



1905 • 2025  
120 ANNI DI PASSIONE  
LIEVITATA CON CURA



NATALE 2025

MARCHIO  
STORICO



**1905 • 2025**  
**120 ANNI DI PASSIONE**  
**LIEVITATA CON CURA**

Quella di Albertengo è la storia di una famiglia che, nel 1905, ha iniziato dal pane il suo percorso imprenditoriale per poi dedicarsi al panettone, trasformandolo in un autentico simbolo di eccellenza. A Torre San Giorgio, nel cuore del Piemonte, tradizione e innovazione si sono incontrate, dando vita al celebre Panettone al Moscato e ad altre specialità uniche. Un percorso di passione, sfide e successi, tra solide radici e uno sguardo verso il futuro.

*The story of Albertengo is the story of a family that began in 1905 with bread and then turned to panettone, transforming it into an authentic symbol of excellence. In Torre San Giorgio, in the heart of Piedmont, tradition and innovation have come together to create the famous Moscato Panettone and other unique specialities. A journey of passion, challenges and success, between solid roots and a look to the future.*

I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
• 1905 •  
sono fatti di un'altra pasta...®



## Albertengo: il cammino secolare, dal pane al panettone

Nel 1905, Giovanni Battista Albertengo avvia ufficialmente l'attività di panificazione a Torre San Giorgio, proseguendo una tradizione familiare secolare. In un contesto agricolo, la famiglia si distingue per qualità e fiducia, diventando un punto di riferimento sul territorio. Successivamente, Michele Albertengo, nonno di Livia e Massimo, gli attuali titolari, guida l'azienda tra le due guerre, unendo passione e fiducia nel futuro. Affiancato dalla moglie Lucia, anima della famiglia, Michele espande l'attività con saggezza fino al 1954, lasciando un'eredità di conoscenza e spirito imprenditoriale.

Negli anni '50, Domenico Albertengo, con visione lungimirante e il supporto della moglie Caterina, introduce farine di alta qualità provenienti da mulini selezionati, rompendo con la tradizione locale dello scambio di farina tramite il sistema della "chersuva" e avviando successivamente la produzione di panettoni, scelta che getta le basi al futuro successo aziendale.

Nel 1988, la specializzazione nei panettoni consacra il marchio Albertengo come simbolo di qualità. Due anni dopo, nel 1990, nasce il Panettone al Moscato, emblema di innovazione, che apre nuovi orizzonti all'azienda.

## Albertengo: the ancient path from bread to Panettone

In 1905, Giovanni Battista Albertengo officially opened the bakery in Torre San Giorgio, continuing the family's centuries-old tradition. In an agricultural context, the family stood out for quality and reliability, becoming a point of reference in the area. Later, Michele Albertengo, grandfather of Livia and Massimo, the current owners, ran the company between the two world wars, combining passion and confidence in the future. Flanked by his wife Lucia, the soul of the family, Michele wisely expanded the business until 1954, leaving a legacy of knowledge and entrepreneurial spirit.

In the 1950s, Domenico Albertengo, with the support of his wife Caterina, introduced high quality flours from selected mills, breaking with the local tradition of exchanging flours through the "chersuva" system, and then started producing panettone cakes, a decision that laid the foundations for the company's future success.

In 1988, the specialisation in panettone made the Albertengo brand a symbol of quality. Two years later, in 1990, Moscato Panettone was born, a symbol of innovation that opened up new horizons for the company.

## Albertengo: i piemontesi sono fatti di un'altra pasta

All'inizio degli anni Duemila, Caterina, Massimo e Livia Albertengo, raccolta l'eredità dell'azienda, la guidano con equilibrio tra tradizione e innovazione. Focalizzandosi sulla selezione delle migliori materie prime e sul forte legame con il territorio, consolidano il successo dell'impresa. Nel 2010 nasce il nuovo stabilimento, tuttora in continua evoluzione: un luogo d'eccellenza dove tecnologia avanzata e competenza umana si fondono per creare prodotti unici e di qualità superiore.

Per la famiglia Albertengo, la cura nella scelta delle materie prime e il legame con il territorio sono valori fondamentali. Nel 2012 nasce il "Progetto Nocciole in Alta Langa: la Tenuta San Giorgio Pian delle Violette", dedicato alla coltivazione di 14 ettari di noccioli con 7.000 piante di Tonda Gentile delle Langhe. Questo progetto rafforza le radici territoriali dell'azienda ed eleva la qualità delle glasse di panettoni e colombe, grazie a un ingrediente unico e pregiato.

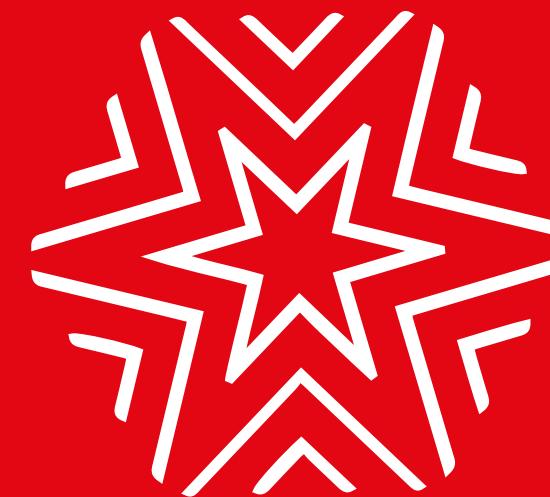
Nel 2020, Albertengo ha ulteriormente celebrato il legame con il Piemonte creando la linea "Selezione Piemonte". Questa gamma di panettoni e colombe unisce ingredienti straordinari a una lavorazione tramandata con passione. I profumi e i sapori inimitabili di queste materie prime, dal burro alle farine, dalle nocciole ai vini, rappresentano un autentico tributo alla ricca tradizione della terra piemontese.

## The people of Piedmont are made of a different stuff

At the beginning of the 2000s, Caterina, Massimo and Livia Albertengo, who had inherited the company's heritage, managed it with a balance between tradition and innovation. Focusing on the selection of the best raw materials and a strong bond with the territory, they consolidated the company's success. In 2010, the new factory was inaugurated and is still evolving: a place of excellence where advanced technology and human expertise come together to create unique products of the highest quality.

For the Albertengo family, care in the selection of raw materials and the link with the territory are fundamental values. In 2012 the 'Hazelnut Project in Alta Langa' was launched: 'Tenuta San Giorgio Pian delle Violette' was born, dedicated to the cultivation of 14 hectares of hazelnut groves with 7,000 Tonda Gentile delle Langhe trees. This project strengthens the company's territorial roots and enhances the quality of panettone and colomba icing, thanks to a unique and precious ingredient.

In 2020, Albertengo continues to celebrate its connection with Piedmont with the creation of the "Selezione Piemonte" line. This range of panettone and colomba cakes combines exceptional ingredients with a passionate artisan tradition. The inimitable aromas and flavours of these raw materials, from butter to flour, from hazelnuts to wine, are an authentic tribute to the rich tradition of the Piedmontese land.



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

Novità  
2025

## GRAN NATALE CLASSICO BASSO

Astuccio



Nella confezione regalo "Gran Natale" il Panettone Classico basso per eccellenza, ricco di uvetta e canditi.

"Gran Natale", the shallow Panettone Classico par excellence, rich in raisins and candied fruit, presented in Christmas gift packaging.

Dans l'emballage cadeau « Gran Natale », le Panettone classique par excellence, riche en raisins secs et en fruits confits.

Codice / Code / Code  
**PLX 07**

Peso/Weight/Poids

**3000 g** / 6lb 9oz 4/5 / 105.82 oz

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

1

**3 Kg**

## GRAN NATALE CLASSICO BASSO

Incarto

PLX 50  
PLX 51



Il Panettone Classico dai sapori antichi della ricorrenza natalizia nell'elegante e raffinato incarto.

The traditional flavours of Christmas come together perfectly in this Panettone Classico, presented in an elegant and refined wrapper.

Le Panettone Classique aux saveurs qui rappellent les fêtes de Noël, dans un emballage élégant et raffiné.

Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
<b>PLX 50</b>	<b>2000 g</b> / 4lb 6oz 1/2 / 70.55 oz	<b>4</b>
<b>PLX 51</b>	<b>3000 g</b> / 6lb 9oz 4/5 / 105.82 oz	<b>2</b>

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

## GRAN NATALE CLASSICO ALTO

Astuccio / Incarto



5/10Kg

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Classico Alto incarto	<b>PLX 55</b>	<b>5 kg</b> / 11lb 0oz 1/3 / 176.37 oz	<b>1</b>
Classico Alto scatola	<b>PLX 08</b>	<b>5 kg</b> / 11lb 0oz 1/3 / 176.37 oz	<b>1</b>
Maxi scatola	<b>PLX 09</b>	<b>10 kg</b> / 22lb 0oz 3/4 / 352.74 oz	<b>1</b>

## GRAN NATALE CLASSICO ALTO

Fascia

Il Panettone Classico dai sapori antichi della ricorrenza natalizia.

The traditional flavours of Christmas come together perfectly in this Panettone Classico.

Le Panettone classique aux saveurs qui rappellent les fêtes de Noël.



5/10/20  
Kg

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Classico Alto	<b>PLX 91</b>	<b>5 kg</b> / 11lb 0oz 1/3 / 176.37 oz	<b>1</b>
Maxi	<b>PLX 90</b>	<b>10 kg</b> / 22lb 0oz 3/4 / 352.74 oz	<b>1</b>
Matusalemme	<b>PLX 57</b>	<b>20 kg</b> / 44lb 1oz 1/2 / 705.48 oz	<b>1</b>

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

**GRAN NATALE  
GRAN PIEMONTE  
AL MOSCATO**  
Astuccio

Novità  
2025



3 Kg

PLX79

Grande specialità dal gusto inconfondibile  
che nasce dall'unione della ricetta Albertengo  
con l'alta qualità del Moscato.

A delicious and unmistakably flavoured speciality  
created from the union of the Albertengo  
recipe and high quality Moscato.

Une spécialité incontournable au goût incomparable  
qui vient de l'association de la recette Albertengo  
combinée à un Moscato de très grande qualité.

Codice / Code / Code  
**PLX79**

Peso/Weight/Poids  
**3000 g / 6lb 9oz 4/5 / 105.82 oz**

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

1

**GRAN NATALE  
GRAN PIEMONTE  
AL MOSCATO**  
Fascia



PLX96



5 Kg

Codice / Code / Code  
**PLX96**

Peso/Weight/Poids  
**5 kg / 11lb 0oz 1/3 / 176.37 oz**

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

1

13



I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
SELEZIONE  
GRAND CRU  
SONO FATI DI UN'ALTRA PASTA::





## SELEZIONE GRAND CRU GRAN CUVÉE

Una grande specialità nata dall'incontro tra il dolce e profumato Brachetto e il soffice impasto del Panettone Albertengo.

*A delicious speciality created from the encounter between sweet, aromatic Brachetto wine and the soft dough of Albertengo Panettone.*

*Une spécialité incontournable née de la rencontre entre le doux et parfumé Brachetto et la pâte souple et onctueuse du Panettone Albertengo.*

PLS 190



PLX 190

Scatola con fiocco	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Scatola con fiocco	PLS 190	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto	PLX 190	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



**SELEZIONE GRAND CRU  
MOSCATO PASSITO**

**PLS 19**

**PLX 19**

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

Specialità nata dall'unione tra il dolce e pregiato Moscato Passito e il soffice impasto del Panettone Albertengo. Ricco di morbida uvetta, ricoperto con glassa e decorato con mandorle.

A speciality created from the union of sweet and delicious Moscato Passito and the soft dough of Albertengo Panettone. Rich in soft raisins, glazed and decorated with almonds.

Une spécialité née de l'union entre le doux et précieux Moscato Passito et la pâte souple et onctueuse du Panettone Albertengo. Riche en doux raisins secs, recouvert de glaçage et décoré d'amandes.

Scatola con fiocco  
**PLS 19** 1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz  
Incarto  
**PLX 19** 1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz

Peso/Weight/Poids  
Pz per cartone/Pcs per carton/Pcs par carton  
4  
6



---

CATALOGO  
LINEA CLASSICI

---





## GRAN PIEMONTE AL MOSCATO

senza glassa

Grande specialità senza glassa che nasce dall'unione della ricetta Albertengo con l'alta qualità del Moscato.

A great speciality without icing that was created by combining the Albertengo recipe with the high quality of Moscato.

Une grande spécialité sans glaçage qui a été créée en combinant la recette Albertengo avec la haute qualité du Moscato.



PI07/TGL

Codice / Code / Code

PI07/TGL

Peso/Weight/Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6



## GRAN PIEMONTE AL MOSCATO

glassato

Grande specialità dal gusto unico  
che nasce dall'unione della ricetta Albertengo  
con l'alta qualità del Moscato.

A delicious and uniquely flavoured speciality  
Panettone created from the union of the Albertengo  
recipe and high quality Moscato.

Une spécialité incontournable avec un goût  
unique qui vient de l'association de la recette  
Albertengo avec un Moscato  
de très grande qualité.



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
PI207	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6
PI07	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
PIM 1507	1500 g / 3lb 4oz 4/5 / 52.91 oz	4

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

## GRAN PIEMONTE AL MOSCATO

glassato



Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio 500 grammi <b>PA 207</b>	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6
Astuccio 750 grammi <b>PA 307</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Astuccio 1000 grammi <b>PA 06</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

Novità  
2025



Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Le Nuvole <b>PCMOSC750/NUV</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Borsina <b>PLX 11</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Ciuffi 1000 g <b>PLX 38</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Ciuffi 750 g <b>PLX 32</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6

# CLASSICO ALTO

senza glassa



Panettone milanese alto,  
soffice e fragrante, nel rispetto  
della più antica tradizione.

Traditional deep Milanese Panettone,  
soft and fragrant, made according  
to the oldest tradition.

Panettone milanais parfumé,  
grand, souple et onctueux, dans le droit fil  
de la plus ancienne tradition.



Classico Alto

PI 16

Codice / Code / Code  
Peso/Weight/Poids  
1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6 (3 con incarto rosso e 3 con incarto blu)



## TRADIZIONALE GLASSATO

**Disponibile in due formati:  
500 g e 1000 g**  
Available in two sizes:  
**500 g and 1000 g**  
Disponible en deux formats :  
**500 g et 1000 g**

Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
PI201	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6
PI01	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

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

## TRADIZIONALE GLASSATO



Panettone basso piemontese, preparato con materie prime d'eccellenza ricoperto con glassa e decorato con mandorle.

Shallow Piedmontese Panettone, made with the finest ingredients, glazed and decorated with almonds.

Panettone du Bas Piémont préparé avec les meilleures matières premières, recouvert de glaçage et décoré d'amandes.



Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio 500 grammi <b>PA 01</b>	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6
Astuccio 750 grammi <b>PA301</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Astuccio 1000 grammi <b>PA 05</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

Novità  
2025

Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Le Nuvole <b>PCBG750/NUV</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Borsina <b>PLX 18</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Ciuffi 1000 g <b>PLX 36</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Ciuffi 750 g <b>PLX 30</b>	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6



## ANTICA RICETTA

Classico Panettone milanese ricco di sapori squisiti e generosi, preparato con materie prime d'eccellenza.

Traditional Milanese Panettone, exquisitely flavoured and generously prepared with the finest ingredients.

Panettone milanais classique riche en saveurs aussi exquises que généreuses, fabriqué à base des meilleurs matières premières.



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

**ALBERTENGO**  
Panettone Antica Ricetta

1 kg  
35.27 oz

Disponibile in due formati:  
**500 g e 1000 g**  
Available in two sizes:  
**500 g and 1000 g**  
Disponible en deux formats :  
**500 g et 1000 g**

Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
PI202	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6
PI02	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

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

## ANTICA RICETTA



Classico Panettone milanese ricco di sapori squisiti e generosi, preparato con materie prime d'eccellenza.

*Traditional Milanese Panettone, exquisitely flavoured and generously prepared with the finest ingredients.*

*Panettone milanais classique riche en saveurs aussi exquises que généreuses, fabriqué à base des meilleures matières premières.*

Disponibile in tre formati:  
**500 g, 750 g e 1000 g**  
Available in three sizes:  
**500 g, 750 g and 1000 g**  
Disponible en trois formats:  
**500 g, 750 g et 1000 g**

PA 202

PA 302

PA 002

Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio 500 grammi <b>PA 202</b>	<b>500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz</b>	<b>6</b>
Astuccio 750 grammi <b>PA 302</b>	<b>750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz</b>	<b>6</b>
Astuccio 1000 grammi <b>PA 002</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>

Novità  
2025

PCTB750/NUV



Disponibile in due formati:  
**750 g e 1000 g**  
Available in two sizes:  
**750 g and 1000 g**  
Disponible en deux formats :  
**750 g et 1000 g**

PLX 37

PLX 31

Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Le Nuvole <b>PCTB750/NUV</b>	<b>750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz</b>	<b>6</b>
Ciuffi 1000 g <b>PLX 37</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Ciuffi 750 g <b>PLX 31</b>	<b>750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz</b>	<b>6</b>



## CIOCCOLONE

Specialità ricca di una pioggia di gocce al cioccolato fondente, ricoperta di glassa e decorata con mandorle.

Speciality Panettone rich in dark chocolate drops, glazed and decorated with almonds.

Une spécialité riche en pépites de chocolat noir, glacée et décorée d'amandes.



Codice / Code / Code

Peso/Weight/Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

PI04

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

6

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

## CIOCCOLONE



Codice / Code / Code  
**PA 04**

Peso / Weight / Poids  
**1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz**

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

**6**



Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Ciuffi 1000 g <b>PLX 39</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Ciuffi 750 g <b>PLX 33</b>	<b>750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz</b>	<b>6</b>



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

## PANDORATI ALBERTENGO



Soffici specialità senza uvetta e canditi,  
da gustare spolverate con zucchero a velo.

Soft speciality without raisins or candied fruit,  
to be enjoyed with a dusting of icing sugar.

Spécialité souple et onctueuse sans raisins secs  
ou fruits confits, à déguster saupoudrée de sucre glace.

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

## PANDORATI ALBERTENGO



PR04

Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Pandoro incarto	<b>PR04</b> 1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Pandoro ciuffo	<b>PLX 53</b> 700 g / 1lb 5oz 1/3 / 24.69 oz	6

PLX 53



PLX 46



PA 35



Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Pandorella Astuccio	<b>PA 35</b> 1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Pandorella ciuffo	<b>PLX 35</b> 1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Doré ciuffo	<b>PLX 46</b> 700 g / 1lb 5oz 1/3 / 24.69 oz	6





## CIOCCO CIOCCO

Panettone ricco di golosa crema al cioccolato.  
Panettone rich in chocolate cream.  
Panettone riche en crème de chocolat.

I PIEMONTESI  
*Albertengo*  
.1905.  
sono fatti di un'altra pasta...®



Codice / Code / Code

PFS 05

Peso/Weight/Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6

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

## BIGNÈ *con crema pasticcera*

Novità  
2025



Un soffice impasto senza canditi e uvetta, farcito con crema pasticcera.

A soft dough without candied fruit and sultanas, filled with custard.

Une pâte molle sans fruits confits et raisins secs, fourrée de crème pâtissière.





## ZABAGLIONE

Grande specialità arricchita dal dolce e squisito zabaglione.

A great speciality enriched by sweet and delicious zabaglione.

Une grande spécialité enrichie par le doux et délicieux zabaglione.



Codice / Code / Code

PFS 03

Peso/Weight/Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6

I PIEMONTESI  
Albertengo®  
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...<sup>®</sup>

## CREMA AL PISTACCHIO



PFS 04

Panettone ricco di golosa crema al Pistacchio.  
Panettone rich in delicious pistachio cream.  
Panettone riche en délicieuse crème pistache.



PFSI 04

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Incarto	<b>PFSI 04</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Astuccio	<b>PFS 04</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>





## MARRONS GLACÉS

Panettone ricco di deliziosi pezzi e golosa crema ai Marrons Glacés.  
Panettone rich in delicious marron glacé pieces and exquisite marron glacé cream.  
Panettone rempli de délicieux morceaux et crème de marrons glacés.

**PFSI01**

**PFS 01**

**PANETTONE ai MARRONS GLACÉS**  
con crema al MARRONS GLACÉS

**I PIEMONTESI**  
*Albertengo*  
PIEMONTE  
PANETTONE

**PFSI01**

**Peso/Weight/Poids**

Incarto	<b>PFSI 01</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Astuccio	<b>PFS 01</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>

**FATTO IN PIEMONTE**

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

## AMARENA E CIOCCOLATO

Specialità ricca di morbidi pezzi di amarena e gocce di cioccolato fondente.

Speciality Panettone rich in soft pieces of black cherry and dark chocolate drops.

Une spécialité riche en doux morceaux de cerises noires et pépites de chocolat noir.



Codice / Code / Code

Amarena e Cioccolato

PI 13

Peso / Weight / Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6



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

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

## FANTASIA DI FRUTTA



Specialità dal gusto inconfondibile ricca di morbidi e profumati canditi (arancia, pesca, albicocca e amarena) con un tocco di zenzero.

Unmistakably flavoured speciality Panettone, rich in soft, fragrant candied fruit (orange, peach, apricot and black cherry), with a hint of ginger.

Une spécialité au goût incomparable riche en fruits confits doux et parfumés (orange, pêche, abricot et cerise noire) rehaussée d'une discrète touche de gingembre.

Codice / Code / Code

Fantasia di Frutta

PI 19

Peso/Weight/Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs per carton

6





## LIMONE

Panettone dall'impasto morbido e soffice con profumati pezzi di limone candito fresco.

Panettone with soft, light dough, rich in fragrant pieces of fresh, candied lemon.

Panettone à la pâte souple et onctueuse et aux morceaux parfumés de citron confit frais.

PI06

Codice / Code / Code  
Peso/Weight/Poids  
Limone PI06 1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz  
Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

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



## ALBICOCCA

Specialità dal gusto inconfondibile grazie all'albicocca aggiunta direttamente nell'impasto.

Unmistakably flavoured speciality Panettone, thanks to the addition of apricot directly into the dough.

Une spécialité au goût incomparable grâce à l'abricot directement ajouté à la pâte.

PI 10



PLX 43



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Astuccio	<b>PA 10</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Incarto	<b>PI 10</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Ciuffo 750 g	<b>PLX 43</b>	<b>750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz</b>	<b>6</b>

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

## FRUTTI DI BOSCO



PI 11

Specialità ricca di morbidi frutti di bosco:  
fragole, more, ribes e mirtilli.

Speciality Panettone rich in soft fruits-of-the-forest:  
strawberries, blackberries, raspberries,  
blackcurrants and blueberries.

Spécialité riche en moelleux fruits rouges:  
fraises, mûres, groseilles et myrtilles.

Incarto

PI 11

Codice / Code / Code

Peso/Weight/Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

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

6



65



## ARANCIA E CIOCCOLATO

Grande specialità ricca di profumati pezzi di arancia candita e gocce di cioccolato fondente.

Speciality Panettone, rich in pieces of candied orange and dark chocolate drops.

Une spécialité riche en morceaux parfumés d'orange confite et pépites de chocolat noir.

PI09



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

Codice / Code / Code

Arancia e Cioccolato

PI09

Peso/Weight/Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6



## FRUTTI ESOTICI

Morbido impasto con pezzi di frutti esotici profumati e delicati: una vera specialità.

Soft dough mixed with delicate, fragrant pieces of exotic fruit: a real speciality Panettone.

Pâte souple aux délicats morceaux parfumés de fruits exotiques : une authentique spécialité.

PI 15

The Albertengo Frutti Esotici Panettone is presented in a green and yellow gift box tied with a yellow ribbon. A white label on the box features the brand name and an illustration of the bread. In front of the box, several triangular slices of the Panettone are arranged. The background includes a whole pineapple and a mango, with a decorative gold star graphic in the top right corner.

Codice / Code / Code

Frutti Esotici

PI 15

Peso/Weight/Poids

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

6

I PIEMONTESI  
Albertengo®  
·1905·

SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA...®

## PESCA E CIOCCOLATO

Grande specialità, ricca di morbidi pezzi di pesca e gocce di cioccolato fondente.

*Delicious speciality Panettone, rich in soft pieces of peach and dark chocolate drops.*

*Une spécialité riche en morceaux de pêches et pépites de chocolat noir.*



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

## PESCA E CIOCCOLATO



Grande specialità, ricca di morbidi pezzi di pesca e gocce di cioccolato fondente.

Delicious speciality Panettone, rich in soft pieces of peach and dark chocolate drops.

Une spécialité riche en moelleux morceaux de pêches et pépites de chocolat noir.



Codice / Code / Code  
Peso/Weight/Poids  
Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

Ciuffo 750 g  
PLX 44  
750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz  
6

Incarto	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
	<b>PI 05</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Astuccio	<b>PA 005</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>

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

## SULTANO



Panettone senza canditi, ricco di morbida e profumata uva sultanina, glassato e decorato con mandorle.

Panettone without candied fruit, rich in soft and fragrant sultanas, glazed and decorated with almonds.

Panettone sans fruits confits, riche en moelleux raisins secs parfumés, glacé et décoré d'amandes.



Sultano

**PI03**

Peso/Weight/Poids  
**1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz**

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

**6**



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

## CIOCCOLATO E CAFFÈ

Grande specialità dall'aroma inconfondibile, in cui il caffè diventa parte integrante dell'impasto.

Delicious speciality Panettone with a unique aroma, with coffee playing an essential role in the creation of the dough.

Une spécialité à l'arôme incomparable, dans laquelle le café constitue une partie intégrante de la pâte.



Caffè

**PI08**

Peso/Weight/Poids  
**1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz**

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

**6**

**75**

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

## PANETTONCINI

PA 0100TRIS01



Eleganti confezioni per i Panettoni più piccoli della linea: "I Panettoncini".

*Elegant packaging for our smallest sized Panettoni: "I Panettoncini".*

*Des boîtes élégantes destinées à accueillir les plus petits panettones de la gamme: «Les panettoncini».*

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

## I RIFLESSI

PR03



L'incarto metallizzato esalta la bellezza di questa confezione nata per presentare il Panettone Classico per eccellenza.

*Metallic-finish wrapping enhances the beauty of this packaging, created to present the Panettone Classico par excellence.*

*Notre emballage métallique exalte la beauté sublime de cette création qui œuvre à présenter le Panettone classique par excellence.*

PR01



Un elegante incarto oro per il Panettone Tradizionale Glassato, ricco di uvetta, canditi e decorato con mandorle.

*Elegant gold wrapping for the Panettone Tradizionale. Rich in raisins and candied fruit, glazed and decorated with almonds.*

*Un élégant emballage doré pour le Panettone traditionnel glacé, riche en raisins secs, fruits confits et décoré d'amandes.*

Per la specialità dal sapore inconfondibile del Moscato, ricca di sola uvetta, un raffinato incarto metallizzato.

*Speciality Panettone with the unmistakable flavour of Moscato, rich in raisins, in a refined metallic-finish wrapper.*

*La spécialité au goût incomparable de Moscato et aux seuls raisins secs, présentée dans emballage métallique raffiné.*

Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Confezione tris "Tre dolci pensieri"		
<b>PA 0100TRIS01</b>	<b>100 g x 3 / 3oz 1/2 / 3.53 oz</b>	<b>12</b>
"Soft" Tradizionale Glassato		
<b>PFC 10001</b>	<b>100 g / 3oz 1/2 / 3.53 oz</b>	<b>32</b>
"Soft" Gran Piemonte al Moscato		
<b>PFC 10007</b>	<b>100 g / 3oz 1/2 / 3.53 oz</b>	<b>32</b>
"Soft" Albicocca		
<b>PFC 10010</b>	<b>100 g / 3oz 1/2 / 3.53 oz</b>	<b>32</b>

Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Sovrano		
<b>PR03</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Gran Bon		
<b>PR01</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Gran Piemonte al Moscato		
<b>PR02</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>





Via Cardè, 2/A • Torre San Giorgio (Cn) • Italy  
Telefono +39 0172 921028 • Fax +39 0172 921921  
codice destinatario W7YVJK9  
[www.albertengo.com](http://www.albertengo.com) • [info@albertengo.com](mailto:info@albertengo.com)



# Albertengo

SELEZIONE  
PIEMONTE

NATALE 2025



MARCHIO  
STORICO



I PIEMONTESI  
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 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, 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 specialities is the Piemontese 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'élegance 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 enchantés 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 !





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 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.

**MULINO  
MARINO**



An aerial photograph of a vast, rolling landscape of vineyards in the Langhe region of Piedmont, Italy. The hills are covered in green vineyard rows, with small clusters of traditional Italian houses (caselli) scattered throughout. The sky is blue with scattered white clouds.

I PIEMONTESI  
Albertengo®  
·1905·  
sono fatti di un'altra pasta...®

---

## CATALOGO PRODOTTI

---

Novità  
2025

PANETTONE  
**PANDORATO**  
CON VASSETTO DI ZABAGLIONE  
**ZABA'**



PA 46 SP



I PIEMONTESI  
**Albertengo**®  
·1905·  
SONO FATTA DI UN'ALTRA PASTA...



Panettone pandorato piemontese, soffice e profumato, servito con il delizioso Zabaglione "Zabà", autentico capolavoro di pasticceria firmato Marchetti.

Soft and fragrant Piedmontese "pandorato" panettone, served with the delicious "Zabà" zabaglione, an authentic pastry masterpiece by Marchetti.

Panettone pandorato piémontais, moelleux et parfumé, accompagné du délicieux sabayon « Zabà », un véritable chef-d'œuvre de pâtisserie signé Marchetti.

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

I PIEMONTESI  
Albertengo®  
Sono fatti di un'altra pasta...  
·1905·

Panettone dal gusto unico, una specialità tutta piemontese  
ai saperi 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.

# PANETTONE AI SAPORI DELL'ALTA LANGA

GLASSATO  
DECORATO CON NOCCIOLE\* INTERE  
SENZA SCORZE DI AGRUMI



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone/Pcs per carton/Pcs par carton
Cappelliera	<b>PLX07 SP</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>4</b>
Incarto	<b>PI07 SP</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>
Astuccio	<b>PA07 SP</b>	<b>1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz</b>	<b>6</b>

\* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciole Piemonte IGP" delle Langhe • \* produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" des Langhe

# 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.

PI01 SP

PA01 SP

PLX01 SP



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

\* 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

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)

PA 02 SP

**FARINA**  
**MULINO**  
**MARINO**

**BURRO**  
MADE IN  
PIEMONTE



## PANETTONE CLASSICO 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.

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	<b>PLX02 SP</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	<b>4</b>
Incarto	<b>PI02 SP</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	<b>6</b>
Astuccio	<b>PA 02 SP</b>	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	<b>6</b>

PANETTONE  
**CLASSICO**  
**ALTO**  
SENZA GLASSA

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

Panettone Classico Alto, with butter, rich in sultanas and candied fruit: soft in leavening and generous in traditional flavours.

Panettone Classico Alto, au beurre, riche en raisins secs et en fruits confits: doux au levain et généreux en saveurs traditionnelles.

**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

**PA 16 SP**



PANETTONE

# AI TRE CIOCCOLATI BIANCO, AL LATTE, FONDENTE

GLASSATO  
DECORATO CON NOCCIOLE\* INTERE  
SENZA SCORZE DI AGRUMI



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\*.



	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Cappelliera	PLX 04 TCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
Incarto	PI04TCSP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

\* prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe • \* produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piemont" 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



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

\* 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

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

# PAN D'ORO

GOURMET

Pandoro gourmet, un classico dell'arte pasticciere 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.

FARINA  
MULINO  
MARINO

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 2025

<i>Descrizione / Description</i>	<i>Codice / Code</i>	<i>Peso / Weight</i>	<i>Pz per cartone / Pcs per carton</i>
 <b>Panettone ai Sapori dell'Alta Langa</b> Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi <b>INCARTO</b>	PI07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone ai Sapori dell'Alta Langa</b> Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi <b>ASTUCCIO</b>	PA07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone ai Sapori dell'Alta Langa</b> Glassato, decorato con Nocciole* intere senza scorze di agrumi <b>CAPPELLIERA</b>	PLX07 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
 <b>Panettone Glassato</b> Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi <b>INCARTO</b>	PI01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone Glassato</b> Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi <b>ASTUCCIO</b>	PA01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone Glassato</b> Decorato con Nocciole* intere con uvetta e canditi <b>CAPPELLIERA</b>	PLX01 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4

<i>Descrizione / Description</i>	<i>Codice / Code</i>	<i>Peso / Weight</i>	<i>Pz per cartone / Pcs per carton</i>
 <b>Panettone Pera e Cioccolato</b> Glassato, decorato con Nocciole* intere <b>INCARTO</b>	PI20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone Pera e Cioccolato</b> Glassato, decorato con Nocciole* intere <b>ASTUCCIO</b>	PA20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone Pera e Cioccolato</b> Glassato, decorato con Nocciole* intere <b>CAPPELLIERA</b>	PLX20 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4
 <b>Panettone Classico</b> Senza glassa <b>INCARTO</b>	PI02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone Classico</b> Senza glassa <b>ASTUCCIO</b>	PA02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
 <b>Panettone Classico</b> Senza glassa <b>CAPPELLIERA</b>	PLX02 SP	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4

## SELEZIONE PIEMONTE ALBERTENGO • NATALE 2025

<i>Descrizione / Description</i>	<i>Codice / Code</i>	<i>Peso / Weight</i>	<i>Pz per cartone / Pcs per carton</i>
----------------------------------	----------------------	----------------------	--



Panettone  
**Classico Alto**  
Senza glassa  
**INCARTO**

**PA 16 SP**      **1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz**

**4**



Panettone  
**ai Tre Cioccolati**  
**Bianco, al Latte, Fondente**  
Glassato, decorato con Nocciole\* intere  
senza uvetta e scorze di agrumi  
**INCARTO**

**PI 04 TCSP**      **1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz**

**6**



Panettone  
**ai Tre Cioccolati**  
**Bianco, al Latte, Fondente**  
Glassato, decorato con Nocciole\* intere  
senza uvetta e scorze di agrumi  
**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**  
**Zabaglione**  
Senza glassa  
**ASTUCCIO**

**PA46SP**      **700 g / 1lb 8oz 2/3 / 24.69 oz**

**6**

**Novità  
2025**





Via Cardè, 2/A • Torre San Giorgio (Cn) • Italy  
Telefono +39 0172 921028 • Fax +39 0172 921921  
codice destinatario W7YVJK9  
[www.albertengo.com](http://www.albertengo.com) • [info@albertengo.com](mailto:info@albertengo.com)

