NUTMAN GROUP SRL

DAL 1948

COMPANY PROFILE

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra filosofia è racchiusa nel nostro slogan: **"Ci sono tanti gusti, uno solo è Nutman".** Sin dalle origini, la costante **ricerca della qualità e l'attenzione al rispetto della tradizione Piemontese** han fatto sì che in particolare la nostra Pasta Nocciola si distinguesse e confermasse punto di riferimento per tutto il settore.

LA NOSTRA STORIA

1948
LA FONDAZIONE

I F.lli Lorenzo e Teresio Pernigotti fondano a Canelli la società I.D.P. dei F.lli Pernigotti attiva nella produzione artigianale di amaretti e torrone con ingredienti strettamente legati al territorio tra cui, inevitabilmente, la nocciola Piemonte IGP.

1972
TEMPO DI CAMBIAMENTI

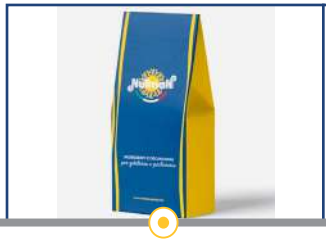
Gli anni Settanta sono anni di grandi cambiamenti: la società entra nel mercato della gelateria con i semilavorati a base di nocciola Piemonte. L'azienda cambia sede e il nome e diventa I.D.P. Nutman.

1988
AMPLIAMENTO GAMMA

La gamma dei prodotti per gelateria si amplia con le basi e le paste di frutta.L'azienda è costretta a trasferirsi in una struttura più ampia ed all'avanguardia.

1996
NUTMAN NEL MONDO

Negli anni Novanta è il tempo dell'internazionalizzazione: l'azienda rinnova il proprio look, cambia nuovamente il proprio nome in Nutman Group, pronta a varcare i confini di tutto il mondo.



2014
IMPLEMENTAZIONE IMPIANTI

In oltre 60 anni di storia, gli sforzi aziendali sono stati focalizzati verso l'ottimizzazione del ciclo produttivo, implementato con nuovi impianti al passo con la tecnologia, per garantire un'ampia gamma di gusti tutti realizzati internamente.

2015
SCUOLA DI GELATO

Viene fondata la "GELATO IN PROGRESS ",scuola di gelato dedicata a clienti e collaboratori attraverso la quale, con l'aiuto di tecnici esperti, in occasione di corsi di formazione e aggiornamento individuali e collettivi, trasmettiamo importanti nozioni volte al perfezionamento e al miglioramento nell'utilizzo dei nostri prodotti.

2018
70 ANNI DI STORIA

Nutman partecipa nuovamente, in qualità di espositore, al SIGEP di Rimini, l'appuntamento fieristico più importante al mondo dedicato al gelato artigianale e all'arte del dolce. La partecipazione a questa manifestazione simboleggia l'impegno dell'azienda a proporsi alla clientela con sempre maggior costanza e dedizione seguendo quelle che sono le tendenze del momento e presentando prodotti sempre più innovativi.

OGGI
UNO SGUARDO AL FUTURO

Continuiamo ad investire sull'ampliamento e miglioramento delle nostre linee produttive con nuovi macchinari all'avanguardia. La produzione di semilavorati per gelateria e pasticceria rimane il fulcro principale dell'attività aziendale: questo è il punto di partenza per poter guardare con consapevolezza al nostro futuro.

LO STABILIMENTO PRODUTTIVO

Lo stabilimento di circa 3000 metri quadri accoglie:

4 raffinatrici a biglie d'acciaio

3 linee per la realizzazione di granelle

1 linea con cernitrice elettronica per la selezione delle nocciole tostate

4 forni per la tostatura, di cui uno a raggi infrarossi

6 boules di cottura per le paste di frutta concentrate

1 impianto per le polveri con imbustatrici con controllo elettronico

1 nuova linea per la produzione ed imbottigliamento automatico dei topping, salse fluide su base grassa o zuccherina confezionate in comode bottiglie dotate di tappo salva goccia, disponibili in un'ampia gamma di gusti

1 impianto per la realizzazione di paste concentrate zuccherine

LA NOCCIOLA: DA SEMPRE IL CUORE DELLA NOSTRA PRODUZIONE

La lavorazione della nocciola è da sempre la nostra passione. **La dedizione e l'esperienza** maturata in decenni di attività nel settore, ma anche **la nostra posizione**, nel cuore del territorio di raccolta della rinomata Nocciola Piemonte, ci hanno portati a vantare **uno dei migliori prodotti sul mercato della gelateria e pasticceria.** Oggi il nostro **assortimento di Paste di Nocciola** vanta ben **10 referenze** che si differenziano per origine della materia prima (sempre e comunque italiana), grado di raffinazione della stessa, tostatura, più o meno decisa, della nocciola, per soddisfare le esigenze anche del più esperto e raffinato gelatiere o pasticcere.

- PASTA NOCCIOLA DELICIA: ottenuta dalla macinazione di **sole nocciole Italiane tostate di vario calibro.** Disponibile sia nella versione a tostatura delicata che decisa.

- PASTA NOCCIOLA PRELIBA®: ottenuta dalla macinazione di **sole nocciole Italiane tostate selezionate e di primissima scelta.** Disponibile sia nella versione a tostatura media che decisa.

- PASTA NOCCIOLA OPTIMA®: ottenuta dalla macinazione di **sole nocciole della varietà Tonda Gentile Trilobata tostate e calibrate.** Disponibile sia nella versione a tostatura delicata che decisa.

- PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP: ottenuta dalla macinazione di **sole nocciole Piemonte I.G.P., a tostatura media.**

Ma non ci fermiamo qui. Oltre alle paste, vantiamo un **ricco assortimento di prodotti a base di nocciola,** che spaziano dalla farina, alle granelle di vario calibro, fino al frutto intero tostato e sgusciato.
La lavoriamo con passione, per offrire il meglio di questo prezioso frutto, in tutte le sue forme.

NON SOLO NOCCIOLE... IL NOSTRO ASSORTIMENTO

LE BASI

Un ampio assortimento di basi, per gelati al latte o alla frutta, altamente innovative e al passo con le tendenze, per soddisfare le esigenze di ogni esperto artigiano gelatiere.

LE PASTE CLASSICHE

Più di 70 referenze per portare nella tua vetrina i grandi classici senza tempo contraddistinti dalla qualità Nutman.

I PRONTI ALL'USO IN POLVERE

Massima praticità coniugata a qualità in prodotti in polvere pronti all'utilizzo con la sola aggiunta di acqua o latte. Spicca nell'assortimento il nostro prodotto di punta, nato dall'idea di dare al gelato al cioccolato un tocco salato, per stupire al primo assaggio: il **Black Lava.**

VARIEGATI E VARICREAM

Prodotti in pasta per variegare vaschette e coppe. Perché il gelato si mangia anche con gli occhi! Spicca la linea dei **Varicream** con un ampio assortimento di golosi variegati con inclusioni croccanti.

CREMINI TORINO

Creme morbide e dalle infinite applicazioni, per **rivisitare fedelmente il famoso cioccolatino di Torino** in chiave gelato.

I KIT

Soluzioni per la realizzazione completa di vaschette gelato al passo con le tendenze.

PRODOTTI PER PASTICCERIA

Dalle paste aromatizzanti **Patarome**, fino alle glasse **Miroir,** per arrivare alla **frutta candita** ed alle **confetture di frutta,** un ampio assortimento per consentire al pasticcere di liberare il suo estro.

LE CREMINE

Creme vegetali per pasticceria disponibili in una vasta gamma di gusti utilizzabili sia a caldo che a freddo.

LE DECORAZIONI DI CIOCCOLATO

Da sempre al servizio del nostro cliente, offriamo un **vasto assortimento di decorazioni in cioccolato** per guarnire di dolcezza creazioni di gelateria e pasticceria.

RICERCA E QUALITÀ

Da sempre rispettiamo gli standard del **sistema HACCP sulla sicurezza alimentare.** Dal 1988 ci siamo dotati di un **laboratorio interno di analisi** che, grazie ad attrezzature sofisticate ed all'avanguardia, ci consente di controllare direttamente la qualità dei nostri prodotti. Questi progressi ci hanno permesso di ottenere, dal 2003, la **certificazione UNI EN ISO 9001** rilasciata dall'ente DNV. Ci siamo poi inseriti sia nel **circuito di controllo della Nocciola Piemonte IGP** che al **consorzio** della stessa. Possiamo certamente affermare che oggi il nostro laboratorio rappresenta la **"mente" dell'azienda** in quanto luogo di ideazione e di sviluppo di tutti i prodotti in gamma.

BLACK® LAVA

NUTMAN NEL MONDO

Siamo un'azienda in **continua crescita** che negli anni ha saputo esportare la sua esperienza e qualità oltre i confini nazionali in ben **20 paesi nel mondo.** Ogni anno partecipiamo alle più importanti fiere del settore, tra cui l'appuntamento più atteso e rinomato al mondo dedicato al Gelato Artigianale ed all'Arte del Dolce, il **Sigep,** con l'obiettivo di presentare le nostre **novità** ma anche per approfondire le ultime **tendenze del settore in tutto il mondo** perché sappiamo quanto sia importante, oggi più che mai, essere **al passo con i tempi,** restando però sempre fedeli alla nostra storia perché **"Ci sono tanti gusti, uno solo è Nutman".**

CI SONO TANTI GUSTI
UNO SOLO È **NUTMAN**

Nutman Group s.r.l.
INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225 www.nutman-group.com - info@nutman-group.com