



LA COLOMBA PASQUA 2023 DELLA MOLE

LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

PASQUA
2023

Negli anni del primo dopoguerra il fermento, la passione, il desiderio di costruire e condividere erano cosa diffusa. Tra i molti talenti ed intraprendenti di allora un giovane toscano, Primo Bertaccini, fermo delle sue capacità e motivazioni, si trasferì in quella che si preannunciava essere una Nuova Grande Torino.

Torino, la città che ha dato vita ad una delle più vivide e reali testimonianze di sviluppo e crescita sociale ed economica, la già capitale di Ducato, di Regno e d'Italia, incommensurabile patrimonio di storia e cultura.

Negli anni di un fermento intellettuale senza pari, di un florido artigianato, corollario alla crescente e promettente industria automobilistica, in un contesto particolarmente favorevole, si crearono anche le premesse per quello che si sarebbe rivelato non solo un estroso pasticciere, ma anche uno dei protagonisti del "dolce fare italiano".

In questa unica, straordinaria città, cresciuta all'ombra dei Savoia, nella sua storia plurimillennaria e nella commistione di popoli lingue e dialetti, si rese possibile anche il sogno del Bertaccini intenzionato anch'egli ad "unire", se non altro, grazie ai suoi apprezzatissimi dolci.

Che si fosse fornai, pasticceri, cioccolatieri o confettieri non c'era artigiano che non conoscesse la ricetta del Pan de Ton milanese (si dice che fu creato per la prima volta alla Corte del Duca Ludovico Sforza detto il Moro), ma a tutti era anche nota la complessità di questo straordinario dolce, a partire dalle cure per il Lievito Madre sino alle lunghe e fondamentali fasi di lavorazione.

La passione per l'eccellenza, la capacità di dare equilibrio e struttura agli ingredienti e lo studio continuo sulla combinazione dei sapori portarono il pasticciere ad aprire il suo primo laboratorio in via Franco Bonelli 2, nel borgo popolare di Porta Palazzo e di lì a poco anche un negozio in via Chiesa della Salute nel quartiere di Borgo Vittoria.

Gli italiani si sa erano e sono amanti della buona tavola, il luogo dove si riscoprono le antiche tradizioni e si condividono i sapori della propria terra e nel periodo natalizio moltissimi erano coloro che apprezzavano il panettone, ritenendolo ideale e perfetto per la chiusura del convivio.

Queste ragioni portarono il pasticciere a specializzarsi nella produzione del Re dei lievitati, l'unico dolce che accomunava i gusti e le preferenze. Dalle Alpi alla Sicilia non c'era italiano che non l'avesse gradito e apprezzato ogni anno almeno una volta.

Da ovunque venivano le richieste dello straordinario panettone glassato alla nocciola, interpretato con maestria e pura tecnica pasticciera dal Bertaccini, abile lievitaista, imprenditore, padre e suocero, tanto lungimirante quanto concreto nel guardare alla discendenza e alla continuità d'impresa.

Enthusiasm, passion, a widespread desire of rebuilding and sharing were touching Turin folks during the post-war years. Among the lots of able and enterprising people of that time, a young Tuscan, Primo Bertaccini, confident in his own skills and motivation, shifted the business towards what seemed to be a Great New Turin.

Turin is the city where one of the most vivid and real experiences of social and economic development and growth took place, Turin was the former capital of the the Savoy Kingdom and of Italy, with an immense historical and cultural heritage.

These were years of an unrivalled intellectual tumult, of a booming and prospering craft and automotive industry, and Primo Bertaccini revealed to be not only the whimsical pastry chef he actually was, but one of the key players in the "Italian sweets" world.

Primo's sweeties were loved by everyone and appeared to be "cutting across" his wide-ranging customers and fans... someway all this was reflecting Turin's spirit, its unconventional mingling of peoples, languages and dialects. A unique, amazing city, grown up in the shadow of Savoy, with its centuries of history.

There was not a baker, pastry chef, chocolatier or confectioner who did not know the recipe for the Milanese Pan de Ton (it is said that it was created for the first time at the Court of Duke Ludovico Sforza called the Moro) but everyone also knew how complex this extraordinary dessert was, including the care for the sourdough and the long and key processes involved in its making.

His passion for excellence, aptitude to give balance and texture to ingredients mixing and his unceasing search for new flavour combinations led the pastry chef to open his first small shop in via Franco Bonelli 2, in the popular area of Porta Palazzo.

Italians were and are known to be devotees of good food, they rediscover ancient traditions and share the tastes of their land particularly at Christmas time and many were those who appreciated the panettone, considered the perfect conclusion to the feast.

These reasons led the Master Confectioner to focus on the production of Panettone, the king of leavened products, a cake actually capable to bring all tastes together. From the Alps to Sicily, almost everybody enjoyed this speciality at least once a year.

Master Bertaccini's outstanding panettone with icing and Piedmont hazelnuts started to be requested from everywhere, his genius in creating such an amazing cake made him very popular, being at the same time a brilliant confectioner, businessman, father and father in law, either far-sighted or concrete in safeguarding his descent and company stability.



LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



LA TORINESE

E' del 1959 il trasferimento della produzione in quella che oggi conosciamo come La Torinese una nuova brillante realtà alla guida della quale si posero appunto dopo una notevole esperienza con il suocero i giovani Angelo Palazzini e Piero Verri, di fatto nuovo corso dell'azienda.

La Torinese, nell'attuale sito di Via Vicenza 13, diventò la dolce "fucina" dei torinesi, il luogo dei piacevoli profumi di vaniglia arancia e burro.

In un ciclo di lavorazione complessiva, che porta al prodotto finito in circa 70 ore, i laboratori de La Torinese producono oltre 50 diverse ricette tra Panettone Classico, glassato alla piemontese, specialità farcite e/o ricoperte, Pandoro classico, l'inimitabile Pandorato, la Colomba classica e le specialità.

Molti prodotti sono ancora confezionati manualmente, non solo per la connotazione artigianale, ma perché la loro preziosità sia evidente ed apprezzata anche nella loro veste esterna.

In quasi cento anni i prodotti La Torinese hanno allietato milioni di appassionati in Italia oltreché in 20 paesi nel mondo.

A La Torinese si è sempre operato per la soddisfazione del cliente con la consapevolezza che non c'è gioia maggiore del dare gioia.

Con questo pensiero Claudio Verri e Milvia Palazzini, terza generazione, hanno dato continuità e prospettiva all'impresa, con la consapevolezza che solo il sacrificio, il lavoro di squadra e una visione comune sarebbero stati il driver di nuovi successi. Una storia quindi che prosegue all'interno del maggiore gruppo italiano nel mercato dei lievitati da ricorrenza del segmento premium.

La migliore delle prospettive quindi per far sì che un sogno, l'impegno e l'ambizione di generazioni di artigiani e lavoratori continuino a fare felici gli amanti del più buono dei dolci italiani.

Durante tutto l'anno e per la felicità di tutti i golosi i prodotti La Torinese e la migliore selezione di prelibatezze sono sempre acquistabili presso lo Shop di Via Avellino 8, a Torino.

In 1959 the production shifted from the first laboratory-shop towards actual “La Torinese” premises, a new smart enterprise guided by the veteran Primo Bertaccini and the two young sons-in-law Angelo Palazzini e Piero Verri.

La Torinese new premises, now located in Via Vicenza 13, has been the sweet “forge” of Turin, the place to enjoy the pleasant aromas of orange, vanilla and butter.

Throughout a production process of about 70 hours to get the finished product, La Torinese can produce over 50 different recipes, including Classic Panettone with Piedmont-style icing, creamy filled and/or coated specialities, the classic Pandoro, the unique “Pandorato” cake, an exclusive speciality featured only by La Torinese and the Easter cake Colomba.

Many of our products are still packaged by hand because we love to offer our customers an added value coming from this attentive and stylish way to “dress up” our cakes.

In over 100 years La Torinese kept on delighting millions of estimators, both from Italy and from 20 foreign Countries.

La Torinese has always been working to provide customer contentment, being aware that: “there is no greater joy than giving joy”

Keeping all this in mind, Claudio Verri and Milvia Palazzini, third generation, have given endurance and perspective to the business, conscious that only sacrifice, team work and a common vision could embody the driver to new success. A story that goes on, inside the major Italian Group of seasonal bakery, focused on the premium quality benchmark.

The greatest possible outlook, then, to ensure that a dream, sacrifices and the ambition of generations of craftsmen and workers keep on enchanting the lovers Italian High Quality Panettone.

Our products and a selection of delicacies are available all year round at the Via Avellino 8 shop, specially produced for the lovers of “La Torinese” sweet-smelling specialities.

LAFITO

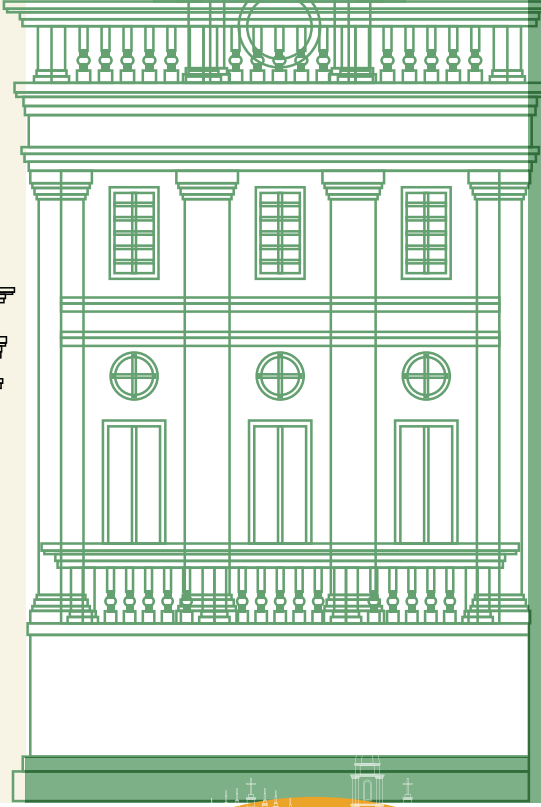
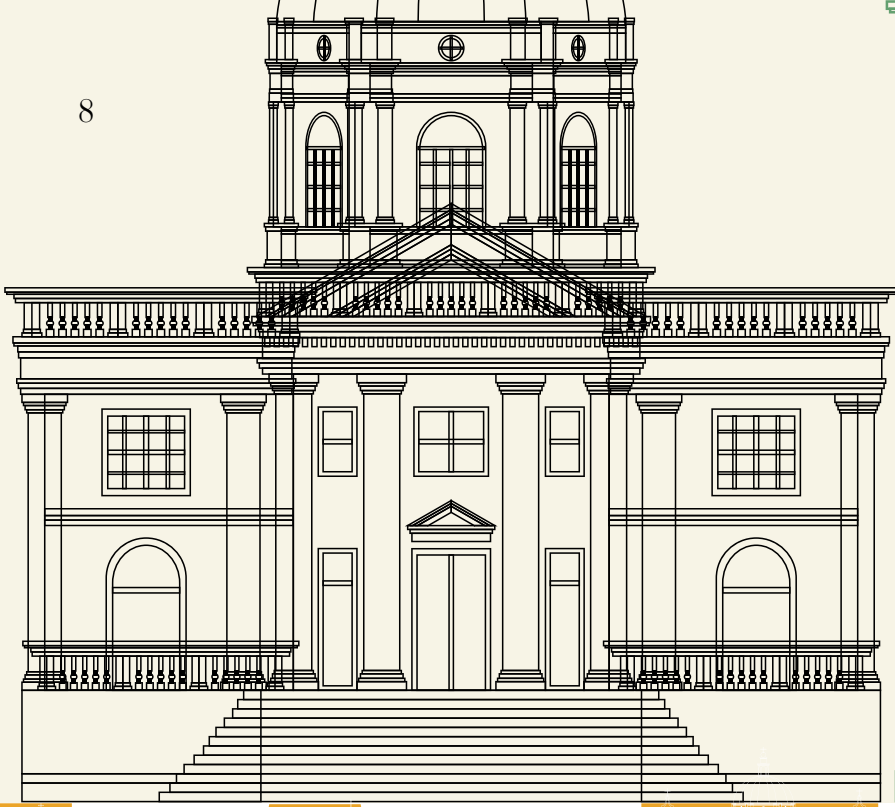
DOLCI DI PIEMONTE



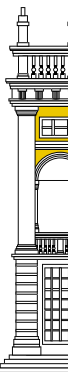
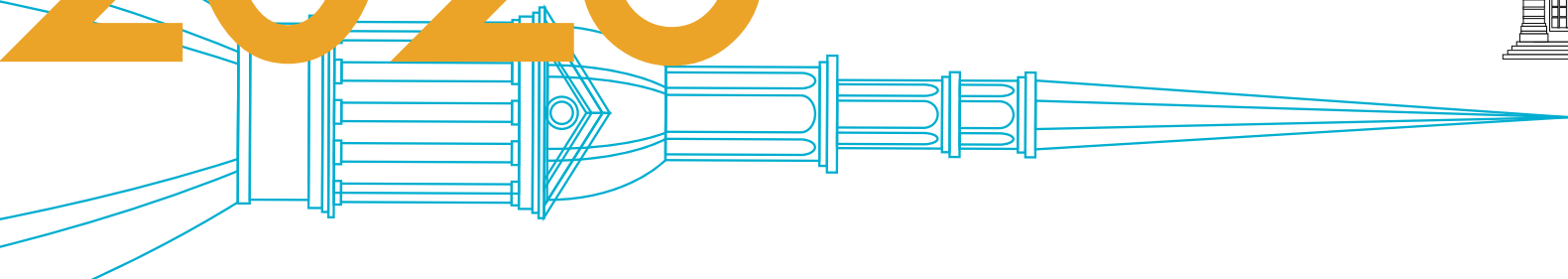


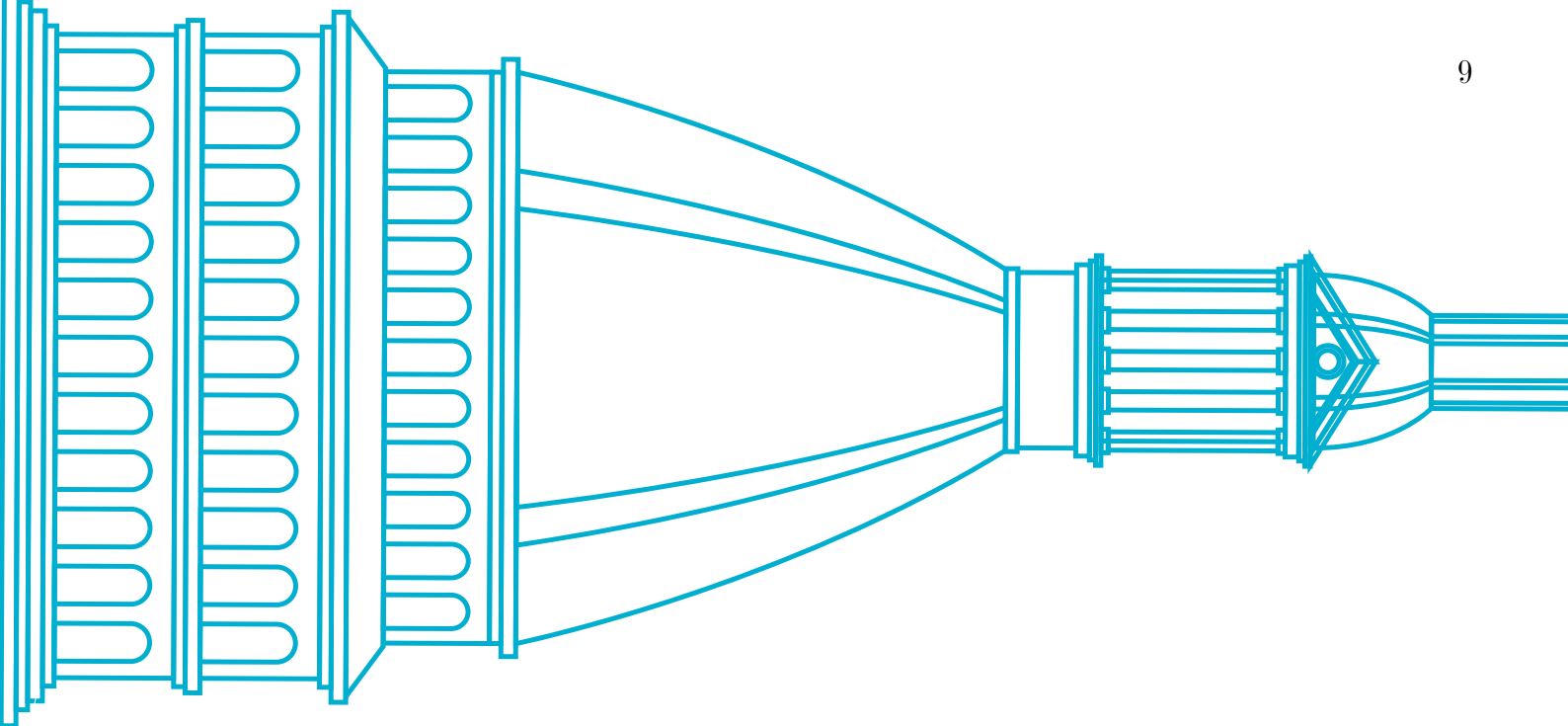
PRINSE

ONTE DAL 1932

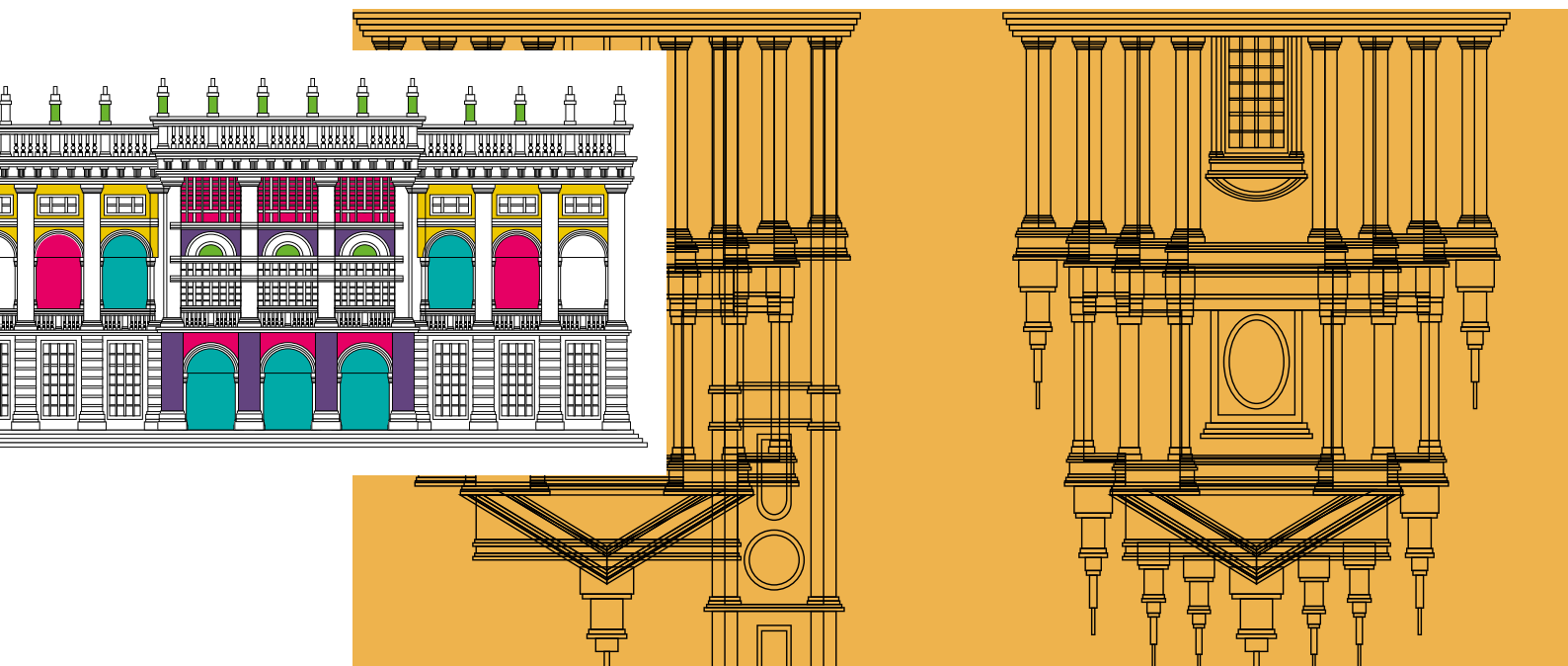


PASQUA
2023





TURINÈ® LA VECCHIA TORINO CLASSICA: **astucci, cappelliera, shopper, ciuffi**



Turinè[®]



INCARTATI

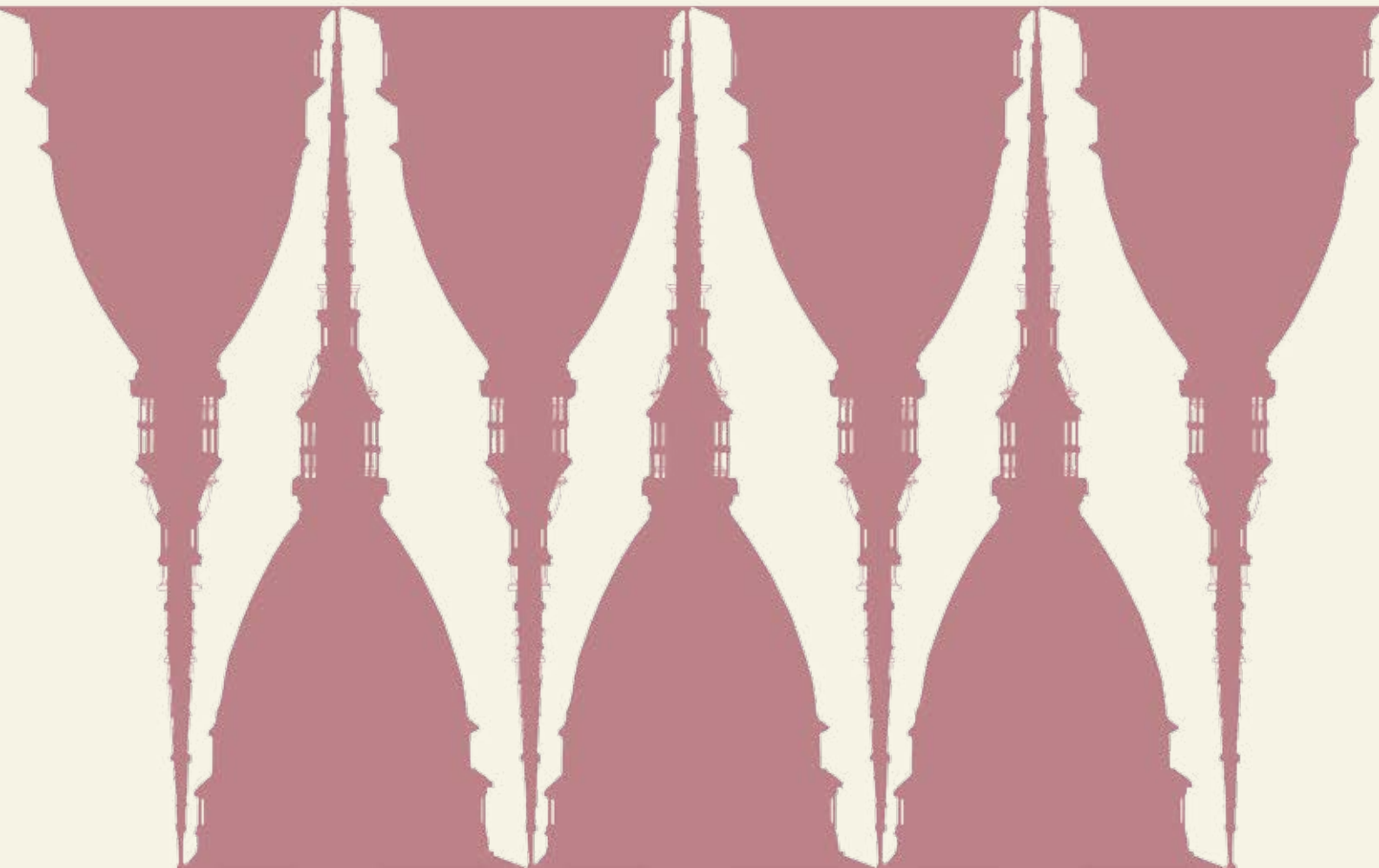
Un richiamo alle nostre origini è un accento che potrebbe sembrare solo un piccolo dettaglio, in realtà vuole comunicare un'intera storia di passione per l'eccellenza di uomini, donne, artigiani e pasticceri.

TURIN è® VALORIZZAZIONE DELLE RICETTE DEL PASSATO
 TURIN è® RICERCA DI SAPORI E PROFUMI
 TURIN è® SELEZIONE DEI MIGLIORI INGREDIENTI
 TURIN è® LIEVITO MADRE CON CEPPO QUASI CENTENARIO
 TURIN è® L'EMOZIONE DI FESTEGGIARE ASSIEME
 TURIN è® UNA COSTANTE PROPENSIONE AL MIGLIORAMENTO
 TURIN è® LA DIMOSTRAZIONE CHE OGNI SOGNO SI PUO' REALIZZARE
 TURIN è® ORGOGLIOSAMENTE PRODOTTO A TORINO
 TURIN è® L'INCOMMENSURABILE FIDUCIA DEI NOSTRI CLIENTI
 TURIN è® DOLCI DEL PIEMONTE DAL 1932



The term "Turin" evokes a return to our origins just like Turin's people peculiar accent while speaking... just a tiny detail but, in fact, a wish to recall a whole history of passion for the excellence, implicit for men, women, craftsmen and pastry-cooks.

*TURIN è® is enhancing recipes of the past
 TURIN è® is searching for new flavours and aromas
 TURIN è® is selecting the best ingredients
 TURIN è® is a Mother Yeast with a 100-year-old strain
 TURIN è® is the emotion of celebrating together
 TURIN è® is having a bent for ongoing improvement
 TURIN è® is the evidence that every dream can come true
 TURIN è® is proudly produced in Turin.
 TURIN è® is the unlimited confidence of our Customers
 TURIN è® is cakes of Piedmont since 1932*





1016000
8003035160000

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
TURINè



1016030
8003035160307

**COLOMBA CREMA
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**COLOMBA FILLED WITH
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO"
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6





1016002
8003035160024

**COLOMBA ALL'ALBICOCCA
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**COLOMBA WITH DICIED CANDIED APRICOT
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
TURINÈ



1016003
8003035160031

**COLOMBA ALL'AMARENA E GOCCE DI
CIOCCOLATO
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**COLOMBA WITH DICIED CANDIED CHERRY AND
CHOCOLATE CHIPS
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6





1016035
8003035160352

**COLOMBA CON UVETTA IMBEVUTA NEL VINO
"MOSCATO D'ASTI D.O.C.G." INCARTATA A
MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**COLOMBA WITH SULTANAS SOAKED IN
"MOSCATO D'ASTI D.O.C.G." WINE
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
TURINÈ



1016005
8003035160055

**COLOMBA "ESUBERANTE AL CIOCCOLATO"
CON GOCCE DI CIOCCOLATO E RICOPERTA
DI CIOCCOLATO
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**COLOMBA "ESUBERANTE AL CIOCCOLATO"
WITH CHOCOLATE CHIPS AND COVERED WITH
CHOCOLATE
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6





1016022
8003035160222

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN SCATOLA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
IN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
TURINÈ



1016006
8003035160062

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN LATTA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
TIN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6





Torinese



1932

LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

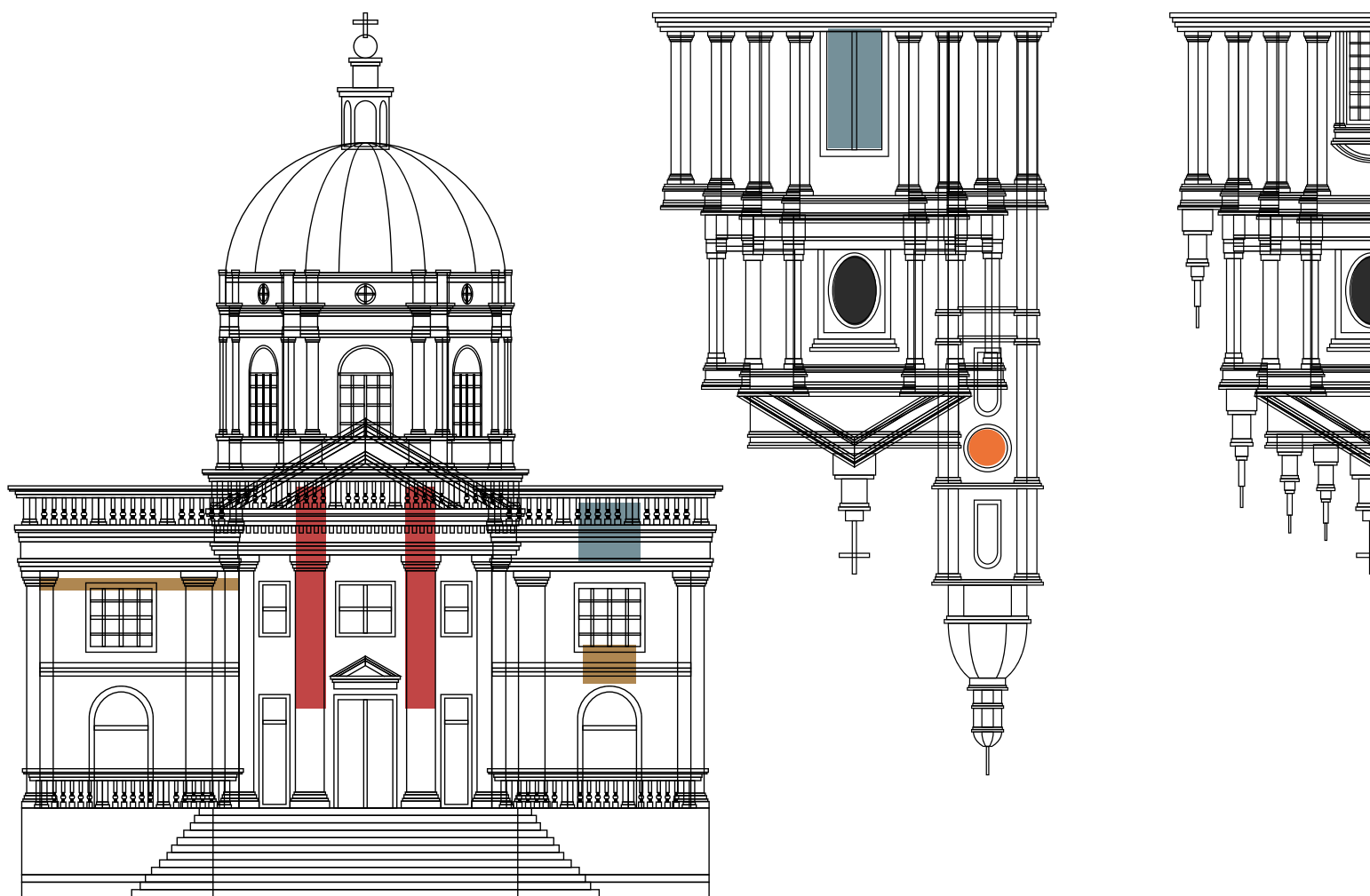
LA VECCHIA TORINO

IL DOLCE
DI PASQUA

DAL 1932

Tra i milioni di estimatori che in 87 anni hanno apprezzato i nostri lievitati ci sono certamente generazioni di torinesi, dai nonni che venivano a comprare i dolci in negozio, sino alle nuove generazioni, che ancora oggi passano in Via Avellino 8 nel nostro shop a sbirciare gli ultimi gusti e le innumerevoli novità. È a loro che dedichiamo questa linea di colombe, richiamo estetico a ciò che eravamo con una strizzatina d'occhio a ciò che saremo.

Perché ogni giorno è un pò un punto di partenza.



Among millions of estimators who in 87 years have been appreciating our bakery products, we can surely count generations of people born in Turin, grandfathers who came to the workshop to buy a panettone and new generations that up today, are dropping by in Via Avellino 8 looking for the last trends and flavours. We dedicate this line of easter cake to these people of Turin, recollecting what we have been with an eye on what we are becoming.

At the end, every day is a new start.



1016007
8003035160079

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN ASTUCCIO DI PASTICCERIA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
PASTRY BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
LA VECCHIA TORINO



1016008
8003035160086

**COLOMBA ALL'ALBICOCCA
IN ASTUCCIO DI PASTICCERIA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH DICED CANDIED APRICOT
PASTRY BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6





1016031
8003035160314

**COLOMBA PANDORATA
IN ASTUCCIO DI PASTICCERIA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH "PIEDMONT HAZELNUT" ICING
AND WITHOUT CANDIED FRUITS
PASTRY BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
LA VECCHIA TORINO

1016010
8003035160109

**COLOMBA PERE E CIOCCOLATO
IN ASTUCCIO DI PASTICCERIA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

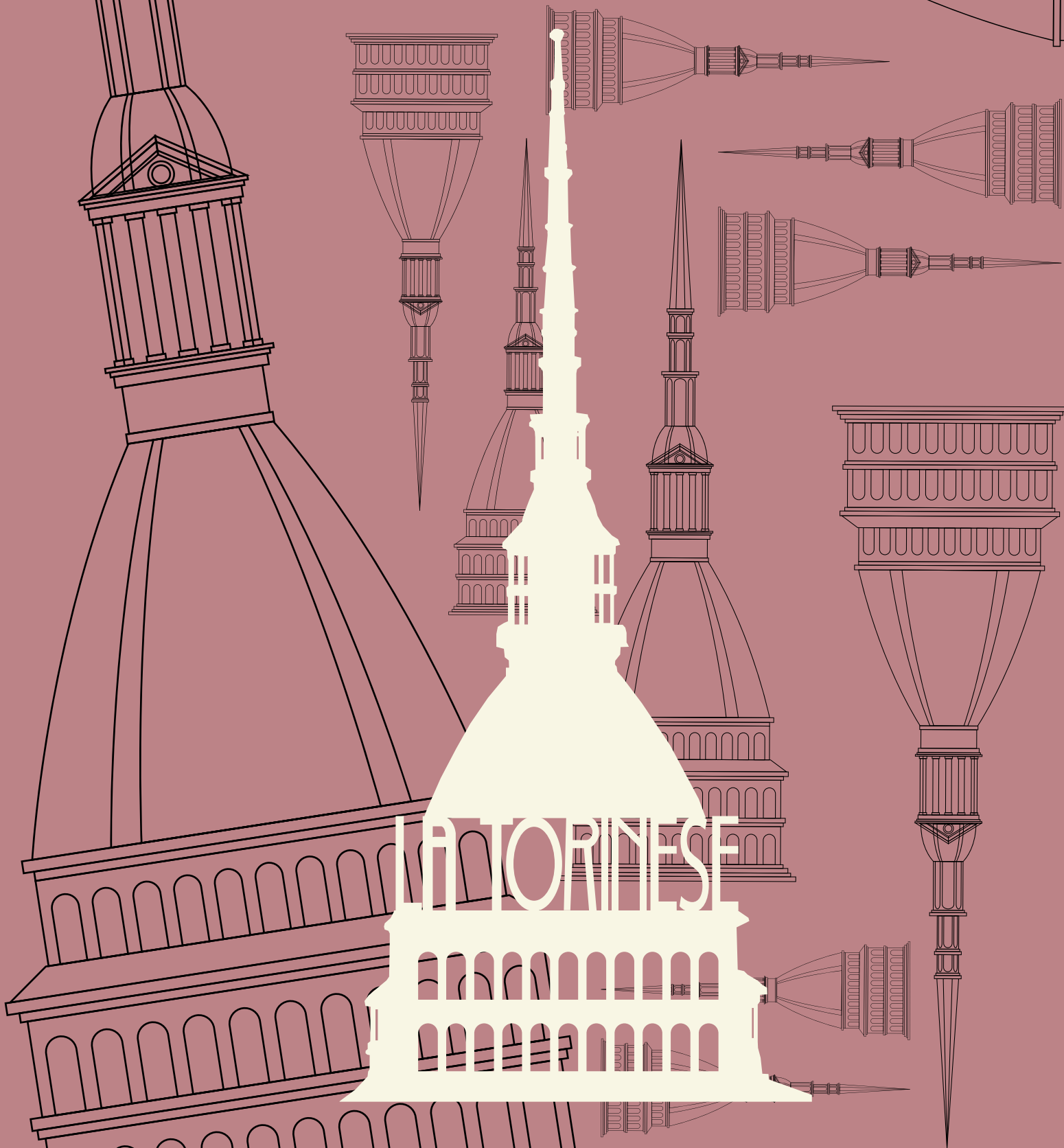
**EASTER CAKE WITH PEAR AND CHOCOLATE
PASTRY BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6



LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



LA TORINESE

LINEA CLASSICA

ASTUCCI

CAPPELLIERA

SHOPPER

CIUFFO





LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



ASTUCCI

Quando alla colomba si chiede praticità la migliore confezione possibile è sempre l'astuccio. La nostra ricetta classica, quella buona e tramandata da pasticcere a pasticcere, da mastro lievitaista a mastro lievitaista, è declinata in questa linea in diverse grammature e gusti.

This line is presented in the most "easy-going" way to pack a panettone: the gift box. Our traditional "classic" recipe, the deep-rooted and wholesome one, passed from Master Confectioner to Master Confectioner through the years, is available in different sizes and tastes

1016011
8003035160116

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN ASTUCCIO**

confezione 1000g
8 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
IN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 8

1016012
8003035160123

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN BOX**

confezione 750g
8 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
IN BOX**

net weight 750g
pcs carton 8



LINEA
CLASSICA - astucci





1016013
8003035160130

**COLOMBA SENZA CANDITI
CON GLASSA CON NOCCIOLA E MANDORLE A
FILETTI
IN ASTUCCIO**

confezione 1000g
8 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH "PIEDMONT HAZELNUT" ICING
AND WITHOUT CANDIED FRUITS
IN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 8



LINEA
CLASSICA - astucci



1016014
8003035160147

**COLOMBINA CLASSICA
IN ASTUCCIO**

confezione 100g
24 pezzi per cartone

**TRADITIONAL MINI EASTER CAKE
IN BOX**

net weight 100g
pcs carton 24





1016015
8003035160154

**COLOMBINA GOCCE DI CIOCCOLATO
IN ASTUCCIO**

confezione 100g
24 pezzi per cartone

**MINI EASTER CAKE WITH CHOCOLATE CHIPS
IN BOX**

net weight 100g
pcs carton 24



LINEA
CLASSICA - flowpack



1016026
8003035160260

**COLOMBINA CLASSICA
FLOWPACK IN ESPOSITORE**

confezione 100g
72 pezzi per cartone

**TRADITIONAL MINI EASTER CAKE
FLOWPACK IN DISPLAY BOX**

net weight 100g
pcs carton 72



1016027
8003035160277

**COLOMBINA GOCCE DI CIOCCOLATO
FLOWPACK IN ESPOSITORE**

confezione 100g
72 pezzi per cartone

**MINI EASTER CAKE WITH COCCOLATE CHIPS
FLOWPACK IN DISPLAY BOX**

net weight 100g
pcs carton 72



LA TORINESE
DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



CAPPELLIERA

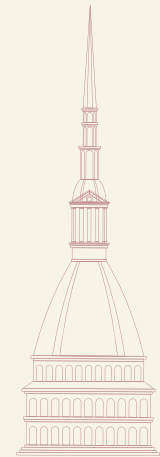
Il regalo per antonomasia, la cappelliera La Torinese, è da sempre sinonimo di preziosità ed esclusività. Il vostro regalo sarà apprezzato e conservato. Dalla cena di famiglia a quella tra amici o aziendale la cappelliera La Torinese vi farà sempre fare bella figura.

Specie negli apprezzamenti del nostro panettone.

Delicieux!

The Gift par excellence! "la Torinese" hat box has always been synonym of uniqueness and exquisiteness. Your gift will be prized and well-looked-after, recommended for a dinner with family, with friends or with your Company's staff, "La Torinese" hat box will always be impressive and impressing.

Delicieux!



1016016
8003035160161

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN CAPPELLIERA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
IN HAT BOX**

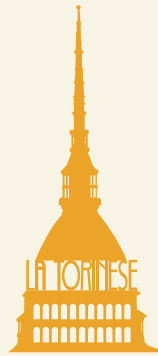
net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
CLASSICA
cappelliera



LA TORINESE
DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932



SHOPPER

Dal 1932 ogni nostro prodotto è pensato per soddisfare i palati di tutti coloro che cercano l'eccellenza. Tutti noi in La Torinese concorriamo a che il momento di festa sia accolto con gioia e delizia. Per questo vi abbiamo immaginato superare la soglia di casa dei vostri amici o parenti trattenendo in una mano i cordini della nostra colomba classica e nell'altra, magari... la nostra colomba all'albicocca con una buona bottiglia di vino.

Festa e gioia saranno assicurati.

Since 1932, each of our products has been cooked and designed to satisfy the palates of all those seeking excellence. All of us in La Torinese compete for the moment of celebration to be welcomed with joy and delight. This is why we have imagined you crossing the doorstep of your friends or relatives holding in one hand the strings of our Classic Colomba and in the other, perhaps ... our Apricot Colomba with a good bottle of wine.

Party and joy will be assured.



1016017
8003035160178

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN SHOPPER**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT"
ICING
IN SHOPPER**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
CLASSICA - shopper



1016033
8003035160338

**COLOMBA PANDORATA
IN SHOPPER**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH "PIEDMONT HAZELNUT"
ICING AND WITHOUT CANDIED FRUITS
IN SHOPPER**

net weight 1000g
pcs carton 6



1016019
8003035160192

COLOMBA AL PISTACCHIO

con crema con "Pistacchio verde di Bronte DOP",
ricoperta di cioccolato fondente, granella di cacao
e granella di "Pistacchio verde di Bronte DOP"

IN SHOPPER

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

EASTER CAKE WITH PISTACHIO

with cream with "Pistacchio verde di Bronte PDO",
covered with dark chocolate, chopped cocoa and
chopped "Pistacchio verde di Bronte PDO"

IN SHOPPER

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
CLASSICA - shopper





I CIUFFI

Un incarto a ciuffo è quanto di più manuale e delicato si possa pensare tra i confezionamenti da regalo. Presuppone delicatezza, equilibrio e gestione degli sbalzi del materiale. Dalle preziose carte goffrate o laminate sino ai tessuti. Senza contare il come potrà abbellire lo spazio prima di essere golosamente "sacrificato" alla gola.

A tuft wrapping is the most manual and delicate one can think of among gift wrapping. It requires delicacy, balance and management of material changes. From precious embossed or laminated papers to fabrics. Not to mention how it can embellish the space before being greedily "sacrificed" to the throat.



1001244
8003035162448

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA CON "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
CIUFFO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT" ICING
GIFT WRAP**

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
CLASSICA - ciuffi



1001254
8003035162547

**COLOMBA LIMONCELLO
CIUFFO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH LEMON CREAM
GIFT WRAP**

net weight 1000g
pcs carton 6





1001243
8003035162431

COLOMBA ALL'AMARENA E GOCCE DI CIOCCOLATO CIUFFO

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

COLOMBA WITH DICIED CANDIED CHERRY AND CHOCOLATE CHIPS GIFT WRAP

net weight 1000g
pcs carton 6



LINEA
CLASSICA - ciuffi





1001274
8003035162745

COLOMBA AL PISTACCHIO

con crema con "Pistacchio verde di Bronte DOP", ricoperta di cioccolato fondente, granella di cacao e granella di "Pistacchio verde di Bronte DOP"

CIUFFO

confezione 1000g
 6 pezzi per cartone

EASTER CAKE WITH PISTACHIO

with cream with "Pistacchio verde di Bronte PDO", covered with dark chocolate, chopped cocoa and chopped "Pistacchio verde di Bronte PDO"

GIFT WRAP

net weight 1000g
 pcs carton 6



1001256
8003035162561

COLOMBA PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO **CIUFFO**

confezione 1000g
 6 pezzi per cartone

COLOMBA WITH DICIED CANDIED PEARS AND **CHOCOLATE CHIPS** **GIFT WRAP**

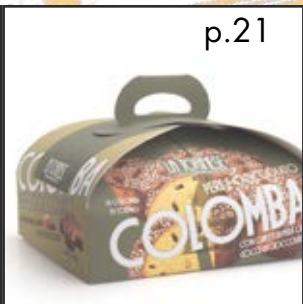
net weight 1000g
 pcs carton 6



TURINÈ



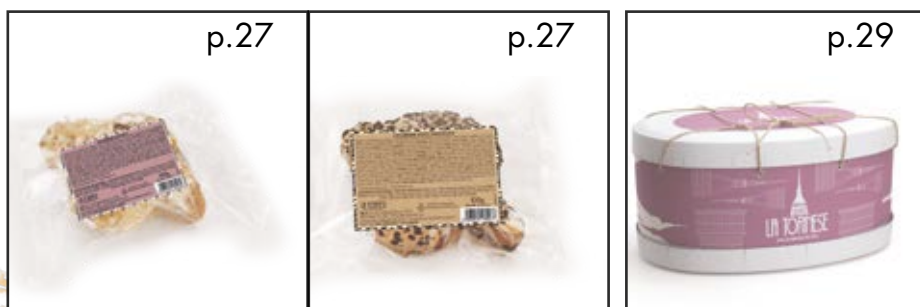
LA VECCHIA TORINO





CLASSICA flowpack

CLASSICA cappelliera



CLASSICA shopper



CLASSICA ciuffo





I DOLCI DI PASQUA





LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

IDB S.r.l.
Industria Dolciaria Borsari

Ufficio commerciale:
Via Cà Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine (RO) ITALY
Tel. +(39) 0425 596 211

Sito produttivo:
Via Vicenza, 13 - Torino (TO) - ITALY
Tel. +(39) 011 484 484
www.latorinese.com