

Albertengo

SELEZIONE
PIEMONTE
PASQUA 2026



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 la **Colomba piemontese**, soffice e arricchita con ingredienti di alta qualità, spesso impreziosita da **nocciole 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**, Colombe dal gusto unico e inconfondibile, frutto di un attento processo 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 specialities is the Piemontese “Colomba”, 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 “Colomba” with a unique and unmistakable taste, the result of a careful 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 “Colomba” 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 “Colomba” au goût unique et incomparable, fruit d'un processus minutieux et du rigoureux protocole Albertengo.

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



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



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



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.

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 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.*

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 différents 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.*

MULINO
MARINO





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

CATALOGO
PRODOTTI

COLOMBA
AI SAPORI
DELL'ALTA LANGA
GLASSATA

DECORATA CON NOCCIOLE* INTERE
SENZA SCORZE DI AGRUMI

Colomba dal gusto unico, una specialità tutta piemontese ai sapori dell'Alta Langa. Ricoperta di glassa e decorata con Nocciole* intere.

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

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

CLX 07 SP

CA 07 SP



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

Incarto

CLX 07 SP

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

6

Astuccio

CA 07 SP

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



COLOMBA
RICETTA ANTICA
GLASSATA

DECORATA CON NOCCIOLE* INTERE
CON SOLA ARANCIA CANDITA

Colomba dal sapore unico. Soffice nella lievitazione e ricca di soli morbidi canditi, ricoperta di glassa e decorata con Nocciole intere*.
*Colomba with a unique flavour. Softly leavened and rich in soft candied fruit, covered with glaze and decorated with whole hazelnuts**
Colomba à saveurs uniques. Une pâte souple, onctueuse et riche de tendres fruits confits uniquement, recouverte d'un glaçage et décorée de noix entières.*



CLX 02 SP



CA 02 SP

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Incarto	CLX 02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Astuccio	CA 02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 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 Piemont" des Langhe



COLOMBA
PERA E CIOCCOLATO
GLASSATA

DECORATA 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 specialty, rich in soft pear pieces and chocolate chips,
topped with glaze and decorated with whole hazelnuts*.*

*Une grande spécialité, riche en morceaux fondants de poire et en pépites
de chocolat, recouverte d'un glaçage et décorée de noisettes entières*.*



CLX 20 SP



CA 20 SP

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Incarto	CLX 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Astuccio	CA 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 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



COLOMBA
PANDORATA
GOURMET

Colomba Pandorata gourmet: un impasto soffice con burro e uova.
Una prelibata dolcezza da gustare spolverata con zucchero a velo.

*“Colomba Pandorata” gourmet: a soft dough made with butter and eggs.
An exquisite treat to enjoy dusted with powdered sugar.*

*“Colomba Pandorata” gourmet: une pâte moelleuse au beurre et aux œufs.
Une douceur exquise à savourer saupoudrée de sucre glace.*

CPGSP



Codice / Code / Code

Peso/Weight/Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

Astuccio

CPGSP

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

4

SELEZIONE PIEMONTE ALBERTENGO • PASQUA 2026

	Descrizione / Description	Codice / Code	Peso / Weight	Pz per cartone / Pcs per carton
	Colomba Ai Sapori dell'Alta Langa <i>Glassata, decorata con Nocciole* intere senza scorze di agrumi</i> INCARTO	CLX 07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Colomba Ai Sapori dell'Alta Langa <i>Glassata, decorata con Nocciole* intere senza scorze di agrumi</i> ASTUCCIO	CA 07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Colomba Ricetta Antica <i>Glassata, decorata con Nocciole* intere con sola arancia candita</i> INCARTO	CLX 02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Colomba Ricetta Antica <i>Glassata, decorata con Nocciole* intere con sola arancia candita</i> ASTUCCIO	CA 02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Colomba Pera e Cioccolato <i>Glassata, decorata con Nocciole* intere</i> INCARTO	CLX 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
	Colomba Pera e Cioccolato <i>Glassata, decorata con Nocciole* intere</i> ASTUCCIO	CA 20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
	Colomba Pandorata <i>Gourmet</i> ASTUCCIO	CPGSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4



Albertengo



Via Cardè, 2/A • Torre San Giorgio (Cn) • Italy
Telefono + 39 0172 9129111 • Fax +39 0172 921921
codice destinatario W7YVJK9
www.albertengo.com • info@albertengo.com

