

SASU L'ATELIER D'HELZIO MIN DE REZE, 44400 06 95 09 36 21

PRÉSENTATION





Nous sommes partis du constat que nous mangions trop sucré, trop salé, trop gras, trop de mauvaises choses et pas assez de bonnes!

Nous trouvons dans le commerce des produits Bio, sans gluten, végan, etc.

Mais des produits avec moins de sucre, sans sel ajouté, sans sel nitrité, sans colorant, sans adjuvant divers, non! Alors, nous est venue l'idée de faire nous-mêmes nos produits et de créer l'Atelier d'Helzio.

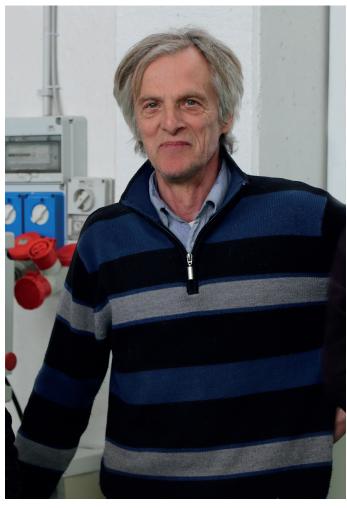
Vous trouverez dans notre épicerie :

- · Des mélanges de fruits secs
- · Des mélanges de céréales pour vos petits-déjeuners
- Des préparations pour réaliser chez soi des gâteaux et glaces avec moins de sucre et plus de goût
- · Des préparations salées pour réaliser des risottos, quinotto, minestrones
- · Des produits d'épicerie fine soigneusement sélectionnés

Nous avons à cœur de vous faire partager nos produits sains, simples et qui ont du goût pour un plaisir toujours garanti!

L'ÉQUIPE





HÉLÈNE

Notre créatrice, amoureuse des bons produits simples, elle parcourt le monde de son fauteuil ou à pied pour dénicher de nouvelles recettes. Après une expérience de 25 ans en Industrie agro-alimentaire, elle crée l'Atelier d'Helzio en 2018. Elle n'a de cesse depuis de faire partager ses produits pour toujours plus de plaisir.

EZIO

Notre « Mac Gyver » de la mécanique qui adore réaliser des machines. D'ailleurs toutes les machines de son atelier sont de sa création. Il a lui-même mis au point sa meule de pierre pour réaliser sa pâte de noisette. On adore.

Vous l'aurez compris, Helzio c'est la fusion entre HELène et eZIO, un partenariat constructif avec un partage des mêmes valeurs.



LES NOISETTES













Les noisettes proviennent du Piémont, région réputée d'Italie pour sa production de noisettes. Le climat y est favorable à sa culture. Elles sont reconnaissables à leurs formes généreuses arrondies et à leur goût unique. L'origine de nos noisettes est garantie IGP. La noisette est riche en lipides, en protéines et en fibres et pauvre en sucre. Elle est source de magnésium, calcium, fer et de vitamines E, B5, B6 et B9.

Les noisettes sont à déguster nature à l'apéritif, au petit déjeuner ou au goûter et peuvent également être utilisées en cuisine dans les gâteaux, les pâtés ou pour les décors.

Retrouvez-la dans tous ses états :

- · Noisettes en poudre
- · Noisettes en éclats
- Noisettes en morceaux
- Noisettes entières
- Noisettes pelées toastées
- · Pâte de noisette

LES AMANDES













Nos amandes sont cultivées en Italie dans la région des Pouilles (région qui se trouve dans le talon de la botte italienne). C'est une belle région ! On y trouve des cités médiévales et baroques, des plages splendides aux eaux turquoises et bien entendu des amandiers. L'Amande est naturellement sans gluten, riche en protéines et en fibre et pauvre en sucres. Elle est riche également en acide oléique (mono-insaturé), acide linoléique (polyinsaturé, oméga 6), acide palmitique (saturé), en minéraux : potassium, phosphore, calcium, magnésium, fer, sodium, zinc, cuivre et en vitamine E (tocophérols).

Retrouvez-la dans tous ses états :

- · Amandes complètes en poudre
- Amandes blanches en poudre
- Amandes en morceaux
- · Amandes entières
- · Amandes entières toastées

LES MÉLANGES









Nous avons sélectionné divers fruits secs et à coque et réalisons ces mélanges pour toutes vos occasions. Du petit-déjeuner à l'apéritif en passant par le goûter, ces mélanges vous accompagnent tout au long de la journée pour faire une pause gourmande. Et pour nos sportifs, des mélanges coup de pouce ou peps à déguster avant et après l'effort.

- · Mélange « Deux fruits » : Amandes et noisettes
- · Mélange « Les mendiants » : Amandes, noisettes et raisins secs
- · Mélange « Le coup de pouce » : Amandes, noisettes, raisins secs et écorces d'orange
- · Mélange « Peps » : Amandes, noisettes, raisins secs et baies de Goji



LES PRÉPARATIONS DE GÂTEAUX

Une envie de gâteau ? Suivez la recette au dos du paquet, ajoutez les œufs et le beurre et voilà votre gâteau réalisé en un tour de main, prêt à être dégusté.



Préparation pour Brownie à la noisette du Piémont



Cake Préparation pour Choco - Noisettes



Préparation pour Cookies Amandes & Noisettes



Préparation pour Cookies Choco - Noisettes



Préparation pour Gâteau Amandes - Noisettes



Préparation pour Moelleux au chocolat noir (60%)



au chocolat (fruits secs et aux fruits secs chocolat)





Préparation pour le Start'in Préparation pour le Start'in Préparation pour le Take Away (chocolat et fruits secs) 9

LES PRÉPARATIONS DE GÂTEAUX



Préparation pour Noisetier d'Helzio



Préparation pour les Petits Préparation sablés à la Noisette



pour les Financiers aux Noisettes



de céréales au chocolat



Préparation pour les barres Préparation pour Moelleux Préparation pour Gâteau aux Amandes



Orange - Cannelle



Préparation pour Riz au lait au chocolat

LES PRÉPARATIONS DE GLACES

Avec ou sans sorbetière, réalisez une glace rapidement grâce à nos préparations.



Préparation pour Glace à Préparation chocolat



pour Glace la noisette et pépites de à la noisette et éclats de noisette



Préparation pour Glace à la noisette

LES PRÉPARATIONS DE CRÈME

Délayez notre préparation pour crème dans une crème anglaise sans sucre et obtenez un délicieux dessert à la noisette.



Préparation pour Crème Pralinée



MON DÉLICE NOISETTE







Mon Délice Noisette est une pâte à tartiner faite comme à la maison! Elle contient 30% de noisette du Piémont et du chocolat noir à 50% de cacao. Elle est garantie sans huile de palme, sans huile de tournesol, sans colorant ni conservateur.

Elle contient 25% de sucre et 10% de matières grasses en moins qu'une pâte à tartiner classique.

Avec son bon goût de noisette, on l'aime forcément!

Existe aussi au chocolat blanc.

NOS TARTINABLES



Miel - Noisette

Notre Miel noisette est le résultat de l'alliance subtile entre notre pâte de noisette et le Miel de printemps récolté par Michel notre apiculteur qui chouchoute ses abeilles près du Mont Saint Michel.



Crème de Caramel aux éclats de Noisettes grillées du Piémont et à la fleur de sel de Guérande

Encore un exemple de mariage gourmand entre une recette bretonne de Caramel et des éclats de noisettes du Piémont.



Pâte de Noisette du piémont

C'est dans sa petite unité de fabrication près de Cuneo, dans le Piémont, que Ezio torréfie les noisettes grâce à un procédé qu'il a lui même mis au point. Cela leur permet de développer tous leurs arômes et d'éliminer leur fine peau marron.



LES MUESLIS



Muesli d'Helzio Amandes, Noisettes et chocolat noir



Muesli Pomme - Cannelle



Muesli Orange - Chocolat



Muesli Super Fruits Baie de goji, raisins secs, noisettes et oranges confites



Muesli Nature



Corn Flakes d'Helzio Céréales complètes bio, chocolat noir et de fruits secs



Corn Flakes nature (sans sucre)



LES LÉGUMES SECS







Cèpes séchés



Graines de Chia



Lentilles Corail



Pois cassés



Pois chiches

Nos légumes secs proviennent de cultures françaises



LES RIZ



Riz rond blanc d'Italie issu de l'agriculture biologique



Riz rond demi-complet d'Italie issu de l'agriculture biologique



Riz rond complet d'Italie issu de l'agriculture biologique



Riz long de Camargue issu de l'agriculture biologique



Riz demi-complet de Camargue issu de l'agriculture biologique



Riz complet de Camargue issu de l'agriculture biologique



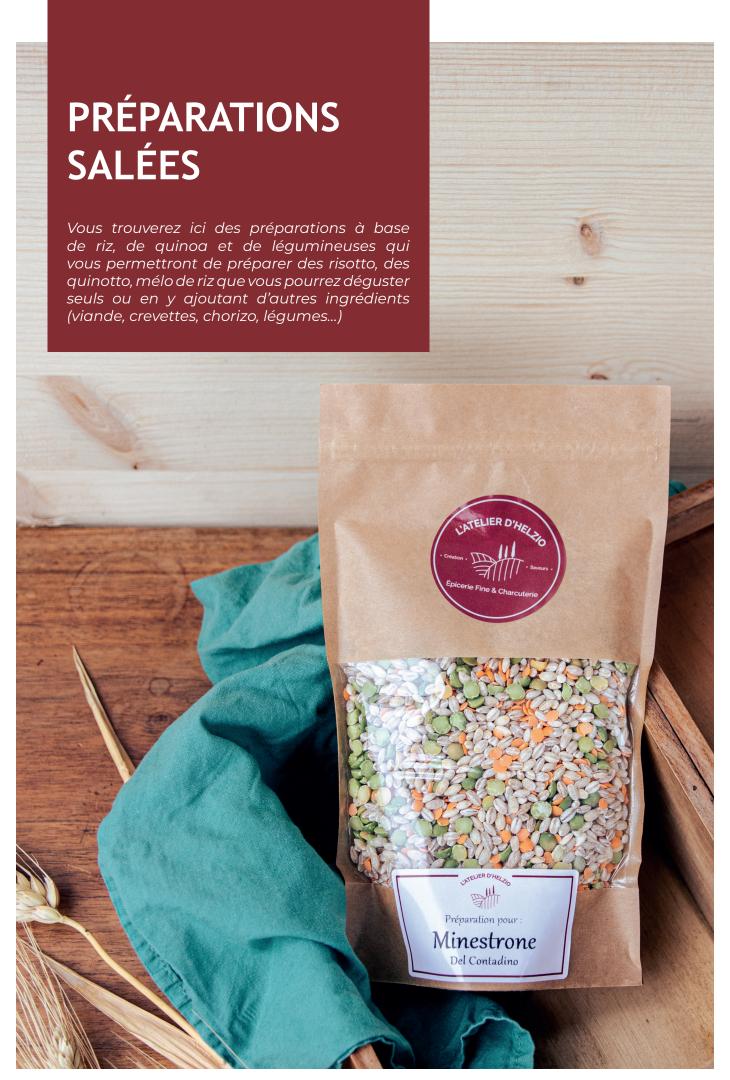
Riz long Rouge de Camargue issu de l'agriculture biologique



Riz long Noir de Camargue



Trio de Riz de Camargue



LES PRÉPARATIONS SALÉES

Pas le temps de mijoter un plat ? Laissez vous guider par les recettes simples et faciles élaborées pour vous faciliter le quotidien. A déguster seules ou en y ajoutant des ingrédients (viande, poissons, légumes, fromage, charcuterie...) pour le plus grand plaisir des petits et des grands.



Mélo de riz Riz, lentilles corail, noisettes



Risotto aux cèpes



Risotto d'Helzio noisettes du Piémont





Quinotto aux Cèpes



Quinotto aux Cèpes aux éclats de noisettes du Piémont



Minestrone del Contadino





Hélène Letissier

SASU L'Atelier D'Helzio MIN De Rezé, 44400

06 95 09 36 21

https://www.atelier-dhelzio.fr

Retrouvez-nous sur:



