

www.torronalba.com ■ torronalba@torronalba.com

## NEL WEB

Colori caldi e di grande effetto avvolgono il sito, sullo sfondo di una navigazione immediata e intuitiva.

■ **Lingue:** 5 (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo) ■ **Sezioni:** 10 (azienda, dove siamo, paste classiche, paste concentrate, granelle, polveri, topping, laboratorio, novità, eventi) + 1 accessibile dalla barra inferiore (contatti) ■ **Animazione:** sì ■ **Informazioni:** presente un link diretto di posta elettronica alla voce "contatti"



## SEMILAVORATI

ingredienti per gelateria e pasticceria

**Caratteristica:** qualità garantita dal laboratorio interno dell'azienda



## IN SINTESI

**Linee:** 5 (paste classiche, paste concentrate, granelle, polveri, topping)

**Plus:** costante impegno nella ricerca e sviluppo di prodotti che soddisfino e anticipino le richieste del mercato

**Punti di forza:** consolidato know-how nelle creme a base nocciola e torrone tipiche di Alba

## DOLCE ANNIVERSARIO

L'azienda taglia il prestigioso traguardo dei **40 anni** di attività. Nata sul finire degli anni Sessanta per produrre e commercializzare prodotti dolciari e **semilavorati** per gelateria e pasticceria, è oggi **punto di riferimento** per l'industria dolciaria, in Italia e nel mondo. Il suo raggio d'azione si è progressivamente ampliato nel corso del tempo, portandola alla fine degli anni Ottanta a trasferirsi dalla storica sede di Alba a una più estesa a **Piobesi d'Alba**, su **8.000 metri quadrati** che ben riflettono il suo vivace mondo.

**Torronalba on the Web** • Warm, striking colours provide an attractive background to the website, the navigation of which is quick and intuitive. **Languages:** 5 (Italian, English, French, German, Spanish); **Sections:** 10 (company, location, classic paste, concentrated paste, grain, powder, topping, lab, news, events) + 1 accessible from the lower bar (contacts); **Animation:** yes; **Information form:** there is a direct e-mail link in the "contacts" section. **Sweet anniversary** • The com-

pany has passed the landmark of 40 years in business. Born towards the end of the 1960s for the production and marketing of confectionery products and **semi-finished goods** for gelato artisans and confectioners, the company is today a reference point for the confectionery industry, in Italy and the world. Its range of operations has gradually expanded over time, leading to the transfer of its headquarters at the end of the 1980s from its historic premises in Alba to a more extensive site at Piobesi d'Alba, covering 8,000 square

metres and reflecting the vigorous business operating out from there. **Semi-finished goods** : ingredients for gelato and confectionery; **Characteristic:** quality guaranteed by the company's internal kitchens: **Lines:** 5 (classic pastes, concentrated pastes, crunches, powders, toppings); **Plus:** constant commitment to research and the development of products satisfying and anticipating market demand; **Strengths:** consolidated know-how in creams with hazelnut base and nougat that are typical of Alba.