

A large pile of hazelnuts is scattered across a rustic wooden surface. The nuts are in various orientations, showing their smooth, reddish-brown shells and some with the textured, light-brown husks still attached. The wood grain is prominent, running diagonally from the top right towards the bottom left.

UNIESPORT NUTS



LA NOSTRA STORIA

Le nostre radici affondano negli anni Sessanta, quando tutto ebbe inizio con la coltivazione e la produzione di nocciole nel cuore del Viterbese, a circa 60 km da Roma. Siamo nella zona di Soriano nel Cimino, uno dei territori più vocati d'Italia per la coltivazione di questo prezioso frutto.

Nel 1996 è nata Ecolazio Società Cooperativa Agricola, realtà che oggi riunisce oltre 100 soci e produttori locali, uniti dalla stessa passione e dalla stessa visione di qualità. Nel 2025 un nuovo capitolo si è aperto con l'ingresso nel gruppo Stelliferi & Viconuts S.p.A., a conferma di un percorso di crescita solido e ambizioso.

Per rispondere alle esigenze delle industrie dolciarie, abbiamo sviluppato strutture e impianti produttivi su una superficie di circa **9.000 mq**, in grado di offrire un prodotto finito lavorato in ogni sua forma: dalla sgusciatura alla tostatura, fino a granelle, farine e paste.

Da oltre vent'anni coltiviamo e trasformiamo la **Nocciola Tonda Gentile Romana Biologica**, un prodotto d'eccellenza che porta con sé la storia e il sapore autentico del nostro territorio.

La nostra qualità è certificata da:

Regolamento (CE) n. 834/2007 **Bioagricert - Bio Suisse - KOSHER**

UNIESPORT NUTS Srl
IMPORT-EXPORT DRIED FRUIT

OUR STORY

Our roots go back to the 1960s, when everything began with the cultivation and production of hazelnuts in the heart of the Viterbo area, about 60 km from Rome. We are located in the Soriano nel Cimino area, one of the most dedicated territories in Italy for the cultivation of this precious fruit. In 1996, **Ecolazio Società Cooperativa Agricola** was established, a cooperative that today brings together over 200 members and local producers, united by the same passion and the same vision of quality. In 2025, a new chapter opened with the joining of the **Stelliferi & Viconuts S.p.A.** group, confirming a solid and ambitious growth path.

To meet the needs of the confectionery industry, we have developed production facilities and plants covering approximately **9,000 sqm**, capable of offering a finished product processed in every form: from shelling to roasting, through to granules, flours and pastes.

For over twenty years we have been growing and processing the **Tonda Gentile Romana Organic Hazelnut**, a product of excellence that carries with it the history and authentic flavour of our territory.

Our quality is certified by:

Regulation (EC) No. 834/2007 **Bioagricert - Bio Suisse - KOSHER**

UNIESPORT NUTS Srl
IMPORT-EXPORT DRIED FRUIT



NOCCIOLE - HAZELNUTS

Tonda Gentile Romana



NOCCIOLE IN GUSCIO

WHOLE HAZELNUTS



Questa varietà di nocciola ha una forma subsferoidale con apice leggermente appuntito. Le dimensioni variano con calibri da 13 a 22 mm. Il guscio è di spessore medio, color nocciola, poco lucente e con numerose striature evidenti.



This hazelnut variety has a sub-spheroidal shape with a slightly pointed apex. Sizes range from 13 to 22 mm. The shell is medium-thick, hazelnut-colored, slightly matte, and characterized by well-defined stripes.



NOCCIOLE SGUSCIATE

SHELLED HAZELNUTS —



Le nocciole contengono acidi grassi insaturi Omega 3 ed Omega 6 che aiutano a controllare i processi infiammatori. Le nocciole forniscono anche molti minerali come il rame, il magnesio, il calcio ed il potassio e sono una buona fonte naturale di vitamina E che agisce come antiossidante dei tessuti del corpo umano. Consigliata l'assunzione di 30 g al giorno che contiene il 90% della dose giornaliera raccomandata di acido folico.



The hazelnuts contain Omega 3 and 6 fatty acids that help to control the inflammatory processes. They also provide various minerals such as copper, magnesium, calcium and potassium. They are also a real source of vitamin E which serves as an antioxidant in the human body. 90% of the recommended daily dose of folic acid can be provided by just 30g of hazelnuts per day.



NOCCIOLE TOSTATE

ROASTED HAZELNUTS ———●



Le nocciole vengono tostate in forno, a temperatura di 150°C per circa 55 minuti. Il tempo sufficiente ad esaltare la qualità e la fragranza caratteristici della Tonda Gentile Romana. Grazie al confezionamento in sottovuoto o in ATM rimangono croccanti a lungo ed utilizzabili all'occorrenza. Bisogna sottolineare inoltre che la Tonda Gentile Romana si riconosce facilmente in quanto non pela perfettamente, dopo la tostatura, ma una parte della pellicina rimane attaccata al frutto rendendolo oltre che unico, più gustoso e ricco di polifenoli, preziosi per i radicali liberi, le malattie metaboliche e la degenerazione cognitiva.



The hazelnuts are roasted in the oven at a temperature of 150°C for approximately 55 minutes. This is sufficient to enhance the quality and bring out the characteristic aroma of the Tonda Gentile Romana. Thanks to the packaging under vacuum or under nitrogen the hazelnuts remain crunchy for a long time and can be used whenever needed. It is also worth highlighting that the Tonda Gentile Romana is easily recognized by the fact that it is not perfectly peeled after having been roasted, and a part of the skin remains attached to the nut making it not only a unique product but also tastier and full of polyphenols, essential to protect against free radicals, metabolic diseases and cognitive degeneration.



GRANELLA DI NOCCIOLE

DICED HAZELNUTS ———●



La granella di nocciole viene ottenuta dalla macinazione e calibrazione delle nocciole tostate.

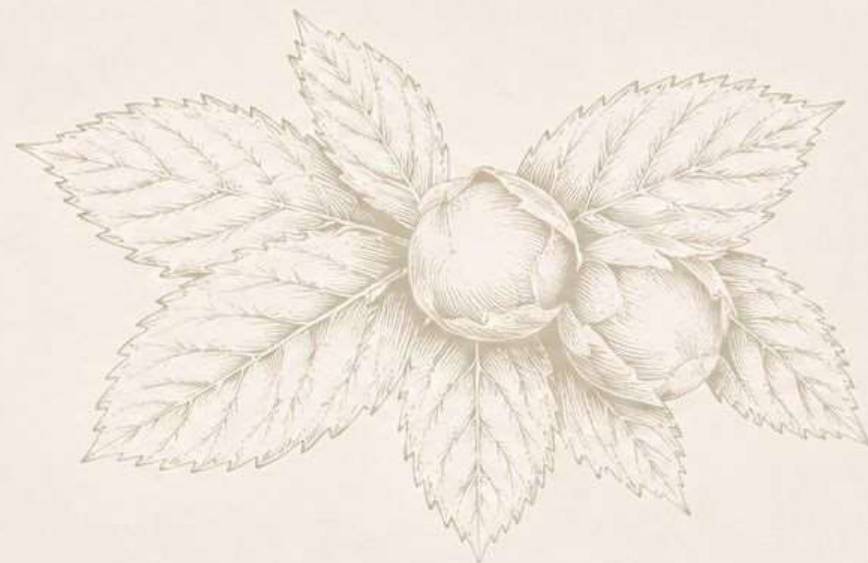


The hazelnut grain is a result of grinding and calibration of roasted hazelnuts.



FARINA DI NOCCIOLE

GROUND HAZELNUTS —●



La farina di nocciole bio viene
ottenuta dalla macinazione e
calibrazione delle nocciole
biologiche tostate.



*The organic hazelnut flour is
obtained from grinding and
calibration of roasted organic
hazelnuts.*



PASTA DI NOCCIOLE

HAZELNUTS PASTE —●



La pasta di nocciole è ottenuta dalla macinazione e raffinazione della materia prima fino ad ottenere particelle delle dimensioni inferiori a 35 mc tale da consentire il massimo sviluppo dell'aroma naturale tipico della Tonda Gentile Romana.

Offriamo diversi tipi di pasta (chiara - scura) a seconda del grado di tostatura delle nocciole.



Hazelnut paste is made by grinding and refining the raw material so that the particles have a dimension less than 35 mc, which brings out the natural aroma of Tonda Gentile Romana.

We offer different types of paste (light and dark) depending on the degree of roasting undergone by the hazelnuts.





UNIESPORT NUTS Srl
IMPORT-EXPORT DRIED FRUIT



MANDORLE - ALMONDS

MANDORLE IN GUSCIO

WHOLE ALMOND —●



Frutta secca in guscio dal sapore dolce
e profumo intenso.



*Dried fruits in shell with sweet taste
and intense aroma.*



MANDORLE NATURALI

SHELLED ALMONDS —●



Le mandorle sgusciate sono un prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci o amare sottoposte alla lavorazione di sgusciatura, attenta selezionatura e calibrazione.

Le mandorle sgusciate sono diffusamente impiegate nella preparazione di dolci come: torroni, confetti, torte, biscotti, amaretti.

La mandorla sgusciata è un alimento di elevato valore nutrizionale, essendo ricca in proteine, vitamine (soprattutto del gruppo B e vitamina E), aminoacidi essenziali, acidi grassi insaturi e sali minerali (magnesio, fosforo, potassio e ferro).



Shelled almonds are obtained via the shelling and calibration processes of sweet almonds or bitter almonds. Shelled almonds are widely used in sweet recipes such as torrone, biscuits, amaretti biscuits.

Shelled almonds have high nutritional values, are rich in proteins, vitamins (mostly B and E), essential amino acids, unsaturated fatty acid and mineral salts (magnesium, phosphorus, potassium and copper).



MANDORLE PELATE

BLANCHED ALMONDS —●



Le mandorle pelate sono un prodotto ottenuto da mandorle dolci o amare sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, selezionate e calibrate. Le mandorle pelate sono ideali per snack, primi e secondi piatti, ma soprattutto per dolci, biscotti e prodotti da forno e bevande come latte di mandorla e orzata.



The blanched almonds are obtained from sweet or bitter almonds, processed by vapour and boiling water in order to remove the skin, selected and calibrated. The blanched almonds are ideal for snacks, first and second dishes, and especially for sweets, biscuits and beverages like almond milk and barley drink.



MANDORLE NATURALI TOSTATE

SHELLED ROASTED ALMONDS —●



Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci
sgusciate, selezionate, calibrate e tostate in forno.

Le mandorle tostate possono essere impiegate come snack
oppure per la preparazione e la guarnitura di dolci e prodotti
di pasticceria e da forno.



This product is obtained from sweet almonds
shelled, selected, calibrated and roasted in the oven.
Roasted almonds can be used as a snack or during the
preparation and embellishment of sweets.



FARINA DI MANDORLE PELATE E NATURALI

GROUND OF SHELLED AND
BLANCHED ALMONDS —————●



La farina di mandorle è un prodotto ottenuto dalla fine macinazione di mandorle dolci selezionate.

Utile per la preparazione di prodotti da forno o, in combinazione con lo zucchero, per la preparazione della pasta di mandorle.



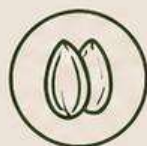
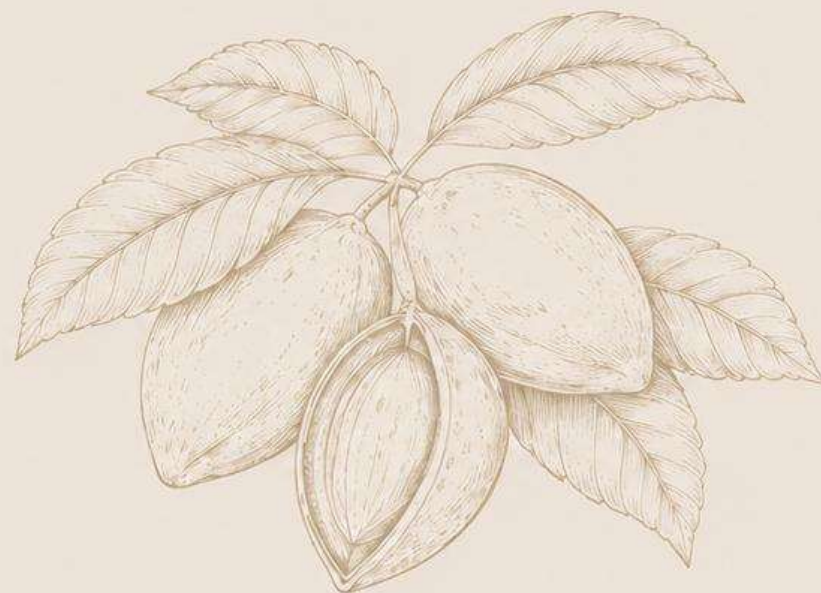
The almond ground is obtained from the thin grinding of sweet almonds.

It is useful during the preparation of products in the oven or combining with sugar for the preparation of almond paste.



GRANELLA DI MANDORLE

ALMONDS GRAIN —●



Prodotto ottenuto da mandorle dolci pelate, selezionate sottoposte alla lavorazione di sgrannellatura a cubetti di vario calibro. È l'ideale per guarnire dolci, dessert e prodotti da forno, ma può essere impiegata anche per primi e secondi piatti.



This product is obtained from sweet blanched almonds, diced in different sizes. It is ideal for embellishments, desserts and products from oven, and can also be used during the preparation of first and second dishes.



PASTA DI MANDORLE CHIARA e SCURA

WHITE and DARK
ALMOND PASTE —●



La Pasta di Mandorle è una crema ottenuta da mandorle crude selezionate e finemente macinate, preservando intatte le loro proprietà naturali. Ricca di nutrienti e naturalmente concentrata nei benefici tipici di questo prezioso seme, è ideale per realizzare paste sia crude che tostate.



The almond paste is a cream made from carefully selected raw almonds, finely ground to preserve all their natural properties. Naturally rich in nutrients and concentrated in the typical goodness of this precious seed, it is ideal for making both raw and roasted pastes.



CONFEZIONI

PACKAGING

Soluzioni di confezionamento studiate per preservare la qualità, garantire sicurezza e soddisfare ogni esigenza.

Packaging solutions designed to preserve quality, ensure safety and meet every need.



SECCHI

1 Kg
5 Kg
10 Kg
20 Kg



SACCHI

20 Kg
25 Kg



BIG BAGS

500 Kg
1000 Kg



CARTONI

5 Kg
10 Kg
15 Kg
20 Kg
25 Kg



VACUUM

1 Kg
2 Kg
5 Kg
10 Kg



CISTERNE

200 Kg
1000 Kg





UNIESPORT NUTS

Telefono: 0761759249 / 0761959856

E-mail: info@uniesportnuts.it

Sede 1: Via Fratelli Cervi, 33 – Loc. S.Eutizio – 01038 Soriano nel Cimino (VT)

Sede 2: Strada Vasanellese, 2 – Loc. Centignano – 01039 Vignanello (VT)

P. Iva/C.F.: 02480600564

SDI: M5UXCR1

