



MARCHIO
STORICO

dal 1905



PASQUA 2026





Colombe Classiche
collezione **2026**





COLOMBA BIGNÉ CON CREMA PASTICCERA

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



Un soffice impasto senza canditi e uvetta, farcito con crema pasticcera.
Una prelibata dolcezza da gustare spolverata con zucchero a velo.
A soft dough without candied fruit and sultanas, filled with custard cream.
A delicious sweetness to be enjoyed dusted with icing sugar.
Une pâte molle sans fruits confits et sans sultanines, rempli de crème pâtissière.
Une délicieuse douceur à déguster saupoudré de sucre glace.

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

COLOMBA AL PISTACCHIO

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



Un soffice impasto senza canditi e uvetta, farcito con crema di pistacchio.
Una prelibata dolcezza da gustare spolverata con zucchero a velo.
*A soft dough without candied fruit and sultanas, filled with pistachio cream.
A delicious sweetness to enjoy dusted with icing sugar.*
*Une pâte molle sans fruits confits et sultanines, fourrée de crème à la pistache.
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	CFS 04	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4





LE NUVOLE



CCMOSC750/NUV



LE NUVOLE



CCANT750/NUV



CCCIOC750/NUV

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Gran Piemonte al Moscato	CCMOSC750/NUV	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Ricetta Antica	CCANT750/NUV	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6
Al Cioccolato	CCCIOC750/NUV	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6

I PIEMONTESI
Albertengo
1905
SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA

SELEZIONE GRAND CRU MOSCATO PASSITO

Specialità nata dall'unione tra il dolce e pregiato Moscato Passito e il soffice impasto della Colomba Albertengo.
Ricca di morbida uvetta, ricoperta con glassa e decorata con mandorle.

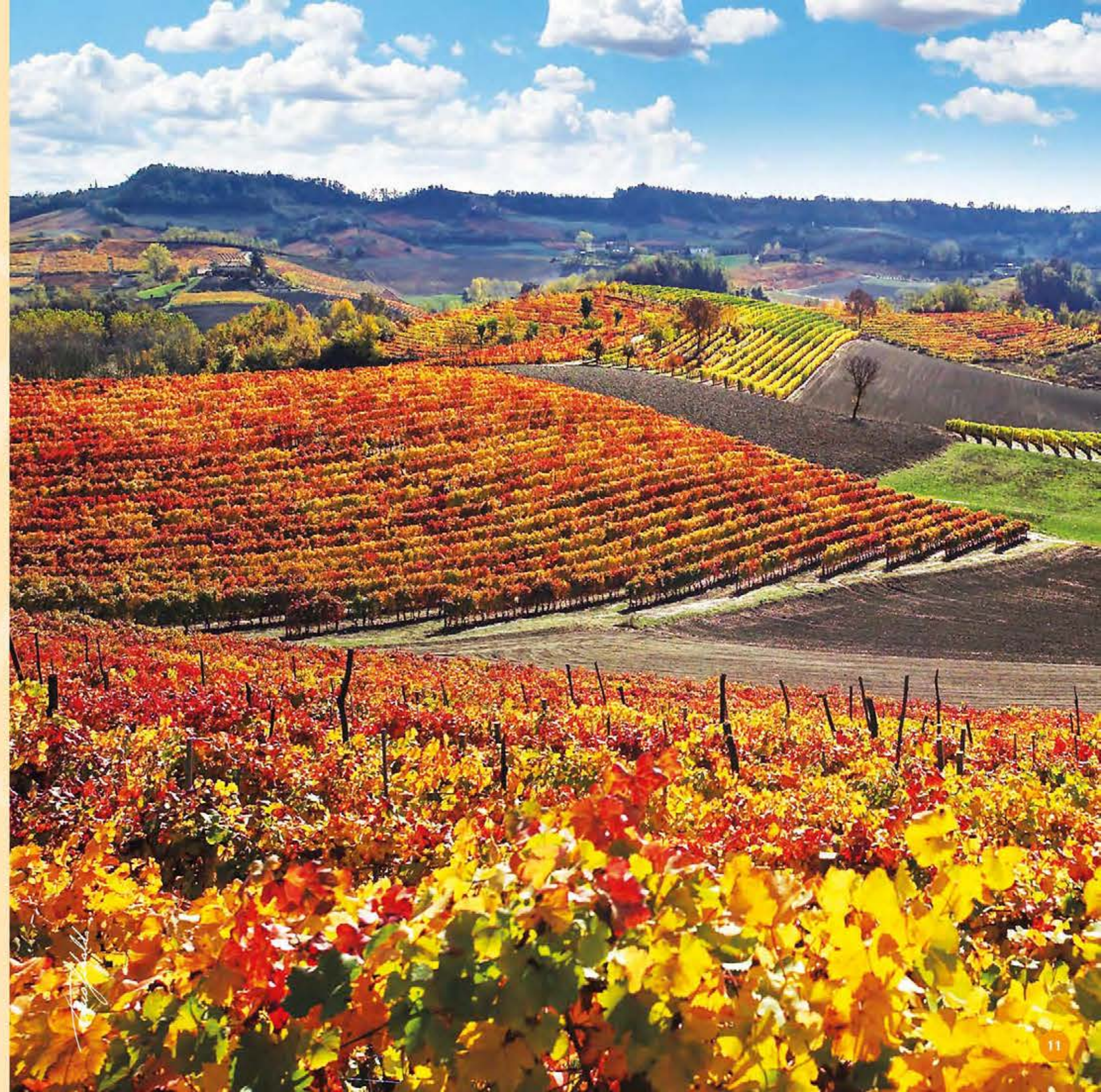
*A speciality created from the union of sweet and delicious Moscato Passito and the soft dough of Albertengo "Colomba".
Rich in soft raisins, glazed and decorated with almonds.*

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



CLX 34

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Moscato Passito	CLX 34	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



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



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

GRAN PIEMONTE AL MOSCATO

Soffice impasto al sapore inconfondibile del Moscato e ricco di sola uvetta: una delizia tutta piemontese!

Soft dough with the unmistakable flavour of Moscato, rich in raisins: an all-Piedmontese delicacy!

Pâte souple et onctueuse à la saveur incomparable de Muscat et garnie de raisins secs: une délicieuse spécialité piémontaise!



CLX 07

Novità
 2026

GRAN PIEMONTE AL MOSCATO

CA 07



Codice / Code / Code

Peso / Weight / Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

Astuccio

CA 07

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

4

CLX 54

CLX 50



CFC 307

Codice / Code / Code

Peso / Weight / Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

Papillon

CFC 307

500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz

6

Ciuffi 1000 g

CLX 54

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

6

Ciuffi 750 g

CLX 50

750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz

6

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



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

RICETTA ANTICA SOLO ARANCIA

Una Colomba ricca di soli canditi:
Ideale per chi ama il sapore dell'arancia candita.

A Colomba rich in candied fruit:
ideal for those who love the flavour
of candied orange.

Une Colomba garnie uniquement
de fruits confits: idéale pour ceux qui
aiment les saveurs d'orange confite.



CLX 02

Novità
2026



RICETTA ANTICA SOLO ARANCIA

CA 02



Novità
2026

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

CLX 55

CLX 51



CFC 302

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Papillon	CFC 302	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6
Ciuffi 1000 g	CLX 55	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Ciuffi 750 g	CLX 51	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6



**RICETTA ANTICA
SOLO ARANCIA**

Una Colomba ricca di soli canditi:
ideale per chi ama il sapore dell'arancia candita.

A Colomba rich in candied fruit:
ideal for those who love the flavour
of candied orange.

Une Colomba garnie uniquement
de fruits confits: idéale pour ceux qui
aiment les saveurs d'orange confite.

CLX 31



**RICETTA ANTICA
SOLO ARANCIA**

CLX 40

CLX 41



CLX 39



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Prestige Incarto	CLX 31	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Prestige Incarto	CLX 39	1500 g / 3lb 4oz 4/5 / 52.91 oz	2
Prestige Incarto	CLX 40	2000 g / 4lb 6oz 1/2 / 70.55 oz	2
Prestige Incarto	CLX 41	3000 g / 6lb 9oz 4/5 / 105.82 oz	1



SOVRANA CON CANDITI E UVETTA

Ideale per gli amanti della tradizione: uvetta, canditi
con una croccante glassa decorata con mandorle e zucchero.

*Ideal for those with a preference for tradition:
raisins and candied fruit, with a crunchy glaze decorated
with almonds and sugar.*

*Idéal pour les amoureux de la tradition:
raisins secs, fruits confits, avec glaçage croquant
aux amandes et au sucre.*



CLX 01

Novità
2026



SOVRANA CON CANDITI E UVETTA



CLX 53

Ciuffi 750 g	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
	CLX 53	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6



SOVRANA CON CANDITI E UVETTA



CLX 13

Borsa Primavera	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
	CLX 13	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4

TRADIZIONALE CON CANDITI E UVETTA



CI01



Soffice impasto ricco di uvetta e canditi
con glassa decorata con mandorle e zucchero.

Soft dough rich in raisins and candied fruit,
glazed and decorated with almonds and sugar.

Pâte souple et onctueuse garnie
de raisins secs et de fruits confits, avec glaçage
décoré d'amandes et de sucre.



Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Incanto CI01	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



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



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

CIOCCOLATO

Una golosità ricca di una pioggia di gocce di cioccolato fondente nell'impasto.
A delicious speciality, enriched with dark chocolate drops incorporated into the dough.
Une gourmandise truffée de pépites de chocolat noir mélangées à la pâte.



CLX 05



CIOCCOLATO



CLX 57

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Ciuffo	CLX 57	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



CIOCCOLATO



CLX 46

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Borsa Primavera	CLX 46	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4



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

CAFFÈ

Una vera Specialità dall'aroma inconfondibile del caffè con l'aggiunta di gocce di cioccolato fondente.

A real speciality with the unmistakable aroma of coffee and the addition of dark chocolate drops.

Une véritable spécialité à l'arôme incomparable de café enrichie de pépites de chocolat noir.



CLX 06

Caffè
Codice / Code / Code
CLX 06
Peso/Weight/Poids
1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz
Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
6



SENZA CANDITI



Ricca di sola morbida e profumata uvetta
in un raffinato incarto a mano.

Rich with soft, fragrant raisins
and elegantly wrapped by hand.

Garnie uniquement de raisins secs
moelleux et parfumés, présentée dans
un conditionnement réalisé à la main.



CLX 03

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Senza Canditi	CLX 03	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



DELICE



Unica nel suo genere: nè uvetta, nè canditi,
solo un soffice impasto profumato all'arancia.

Unique in its kind, with neither raisins nor candied fruit,
only a soft orange flavoured dough.

Unique en son genre: ni raisins secs,
ni fruits confits, une simple pâte souple
et onctueuse parfumée à l'orange.



CLX 04

	Codice / Code / Code	Peso / Weight / Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Delice	CLX 04	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6

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



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, rich in soft pieces of peach
and dark chocolate drops.*
Grande spécialité, garnie de tendres morceaux
de pêche et de pépites de chocolat.

CA 18

Astuccio **CA 18** **1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz.** **4**



PESCA E CIOCCOLATO

Grande Specialità, ricca di morbidi pezzi di pesca e gocce di cioccolato fondente.
Delicious speciality, rich in soft pieces of peach and dark chocolate drops.
Grande spécialité, garnie de tendres morceaux de pêche et de pépites de chocolat.



CLX 52

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Ciuffo	CLX 52	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	6



PESCA E CIOCCOLATO



CLX 18

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Borsa Primavera	CLX 18	750 g / 1lb 10oz 1/2 / 26.46 oz	4



ALBICOCCA PRIMAVERA INCARTO

Una vera Specialità nata dal sapore dolce e delicato
dell'albicocca abbinato alla tradizione della pasta lievitata.
*A real speciality, created from the sweet and delicate flavour
of apricots together with traditionally leavened dough.*

*Une véritable spécialité issue du mariage
des saveurs douces et délicates de l'abricot
et de la tradition de la pâte levée.*



Codice / Code / Code

Peso / Weight / Poids

Pz per cartone
Pcs per carton
Pcs per carton

CLX 08

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

6



CLX 08

ALBERTENGO
dal 1905

Colomba
all'Albicocca
senza agrumi

1 kg
2lb 3oz 1/4
35.27 oz



ALBICOCCA

CLX 56



Una vera Specialità nata dal sapore dolce e delicato dell'albicocca abbinato alla tradizione della pasta lievitata.
A real speciality, created from the sweet and delicate flavour of apricots together with traditionally leavened dough.
Une véritable spécialité issue du mariage des saveurs douces et délicates de l'abricot et de la tradition de la pâte levée.

CFC 308



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Ciuffo	CLX 56	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6
Papillon	CFC 308	500 g / 1lb 1oz 2/3 / 17.64 oz	6



ALBICOCCA

CLX 45



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Borsa Primavera	CLX 45	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	4



ALBICOCCA



CA 08

1 kg
2lb 3oz 1/4
35.27 oz

Astuccio

Codice / Code / Code
CA 08

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
4



I PIEMONTESI
Albertengo
 1905
 SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA



I PIEMONTESI
Albertengo
 1905
 SONO FATTI DI UN'ALTRA PASTA

FANTASIA DI FRUTTA

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

A speciality rich in soft, fragrant candied fruit (orange,
 peach, apricot and black cherry)
 with a touch of ginger.

Spécialité riche en fruits confits tendres
 et parfumés (orange, pêche,
 abricot et cerise amarena)
 avec une touche de gingembre.



CLX 21

	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Incarto	CLX 21	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6



AMARENA E CIOCCOLATO

Grande specialità, ricca di amarene
e gocce di cioccolato fondente.
Delicious speciality, rich in black cherries
and dark chocolate drops.
Grande spécialité, garnie de morceaux
de cerises amarena et de pépites de chocolat.

CLX 09



	Codice / Code / Code	Peso/Weight/Poids	Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton
Amarena e Cioccolato	CLX 09	1000 g / 2lb 3oz 1/4 / 35.27 oz	6





CA 24

ANANAS



COLOMBA

all'Ananas

1 kg
2lb 3oz 1/4
35.27 oz

Una vera specialità nata dal sapore dolce e delicato dell'ananas abbinato alla tradizione della pasta lievitata.

A real speciality, created from the sweet and delicate flavour of pineapple together with traditionally leavened dough.

Une véritable spécialité issue du mariage des saveurs douces et délicates de l'ananas et de la tradition de la pâte levée.

Codice / Code / Code
Astuccio **CA 24**

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

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs per carton
4

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



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

FRUTTI DI BOSCO

Specialità ai frutti di bosco ricoperta con glassa e decorata con mandorle e zucchero.
 Speciality with fruits of the forest, glazed and decorated with almonds and sugar.
 Spécialité aux fruits des bois avec glaçage et décorée d'amandes et de sucre.



CLX 11

Codice / Code / Code

Peso/Weight/Poids

Pz per cartone / Pcs per carton / Pcs par carton

Incarto

CLX 11

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

6

TABELLA RIASSUNTIVA



Cod.	Articolo	Pzcat
COLOMBE FARCITE		
CFS02	COLOMBA BIGNÈ 1 Kg AST	4
CFS04	COLOMBA PISTACCHIO 1 Kg AST	4
COLOMBE LE NUVOLE		
CCANT750/NUV	COLOMBA RICETTA ANTICA 750 g LE NUVOLE	6
CCMOSC750/NUV	COLOMBA MOSCATO 750 g LE NUVOLE	6
CCCIOC750/NUV	COLOMBA CIOCCOLATO 750 g LE NUVOLE	6
SELEZIONE GRAND CRU		
CLX34	MOSCATO PASSITO 1kg INC	6
COLOMBE "PRIMAVERA INCARTO"		
CLX09	AMARENA E CIOCCOLATO 1 kg	6
CLX21	FANTASIA DI FRUTTA 1 kg	6
CLX02	RICETTA ANTICA 1 kg - SOLO ARANCIA	6
CLX01	SOVRANA - UVETTA E CANDITI 1 kg	6
CLX03	SENZA CANDITI 1kg	6
CLX04	DELICE 1 kg	6
CLX05	CIOCCOLATO 1 kg	6
CLX06	CAFFÈ 1 kg	6
CLX07	GRAN PIEMONTE AL MOSCATO 1 kg	6
CLX11	FRUTTI DI BOSCO 1 kg	6
CLX08	ALBICOCCA 1 kg	6
COLOMBE "PRESTIGE INCARTO"		
CLX31	RICETTA ANTICA 1kg SOLO ARANCIA	6
CLX39	RICETTA ANTICA 1,5kg SOLO ARANCIA	2

Cod.	Articolo	Pzcat
CLX40	RICETTA ANTICA 2kg SOLO ARANCIA	2
CLX41	RICETTA ANTICA 3kg SOLO ARANCIA	1
COLOMBE ASTUCCIO		
CA07	GRAN PIEMONTE AL MOSCATO 1 kg AST	4
CA02	RICETTA ANTICA - SOLO ARANCIA 1 kg AST	4
CA18	PESCA E CIOCCOLATO 1 kg AST	4
CA24	ANANAS 1 kg AST	4
CA08	ALBICOCCA 1Kg AST	4
COLOMBE "IN BORSA"		
CLX18	BORSINA PRIMAVERA PESCA E CIOCCOLATO 750 g	4
CLX13	BORSA PRIMAVERA SOVRANA 1 kg	4
CLX46	BORSA PRIMAVERA CIOCCOLATO 1 kg	4
CLX45	BORSA PRIMAVERA ALBICOCCA 1 kg	4
COLOMBE "CIUFFO"		
CLX53	SOVRANA - UVETTA E CANDITI CIUFFO 750 g	6
CLX51	RICETTA ANTICA - SOLO ARANCIA CIUFFO 750 g	6
CLX50	GRAN PIEMONTE AL MOSCATO CIUFFO 750 g	6
CLX52	PESCA E CIOCCOLATO CIUFFO 750 g	6
CLX55	RICETTA ANTICA - SOLO ARANCIA CIUFFO 1 kg	6
CLX54	GRAN PIEMONTE AL MOSCATO CIUFFO 1 kg	6
CLX56	ALBICOCCA CIUFFO 1 kg	6
CLX57	CIOCCOLATO CIUFFO 1 kg	6
COLOMBE "LE CLASSICHE"		
CI01	CLASSICA INCARTO 1 kg	6
COLOMBE "PAPILLON"		
CFC302	COLOMBA RICETTA ANTICA PAPILLON 500 g	6
CFC307	COLOMBA GRAN PIEMONTE AL MOSCATO PAPILLON 500 g	6
CFC308	COLOMBA ALBICOCCA PAPILLON 500 g	6

Cod.	Articolo	Pzcat
COLOMBE "SPECIALITÀ CELLOPHANE"		
CCMOSC750	GRAN PIEMONTE AL MOSCATO 750g CELL.	6
CCCIOC750	CIOCCOLATO 750g CELL.	6
CCPESC750	PESCA E CIOCCOLATO 750g CELL.	6
CCSCAN1000	SENZA CANDITI 1kg CELL.	6
CCCIOC1000	CIOCCOLATO 1kg CELL.	6
CCMOSC1000	GRAN PIEMONTE AL MOSCATO 1kg CELL.	6
CCALB1000	ALBICOCCA 1kg CELL.	6
CCDEL1000	DELICE 1kg CELL.	6
CCCAF1000	CAFFÈ 1kg CELL.	6
CCFDB1000	FRUTTI DI BOSCO 1kg CELL.	6
CCAMAR CIOC1000	AMARENA E CIOCCOLATO 1kg CELL.	6
CCFAN1000	FANTASIA DI FRUTTA 1kg CELL.	6
COLOMBE "CELLOPHANE"		
CCSOVR750	SOVRANA - UVETTA E CANDITI 750g CELL.	6
CCSOVR1000	SOVRANA - UVETTA E CANDITI 1kg CELL.	6
CCANT500	RICETTA ANTICA 500g CELL."SOLO ARANCIA"	8
CCANT750	RICETTA ANTICA 750g CELL."SOLO ARANCIA"	6
CCANT1000	RICETTA ANTICA 1kg CELL."SOLO ARANCIA"	6
CCANT1500	RICETTA ANTICA 1,5kg CELL."SOLO ARANCIA"	2
CCANT2000	RICETTA ANTICA 2kg CELL."SOLO ARANCIA"	2
CCANT3000	RICETTA ANTICA 3kg CELL."SOLO ARANCIA"	2
COLOMBE FARCITE "CELLOPHANE"		
CCBIG1000	COLOMBA BIGNÈ 1 Kg CELL.	6
CCPIST1000	COLOMBA PISTACCHIO 1 Kg CELL.	6
GOURMET CON MANDORLE		
GCANT750CM	RICETTA ANTICA (SOLO ARANCIA) 750 g CELL.	6
GCANT1000CM	RICETTA ANTICA (SOLO ARANCIA) 1 kg CELL.	6



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



Albertengo

SELEZIONE
PIEMONTE
PASQUA 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 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 !





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



	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

NOCCIOLE*
COLTIVATE
NELL'AZIENDA
AGRICOLA
ALBERTENGO

FARINA
MULINO
MARINO
MADE IN
PIEMONTE

BURRO
MADE IN
PIEMONTE

CIOCCOLATO
MADE IN
PIEMONTE

	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

