



SECCA ARTIGIANALE

All'interno di questo catalogo sono raccolti i nostri prodotti di pasticceria: sfoglia al burro, biscotti di frolla tutto burro e soffici torte fatte con pochi ingredienti.

www.cioccolateriaitaliana.com

LA STORIA

Le radici della Cioccolateria Italiana Alba risalgono alla fiin dell'800 quando gli antenati della famiglia producevano già dolcetti e torrone con le nocciole di Langa. Dopo la Guerra e la ricostruzione, il bisnonno trasmise la voglia di fare impresa e la passione della pasticceria, che ancora oggi continua di padre in figlio.

Nel tempo "Cioccolateria Italiana" si è trasformata da azienda artigianale del settore dolciario ad un vero e proprio laboratorio del gusto, divenendo espressione qualificata del "made in Italy" e della cultura gastronomica italiana. Il laboratorio si trova in uno degli angoli più suggestivi del nostro Paese: la cornice naturale del Roero, sulla Strada Romantica delle Langhe e del Roero, patrimonio dell'Umanità Unesco. Creare il laboratorio sulle colline roerine è stata una scelta inusuale ma un modo di "rimanere a casa".





Dolci Gourmet





Il marchio infatti riassume la filosofia della famiglia: l'albero con i suoi frutti condensa in un'immagine il legame tra la vita e la terra, una terra di provincia, il Roero, tra il profumo di fiori selvatici e la voce della Natura. Ambasciatrice di un vero stile di vita eco friendly, Cioccolateria Italiana Alba distingue la sua produzione artigianale grazie a frutti, fiori e piante tipici del Piemonte e dell'Italia, privilegiando imballi riciclabili, sempre a favore di un'economia fortemente sostenibile.









PERCHE' SCEGLIERE IL NOSTRO PRODOTTO?

I nostri articoli sono prodotti artigianalmente esclusivamente con farine, burro e zucchero italiani. Disponibili in confezioni monoporzione e sfuse ideali per il settore HO.RE.CA.

I biscotti decorati in frolla 100% burro sono disponibili in expo e sfusi in vassoio.

Le torte, prodotte con l'utilizzo di soli 5 ingredienti, sono disponibili in astuccio da 220gr e sfuse in confezioni da 600gr x 2 torte a cartone(totale 1,2kg). Questo packaging intelligente permette di avere una torta sempre fresca.

100% burro

non serve cuocerlo

naturalmente conservabile per 6 mesi fatto a mano in Italia sempre fragrante







Disponibili anche in vaschetta da 160gr





Disponibili anche in vaschetta da 160gr-150gr



















Cod.9 Cestini burro mela e cannella- vassoio da 30pz x 40 gr

Cod.10 Cestini burro frutti di bosco- vassoio da 30pz x 40 gr Cod 10 Butter Trecce puff pastryberries- bulk product 30 pz x 40gr

SFOGLIA SFUSA









Cod.14 Treccine burro-vaschetta 150gr x 10 pz x ct

VASCHETTA SFOGLIA EXPO



Cod.15 Fiocchi farci misti in espositore-vaschetta 150gr x 28 pz x ct

Cod 15 Fiocchi puff pastry filled with different fruit jams- pack 150gr x 28 pz x box





Cod 17 Butter Treccia puff pastry hazelnut cream- pack 150gr x 10 pz x box

BISCOTTI FROLLA SFUSI/EXPO



Prodotto disponibile sfuso in vassoio assortito

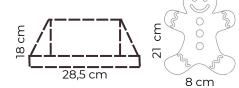
BISCOTTI FROLLA SFUSI/EXPO





CIOCCOLATERIA ITALIANA • ALBA

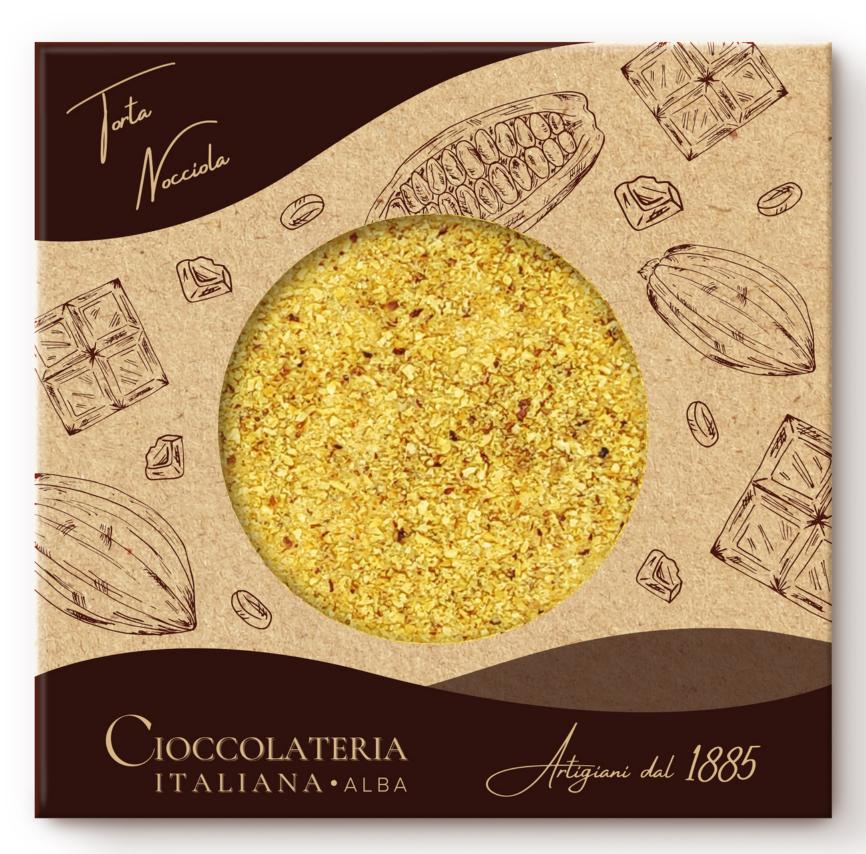
Page 15



BISCOTTI FROLLA SFUSI/EXPO



Frodotto disponibile sfuso in vassoio assortito





Cod.18 Torta nocciola- astuccio 220gr x 6 pz x ct

Cod 18 Torta hazelnut- pack 220gr x 6 pz x box





Cod.19 Torta pesca amaretto- astuccio 220gr x 6 pz x ct

Cod 19 Torta peach amaretto- pack 220gr x 6 pz x box





Frodotto disponibile sfuso 1, Ikg settore (M). F.C.

CATALOGO

PASTICCERIA SECCA

Errepi sas di Pessione Rinaldo & C.

Via Roma 32

12040 Vezza d'Alba(CN)

Tel. +39 (0)173 658281

e-mail amministrazione.rp@outlook.it ordini.errepi@outlook.it

www.cioccolateriaitaliana.com