



COME RINUNCIARE ANCHE QUEST'ANNO ALLE
OTTIME NOCCIOLE PIEMONTESI DELLA

AZIENDA AGRICOLA BALDAIASSA?



Anche quest'anno, visto l'apprezzamento degli anni precedenti da parte dei nostri soci, abbiamo ricontattato il bravo produttore di nocciole piemontesi della varietà "tonda gentile trilobata", che non usa trattamenti chimici sui noccioli e ama il territorio in cui vive da anni. La Baldaia è una giovane impresa agricola astigiana nata nel settembre del 2009. È ubicata nel Comune di Cortazzone, in un'area collinare denominata Val Rilate, ovvero nella porzione Monferrina nota come Colline dell'Alto Monferrato Astigiano. L'ambizioso progetto dell'azienda è il rilancio colturale della Nocciola Tonda Gentile Trilobata, attraverso la valorizzazione dei prodotti da essa ottenuti. Nel laboratorio interno all'azienda vengono prodotti il ricercato Olio di Nocciola insieme a varie golosità alle nocciole, quali, i Baci di Dama con nocciole, Brutti e Buoni con nocciole, Amaretti morbidi con nocciole ed altre bontà ove la nocciola Tonda Gentile Trilobata coltivata in Piemonte regna sovrana. Tutte le fasi di lavorazione del frutto avvengono direttamente nel laboratorio interno dell'azienda, così da poter garantire sempre un alto livello di qualità.

Ecco i prodotti che abbiamo selezionato per voi:

NOCCIOLE TOSTATE

varietà Tonda Gentile Trilobata coltivate in Piemonte con grado di tostatura medio, confezionate sottovuoto entro 24 ore dalla loro torrefazione.

FRAGRANTI E PROFUMATISSIME!

LE PIU' APPREZZATE IN ASSOLUTO!

Confezione da 250 g

€ 6,30

Confezione da 1.000 g

€ 24,30



NOCCIOLE SGUSCIATE CRUDE

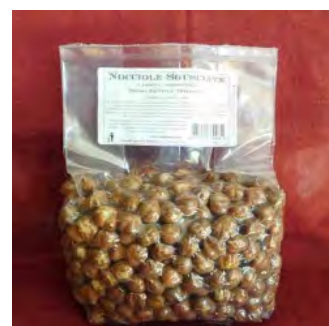
varietà Tonda Gentile Trilobata coltivate in Piemonte. Selezionate manualmente e confezionate sottovuoto poco dopo la loro sgusciatura.

Confezione da 250 g

€ 5,85

Confezione da 1.000 g

€ 22,50



PASTA DI NOCCIOLE

pura ottenuta esclusivamente mediante la macinazione finissima di Nocciole della varietà Piemontese (Tonda Gentile Trilobata). Ottima consumata da sola come crema spalmabile, oppure come ingrediente per torte, budini, creme da pasticceria e dolci al cucchiaio. Consigliata anche come base per salse salate e condimenti per primi piatti.

Vasetto da 185 g

€ 6,30



BRUTTI E BUONI

con nocciole - Croccanti pasticcini tipici Piemontesi, dall'aspetto poco attraente ma dal sapore irresistibile!

Confezione da 88 g

€ 3,60



BISCOTTI "SABLÈ"

con Nocciole e Mosto di Uva Freisa: Delicata e sfiziosa pasta frolla alla francese.

Confezione da 110 g

€ 4,50



TORTA DI NOCCIOLE CORTAZZONE (SENZA FARINA DI FRUMENTO)

La Torta Nocciola o Torta di Nocciole senza farina, detiene certamente in assoluto il primo posto come il prodotto dolce di Nocciole più tipico della tradizione gastronomica piemontese. Nella ricetta esclusiva Baldaia, l'uso della farina di Nocciole parzialmente disoleate, risultanti dall'estrazione dell'Olio, dello zucchero grezzo di canna, di uova d'allevamento all'aperto e bacca di vaniglia Bourbon insieme all'assenza di polveri lievitanti chimiche, aromi artificiali e conservanti, ha segnato da subito il successo di questa "dolce creazione". Profumatissima!

Confezione da 330 g

€ 10,80



TERMINE PRENOTAZIONI:

17 dicembre 2025

COME PRENOTARE

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<https://www.cadbam.it/service/bio>).

CONSEGNE

I prodotti ordinati verranno spediti tramite corriere DHL, all'indirizzo da voi indicato. Il costo di trasporto è il seguente:

Peso del pacco	fino a 2,650 kg	da 2,650 a 4,650 kg	da 4,650 a 9,300 kg	da 9,300 a 18,600 kg
Costo del trasporto	€ 9,00	€ 11,50	€ 14,00	€ 21,00

NOTA BENE: ricordiamo che per poter prenotare i prodotti proposti tramite il Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare l'importo dei prodotti prenotati tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT18I0103011503000010000226, causale "Nocciole Baldaia" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376 262366 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo segreteria@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it