

Albertengo

SELEZIONE
PIEMONTE

NATALE 2026





I PIEMONTESE
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

Albertengo

SELEZIONE PIEMONTE

Il **Piemonte** è una terra di eleganza e tradizione, custode di una storia ricca e di una cultura profonda. Culla del Risorgimento e cuore del Regno di Sardegna, ha avuto un **ruolo centrale nell'unità d'Italia**. Il suo paesaggio incanta con le **maestose Alpi** e le **dolci colline delle Langhe e del Monferrato**, Patrimonio UNESCO, dove nascono vini d'eccellenza come **Barolo** e **Barbaresco**. La sua cucina celebra sapori autentici: dal pregiato **tartufo bianco di Alba** alla **Bagna Caöda**, fino ai **Gianduiotti**, simbolo di raffinata tradizione dolciaria.

Tra le specialità più amate spicca il **Panettone piemontese**, soffice e arricchito con ingredienti di alta qualità, spesso impreziosito da **noccioline e glassa**. Una tradizione che la **famiglia Albertengo**, piemontese da generazioni, porta avanti con passione, selezionando le migliori materie prime offerte dalla sua terra. Nasce così la **Selezione Piemonte**, panettoni dal gusto unico e inconfondibile, frutto di un attento processo artigianale e del rigoroso **Protocollo Albertengo**. Ecco perché... **“I Piemontesi sono fatti di un'altra pasta!”**

Piedmont is a land of elegance and tradition, guardian of a rich history and deep culture. Cradle of the Risorgimento and heart of the Kingdom of Sardinia, it played a central role in the unification of Italy. Its landscape is enchanting, with the majestic Alps and the gentle hills of the Langhe and Monferrato, a UNESCO World Heritage Site, where excellent wines such as Barolo and Barbaresco are produced. Its cuisine celebrates authentic flavours: from the prized white truffle of Alba to bagna caöda and gianduiotti, a symbol of refined pastry tradition.

One of the most popular specialties is the Piedmontese panettone, soft and rich in quality ingredients, often decorated with hazelnuts and icing. A tradition that the Albertengo family, Piedmontese for generations, continues with passion, selecting the best raw materials that the land has to offer. This is how Selezione Piemonte was born, a panettone with a unique and unmistakable taste, the result of a careful artisan process and the strict Albertengo protocol.

That's why... The people of Piedmont are made of a different stuff.

Le Piémont est une terre d'élégance et de tradition, gardienne d'une histoire riche et d'une culture profondément ancrée. Berceau du Risorgimento et cœur du Royaume de Sardaigne, il a joué un rôle central dans l'unification de l'Italie. Ses paysages enchanteurs s'étendent à travers les majestueuses Alpes et les douces collines des Langhe et du Monferrato, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, où sont produits d'excellents vins tels que le Barolo et le Barbaresco. Sa cuisine célèbre des saveurs authentiques, de la truffe blanche d'Alba à la bagna caöda, en passant par le gianduiotti, symbole d'une tradition pâtissière raffinée.

L'une des spécialités les plus populaires est le Panettone piemontese, moelleux et enrichi d'ingrédients de grande qualité, souvent agrémenté de noisettes et recouvert d'un glaçage. Une tradition que la famille Albertengo, piémontaise depuis des générations, perpétue avec passion en sélectionnant les meilleures matières premières offertes par son territoire. C'est ainsi qu'est née la Selezione Piemonte, une gamme de gâteaux panettone au goût unique et incomparable, fruit d'un processus artisanal minutieux et du rigoureux protocole Albertengo.

C'est pourquoi... Les Piémontais sont faits d'une pâte différente !





NOCCIOLE*

COLTIVATE
NELL'AZIENDA AGRICOLA
ALBERTENGO

Per realizzare un dolce unico è necessaria un'attenta selezione delle materie prime e tra queste, una delle più importanti, è la nocciola*. Sempre alla ricerca dell'eccellenza e del costante legame con il Piemonte, la famiglia Albertengo le coltiva nel proprio nocciolo a Levice in **Alta Langa**, macinandole ancora oggi a pietra per utilizzarle nella preparazione della glassa e, intera, per la decorazione dei Panettoni. **L'eccellenza, una tradizione di famiglia!**

To create a unique cake, meticulous attention must be paid to selecting the ingredients, and one of the most important is the hazelnut. Always in search of excellence and a constant link with Piedmont, the Albertengo family grows its own in a family-owned hazel grove in Levice, in the Alta Langa area. The hazelnuts are still stone ground and are used in the Panettone glaze and, whole, for decoration. Excellence is a family tradition!*

Une sélection minutieuse des matières premières, et notamment de l'une des plus importantes, la noisette, est nécessaire pour réaliser ce dessert unique. Toujours à la recherche de l'excellence et du lien constant avec le Piémont, la famille Albertengo cultive ses propres noisetiers à Levice, en Alta Langa, et broie encore aujourd'hui ses noisettes à la pierre pour les utiliser dans la préparation du glaçage et, entières, pour la décoration de ses Panettoni. L'excellence est une tradition familiale!*



* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe
* product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut" of Langhe
* produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" des Langhe



FARINA

ENKIR®

MULINO MARINO

Per la **Selezione Piemonte** la **famiglia Albertengo** ha scelto la **famiglia Marino**. Il Mulino Marino, fondato nel 1956 a Cossano Belbo (CN) nelle Langhe è oggi alla terza generazione di mugnai. L'azienda macina i diversi cereali di filiera sia con un mulino a cilindri ad ampia superficie macinante che con 10 diversi mulini a pietra naturale, unica azienda italiana di questo tipo.

For the Piedmont Selection, the Albertengo family chose the Marino family. Founded in 1956 in Cossano Belbo (CN), in the Langhe region, Mulino Marino is now in its third generation of millers. The company is the only one in Italy to grind cereals using a large cylinder mill and 10 different natural stone mills.

Pour la sélection Piémont, la famille Albertengo a choisi la famille Marino. Mulino Marino, fondée en 1956 à Cossano Belbo (CN) dans la région des Langhe, en est à sa troisième génération de meuniers. L'entreprise broie les différentes céréales à l'aide d'un moulin à cylindres à grande surface de broyage et de dix moulins différents en pierre naturelle, ce qui en fait la seule entreprise italienne de ce type.





PIAN DELLE VIOLETTE, LEVICE (CUNEO)
NEL CUORE DELL'ALTA LINGA

I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

Novità
2026

Latta da collezione
Collector's tin

PI07 SP

PL07 SP

PLX07 SP

PA07 SP

PANETTONE
AI SAPORI
DELL'ALTA LANGA

GLASSATO
DECORATO CON NOCCIOLE* INTERE
SENZA SCORZE DI AGRUMI

Panettone dal gusto unico, una specialità tutta piemontese ai sapori dell'Alta Langa. Ricoperto di glassa e decorato con Nocciole* intere.

Panettone with a unique taste, an all-Piedmont speciality with the flavours of the Alta Langa. Covered with icing and decorated with whole hazelnuts.*

Panettone au goût unique, une spécialité de tout le Piémont avec les saveurs de l'Alta Langa. Recouvert de glaçage et décoré de noisettes entières.*

NOCCIOLE*

COLTIVATE
NELL'AZIENDA
AGRICOLA
ALBERTENGO

**FARINA
ENKIR**

MULINO MARINO

**FARINA
MULINO
MARINO**

VINO
ALTA LANGA
DOCG

BURRO
MADE IN
PIEMONTE

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	PLX07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto	PI07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Astuccio	PA07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Latta ottagonale	PL07 SP	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	4

* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe
* product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut" of Langhe * produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" des Langhe

Novità
2026

PANETTONE

GLASSATO

RICOPERTO AL CIOCCOLATO
E DECORATO CON NOCCIOLE* INTERE
CON UVETTA E CANDITI

PA01 RCSP



NOCCIOLE*

COLTIVATE
NELL'AZIENDA
AGRICOLA
ALBERTENGO

FARINA

**MULINO
MARINO**



BURRO

MADE IN
PIEMONTE



CIOCCOLATO

MADE IN
PIEMONTE

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio	PA01 RCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

PANETTONE
GLASSATO

DECORATO CON NOCCIOLE* INTERE
CON UVETTA E CANDITI

Panettone basso piemontese preparato nel rispetto della più antica tradizione con materie prime di qualità, ricoperto con glassa e decorato con Nocciole* intere.

Shallow Piedmontese Panettone made according to the oldest tradition, from the finest quality ingredients, glazed and decorated with whole hazelnuts.*

Panettone du Bas Piémont préparé dans le respect de la plus ancienne tradition avec des matières premières de qualité, recouvert de glaçage et décoré de noisettes entières.*

I PIEMONTESE
Albertengo
.1905.
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	PLX01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto	PI01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Astuccio	PA01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe
* product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut" of Langhe • * produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" des Langhe

PANETTONE CLASSICO ALTO SENZA GLASSA

Panettone classico, con burro, ricco di uvetta e canditi:
soffice nella lievitazione e generoso nei gusti della tradizione.

*Traditional panettone, with butter, rich in raisins and candied fruit:
softly leavened and generously endowed with the flavours of tradition.*

*Panettone classique, au beurre, riche en raisins secs et fruits confits,
il est extrêmement généreux en saveurs traditionnelles et sa pâte
est particulièrement moelleuse.*



PA 16 SP

FARINA
MULINO
MARINO

BURRO
MADE IN
PIEMONTE

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio	PA 16 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4

PANETTONE CLASSICO BASSO SENZA GLASSA



PLX 02 SP

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	PLX 02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4

P A N E T T O N E

AI TRE CIOCCOLATI

BIANCO, AL LATTE, FONDENTE

GLASSATO
DECORATO CON NOCCIOLE* INTERE
SENZA SCORZE DI AGRUMI

Novità
2026

PLO 04TCSP

PI 04TCSP

PLX 04 TCSP

Latta da collezione
Collector's tin



COLTIVATE
NELL'AZIENDA
AGRICOLA
ALBERTENGO

FARINA
MULINO
MARINO



BURRO
MADE IN
PIEMONTE



CIOCCOLATO
MADE IN
PIEMONTE

Grande specialità ricca di gocce ai Tre Cioccolati (bianco, al latte e fondente), ricoperta con glassa e decorata con Nocciole* intere.

A large speciality filled with three types of chocolate chips (white, milk and dark chocolate), covered in icing and decorated with whole hazelnuts.*

Une grande spécialité remplie de trois pépites de chocolat (blanc, lait et noir), recouverte de glaçage et décorée de noisettes entières.*

I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

Disponibilità Limitata
(fino a esaurimento scorte)
Limited availability
(while supplies last)
Disponibilité limitée
(jusqu'à épuisement
des stocks)

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	PLX 04TCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incanto	PI 04TCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Latta ottagonale	PLO 04 TCSP	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	4

* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe
* product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut" of Langhe • * produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" des Langhe

PANETTONE
PERA E CIOCCOLATO

GLASSATO
DECORATO CON NOCCIOLE* INTERE

Grande specialità ricca di morbidi pezzi di pera e gocce di cioccolato, ricoperta con glassa e decorata con Nocciole* intere.

A great speciality filled with soft pear pieces and chocolate chips, coated with icing and decorated with whole hazelnuts.*

Une grande spécialité remplie de morceaux de poires tendres et de pépites de chocolat, recouverte de glaçage et décorée de noisettes entières.*



PI 20 SP



PLX 20 SP



PA 20 SP



I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	PLX 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incanto	PI 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Astuccio	PA 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe
* product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut" of Langhe • * produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" des Langhe

Novità
2026

PANDORATO

CON VASETTO DI CREMA GIANDUJA

TORNATONDA

CIAU DEL TORNAVENTO



Panettone pandorato piemontese, soffice e profumato, accompagnato dalla deliziosa "Tornatonda", la crema spalmabile alla nocciola firmata "Ristorante La Ciau del Tornavento" di Treiso, in Piemonte, stella Michelin da oltre 30 anni.

Piedmontese pandoro-style panettone, soft and fragrant, served with the delicious "Tornatonda", the hazelnut spread created by "Ristorante La Ciau del Tornavento" in Treiso, Piedmont, Michelin-starred for over 30 years.

Panettone piémontais façon pandoro, moelleux et parfumé, servi avec la délicieuse « Tornatonda », la pâte à tartiner aux noisettes signée « Ristorante La Ciau del Tornavento » à Treiso, dans le Piémont, étoilé Michelin depuis plus de 30 ans.

FARINA

MULINO
MARINO



CREMA GIANDUJA
TORNATONDA
CIAU DEL
TORNAVENTO

PA 46 SP

I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio	PA 46 SP	900 g / 1lb 15oz 3/4 / 31.75 oz	6

PAN D'ORO

GOURMET

Pandoro gourmet, un classico dell'arte pasticceria italiana.
Una prelibata dolcezza da gustare spolverata con zucchero a velo.

*Pandoro gourmet, a classic of the Italian pastry art.
A delicious sweetness to be enjoyed dusted with powdered sugar.*

*Pandoro gourmet, un classique de la pâtisserie italienne.
Une délicieuse douceur à déguster saupoudrée de sucre glace.*



Codice / Code / Code

Peso/Weight/Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

Astuccio

PRA 04 SP

1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz

4

PRA 04 SP

I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...

SELEZIONE PIEMONTE ALBERTENGO • NATALE 2026

	Descrizione / Description	Codice / Code	Peso / Weight	Pz per cartone / Pcs per carton
 	Panettone ai Sapori dell'Alta Langa <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi</i> LATTA OTTAGONALE DA COLLEZIONE	PLO07SP	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	4
	Panettone ai Sapori dell'Alta Langa <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi</i> INCARTO	PI07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone ai Sapori dell'Alta Langa <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi</i> ASTUCCIO	PA07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone ai Sapori dell'Alta Langa <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi</i> CAPPELLIERA	PLX07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
 	Panettone Glassato ricoperto al Cioccolato <i>Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi</i> ASTUCCIO	PA01 RCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone Glassato <i>Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi</i> INCARTO	PI01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

	Descrizione / Description	Codice / Code	Peso / Weight	Pz per cartone / Pcs per carton
	Panettone Glassato <i>Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi</i> ASTUCCIO	PA01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone Glassato <i>Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi</i> CAPPELLIERA	PLX01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Panettone Pera e Cioccolato <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere</i> INCARTO	PI20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone Pera e Cioccolato <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere</i> ASTUCCIO	PA20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone Pera e Cioccolato <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere</i> CAPPELLIERA	PLX20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Panettone Classico <i>Senza glassa</i> CAPPELLIERA	PLX02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4

SELEZIONE PIEMONTE ALBERTENGO • NATALE 2026

	Descrizione / Description	Codice / Code	Peso / Weight	Pz per cartone / Pcs per carton
	Panettone Classico Alto <i>Senza glassa</i> INCARTO	PA 16 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
 	Panettone ai Tre Cioccolati Bianco, al Latte, Fondente <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza uvetta e scorze di agrumi</i> LATTA OTTAGONALE DA COLLEZIONE	PLO 04TCSP	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	4
	Panettone ai Tre Cioccolati Bianco, al Latte, Fondente <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza uvetta e scorze di agrumi</i> INCARTO	PI04TCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Panettone ai Tre Cioccolati Bianco, al Latte, Fondente <i>Glassato, decorato con Nocciole* intere senza uvetta e scorze di agrumi</i> CAPPELLIERA	PLX 04 TCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Pan d'Oro Gourmet ASTUCCIO	PRA 04 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
 	Pandorato con vasetto di Crema Gianduja "Tornatonda" <i>Ciau del Tornavento</i> <i>Senza glassa</i> ASTUCCIO	PA46SP	900 g / 1lb 15oz 3/4 / 31.75 oz	6



I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...



Via Cardè, 2/A • Torre San Giorgio (Cn) • Italy
Telefono + 39 0172 9129111
codice destinatario W7YVJK9
www.albertengo.com • info@albertengo.com

