



Erano i primi del '900 e in un piccolo paese della Provincia di Cuneo, ai piedi del Monviso, sorgeva un modesto forno dove quotidianamente veniva sfornato un pane dorato dalla crosta croccante e saporita. Questo ritmo di lavoro rimase invariato per anni finché un giorno, si decise timidamente di provare ad usare l'arte della lievitazione naturale (essa si usava già per il pane) nella produzione di dolci. In questo preciso istante nacque il primo "Panettone Albertengo" e si aggiunse così al tradizionale profumo del pane, il delicato e goloso profumo dei dolci... Dopo quel giorno molti anni sono trascorsi e molta strada è stata percorsa sul sentiero della qualità e della specializzazione in questo settore per portare fino ai giorni nostri, sulle nostre tavole, i prodotti altamente qualificati ideali per i palati più sopraffini e delicati. I fornitori della Albertengo sono stati selezionati negli anni e sono sempre gli stessi a garanzia della qualità del prodotto. La madre, il ceppo di lievito che viene portato avanti ormai da anni e che deve essere rinnovato ogni giorno, si adatta all'ambiente in cui viene fatta vivere ed è quindi il frutto di un'esperienza. Tutto il procedimento di impasto, lievitazione, cottura e confezionamento si svolge con i tempi e la cura della tradizione.



PANETTONE INCARTATO:

Antica ricetta: classico milanese nel rispetto della più antica tradizione, soffice nella lievitazione, delicato nel gusto.

Al moscato: grande specialità dal gusto inconfondibile che nasce dall'unione della ricetta Albertengo con l'alta qualità del vino Moscato.

Senza canditi: specialità ricoperta con glassa alla Nocciola Piemonte, prova di canditi ma ricca di morbida e profumata uva sultanina.

Al cioccolato: ricco di una pioggia di gocce al purissimo cioccolato fondente, glassato alla Nocciola Piemonte.

PANDORO INCARTATO nel rispetto dell'antica tradizione, il vero Pandoro presentato nell'elegante incarto oro.

COLOMBA INCARTATA:

Ricetta antica: una colomba ricca di soli canditi: ideali per gli amanti del sapore e del profumo dell'arancia candita.

Senza canditi: ricca di sola morbida e profumata uvetta in un raffinato incarto a mano.

Al moscato: soffice impasto dal sapore inconfondibile del Moscato e ricca di sola uvetta. Una delizia tutta piemontese.

Al cioccolato: una golosità per gli amanti del cioccolato: una ricca pioggia di gocce di cioccolato fondente nell'impasto.
confezioni incartate a mano da 1 kg



Vendita in esclusiva nella provincia di Sondrio