

La Scapina



Fin dai tempi più antichi, il nocciolo era considerata una pianta di grande potere, dal frutto alle foglie. Attorno a questo albero si nascondono leggende e storie legate ai riti della luna, dell'acqua e delle stagioni.

Ricche di proprietà, le nocciole sono un alimento che apporta numerosi vantaggi all'organismo. La Nocciola Piemonte I.G.P. è stata riconosciuta come la migliore al mondo grazie alle sue componenti organolettiche e alle sue proprietà nutrizionali. L'acido oleico contenuto nell'olio del frutto presente al 70% nella varietà piemontese, distinguendosi dalle altre varietà italiane ed estere, è un toccasana per la nostra salute.

I nostri prodotti sono coltivati nella Langa Astigiana, in Piemonte a un'altezza di circa 450 m nei comuni di Bubbio e Cassinasco. Tutto il processo produttivo, dalla coltivazione in collina alla trasformazione, è seguita esclusivamente da noi. Per evitare forzature, preservare il sapore e le caratteristiche nutritive della nocciola eseguiamo l'essiccazione in modo naturale al sole nell'aia della nostra cascina.

I nostri prodotti sono coltivati nella Langa Astigiana, in Piemonte a un'altezza di circa 450 m nei comuni di Bubbio e Cassinasco.

WWW.LASCAPINA.COM



PASTA DI NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. 100%

Pasta realizzata al 100% con la Nocciola Piemonte I.G.P. Dopo la tostatura e la macinazione, la nocciola viene raffinata e trasformata in una cremosa pasta fluida enfatizzandone i profumi e aromi tipici di questa varietà.



PASTA DI NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. 100% GREZZA

Pasta realizzata al 100% con la Nocciola Piemonte I.G.P. Si ottiene dopo la tostatura e la macinazione della nocciola, regalando al palato un gusto molto intenso e una piacevole consistenza.



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. TOSTATA

Nocciole selezionate totalmente a mano e tostate con un sistema di ciclone ad aria che, raggiungendo il giusto punto di tostatura esterno ed interno, garantisce una tostatura perfetta.



CREMA DI NOCCIOLA CON CACAO

Crema ottenuta da soli 3 ingredienti: nocciola, cacao e zucchero. La particolarità di questa crema è la percentuale molto alta di nocciola che ne mantiene una impronta molto forte.