft method.*

*Without any added fats and without palm oil.*

*Ingredients: Dark chocolate (30%) (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla), ALBUMEN, sugar, NOCCIOLE Piemonte PGI flour (HAZELNUTS) (19%), potato starch.*

*SHELF LIFE: 9 months*



## Le Tegole con Cioccolato

020T

LE TEGOLE CON CIOCCOLATO 130 g. - scatola / box



## Nocciolona

Torta friabile alla Nocciola, dal gusto ricco e fragrante. Un'inconfondibile consistenza croccante fa sì che la Nocciolona non si tagli ma si spezzi.

Senza grassi idrogenati e senza olio di palma.

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO, Zucchero, NOCCIOLA Piemonte IGP 21%, BURRO, UOVA.

Agenti Lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio).

TMC: 6 mesi

*Hazelnut crumbly cake.*

*Without any hydrogenated fats and without palm oil.*

*Ingredients: WHEAT FLOUR, Sugar, NOCCIOLE Piemonte PGI (hazelnuts) (21%), BUTTER, EGGS, Raising.*

*Agents (disodium diphosphate, baking soda)*

*SHELF LIFE: 6 months*



## Nocciolona

016

NOCCIOLONA 300 g. - scatola / box

# Linea Chef / *Chef line*

Semilavorati di Nocciola / Hazelnut semi-finished products  
Olio di Nocciola Tostata / *Hazelnut oil*



MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.it)

## Semilavorati di Nocciola

Ottimi per creare nuove gustose ricette.

FARINA DI NOCCIOLE. Ingredienti: 100% NOCCIOLA TOSTATA

GRANELLA DI NOCCIOLE. Ingredienti: 100% NOCCIOLA TOSTATA

NOCCIOLE TOSTATE TGT. Ingredienti: 100% NOCCIOLA TOSTATA TGT (Tonda Gentile Trilobata)

PASTA NOCCIOLE. Ingredienti: 100% NOCCIOLA TOSTATA

TMC: 12 mesi

*Perfect to create new recipes.*

*HAZELNUT FLOUR. Ingredients: 100% toasted HAZELNUT*

*HAZELNUT GRAIN. Ingredients: 100% toasted HAZELNUT*

*TOASTED HAZELNUT. Ingredients: 100% toasted HAZELNUT TGT ( Tonda Gentile Trilobata)*

*HAZELNUT PASTE. Ingredients: 100% toasted HAZELNUT*

*SHELF LIFE: 12 Months*



## Semilavorati di Nocciola

MFARNOCC	FARINA DI NOCCIOLE 250 g. / hazelnut flour 250 g.
MGRANNOCC 2/4	GRANELLA DI NOCCIOLE 250 g. / hazelnut grain 250 g.
MNOCCOSTGT	NOCCIOLE TOSTATE TONDA GENTILE TRILOBATA 150 g. / toasted hazelnut 150 g.
MPASTGT250	PASTA NOCCIOLE 250 g. / hazelnut paste 250 g.
MPASTGT500	PASTA NOCCIOLE 500 g. / hazelnut paste 500 g.

## Olio di Nocciola Tostata

Ottenuto dalla spremitura a freddo delle Nocciole Tostate.

Si caratterizza per un gusto più intenso e deciso che consente di esaltare al meglio ogni pietanza.

Ingredienti: 100% NOCCIOLA Piemonte IGP tostata

TMC: 18 mesi

*Obtained by cold pressing of toasted hazelnut.*

*Used by best chefs for create unique recipes.*

*Ingredients: 100% NOCCIOLA Piemonte PGI (HAZELNUT)*

*SHELF LIFE: 18 months*



## Olio di Nocciola Tostata

023P	OLIO DI NOCCIOLA TOSTATA 100 ml. / <i>toasted hazelnut oil</i>
025P	OLIO DI NOCCIOLA TOSTATA 250 ml. / <i>toasted hazelnut oil</i>





MAISON  
*della*  
NOCCIOLA

---

MADE IN ITALY

[www.maisondellanocciola.it](http://www.maisondellanocciola.it)



LINO - LAVORAZIONE INDUSTRIALE NOCCIOLE S.R.L.

STRADA DEI BOSCHETTI, 142 - FRAZIONE MONTESTRUTTO  
10010 SETTIMO VITTONI, TORINO-ITALIA  
TEL. +390125659056, FAX +390125659026

[info@linonocciola.it](mailto:info@linonocciola.it)  
[info@maisonellanocciola.it](mailto:info@maisonellanocciola.it)

[www.maisonellanocciola.it](http://www.maisonellanocciola.it)