



Occorre risalire di quattro generazioni, a Melchiorre Barbero che nel lontano 1883 chiese licenza di produrre "Torrone e Noasetti" in quel di Mombercelli, provincia di Alessandria.

Seguirono numerosi premi ed il medagliere di famiglia è testimone dei riconoscimenti che costellano gli oltre cento anni di storia della Barbero.

In seguito la Barbero è stata trasferita ad Asti, sotto la direzione del pronipote Davide, che ha mantenuto intatta la qualità della produzione e soprattutto la qualità delle materie prime impiegate.



TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE PIEMONTE

Torrone friabile artigianale con nocciole Piemonte scelte a mano, prodotto con una ricetta che risale al lontano 1883.

Il torrone è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa sette ore, modellato e tagliato manualmente; viene poi lasciato raffreddare e riposare su tavoli di marmo fino al giorno successivo.

- confezione trasparente da 200g

TORRONE MORBIDO CON NOCCIOLE PIEMONTE

Torrone morbido artigianale con nocciole Piemonte scelte a mano, prodotto con una ricetta di nuova generazione.

Il torrone è privo di gelatina alimentare, prodotto ancora con albume d'uovo. Viene cotto in caldaie a vapore per circa due ore, modellato e tagliato manualmente; a differenza del friabile, contiene frutta candita, per mantenere la sua morbidezza; viene poi lasciato raffreddare e riposare su tavoli di marmo fino al giorno successivo.

- confezione incartata da 150g

TORRONE MORBIDO RICOPERTO CIOCCOLATO FONDENTE

Lo stesso torrone morbido, il giorno successivo alla cottura e al raffreddamento, viene ricoperto di cioccolato extra fondente

- confezione incartata da 250g

TORRONE MORBIDO CON PISTACCHIO

Stecca di torrone morbido con pistacchio.

- Confezione incartata da 150g



TORRONFETTE

Qui l'impasto del torrone friabile dopo la cottura viene tagliato in strisce sottilissime in modo da esaltarne la sua friabilità e da facilitarne la consumazione.

- scatola in cartoncino da 200g
- astucciato 50g



TORRONCINI FRIABILI INCARTATI TRASPARENTI

- cofanetto latta da 100g
- scatola cartoncino 130g

TORRONCINI RICOPERTI INCARTATI COLORE

- cofanetto latta da 100g
- sacchi da 3kg
- sacchetti da 200g

TORRONCINI MORBIDI INCARTATI TRASPARENTI

- sacchetti da 250g

GIANDUIOTTI

I gianduiotti sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduja. La nuova ricetta prevede una quantità maggiore di Nocciole Piemonte e di pasta di cacao che conferiscono al prodotto un gusto inimitabile

- sacchetti da 250g
- sacchi da 3kg



TARTUFI DOLCI ASSORTITI

I tartufi sono prodotti con nocciola Piemonte I.G.P. e cioccolato della migliore qualità. Grazie alla ricca quantità di pasta di nocciola, si ottiene una morbida pralina con granella di torrone all'interno ed un'altra con gruè di cacao. Il tartufo viene spolverato di cacao per terminare la preparazione.

- latta da 120g

GRISSINI RUBATA' RICOPERTI DI CIOCCOLATO

I tipici grissini Rubatà, specialità piemontese, vengono ricoperti di cioccolato extra fondente.

- scatola da 200g



DRAGEES

I dragées sono un prodotto bassinato composto da nocciole, mandorle, chicchi di caffè, scorze d'arancio, tutti ricoperti di cioccolato al latte, fondente e nel caso della nocciola, anche di cioccolato bianco.

- sacchetti da 200g



ART BOX

Latte contenenti torroncini o cioccolatini da 100/200g raffiguranti opere di diversi artisti astigiani in cartone indivisibile da 24 pezzi.