

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. Dall'home page i link per accedere alle informazioni sulle singole linee di prodotti.

Lingue: 4 (italiano, inglese, francese, spagnolo)

Sezioni: 6 (home, azienda, prodotti, servizi, dove siamo, news) + 1 accessibile dalla barra inferiore (contatti)

Schede tecniche: sì, nella sezione prodotti

Grafica dinamica: sì



QUALITÀ GARANTITA

Nata sul finire degli anni Sessanta per produrre e commercializzare prodotti dolciari e semilavorati per gelateria e pasticceria, oggi l'azienda è un **punto di riferimento** importante per l'industria dolciaria in Italia e **nel mondo**. Il torrone e la nocciola (eccellenze tipiche dell'Albese) sono stati il naturale punto di partenza, ma col tempo la gamma di prodotti si è talmente estesa da richiedere, alla fine degli anni Ottanta, il trasferimento dalla storica sede di Alba a quella, più ampia, di **Piobesi d'Alba**. **Ottomila** metri quadrati in cui si concentrano il laboratorio interno e una divisione ricerca e sviluppo dedicata alle nuove proposte.



info in sintesi

LINEE: 9 (i classici, la frutta, le variegature, toppings, decorazioni e granelle, ingredienti in polvere per gelateria, ingredienti per pasticceria, ingredienti vari, idee e sapori)

PLUS: impegno nella ricerca e nello 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

Torronalba on the Web ■ Warm, striking colours provide an attractive background to the website, the navigation of which is quick and intuitive. From the home page the links to information about all the products. **Languages:** 4 (Italian, English, French, Spanish); **Sections:** 6 (home, azienda [company], prodotti [products], servizi [services], dove siamo [where we are], news) + 1 accessible from the lower bar (contacts); **Dynamic graphics:** yes; **Technical data:** in the "prodotti [products]" section. **Guaranteed quality** ■ Established in the late 1970s to produce and market confectionery and semifinished products for gelato and pastry making, the firm today is a major **reference point** for the confectionery industry in Italy and **the world**. Nougat and hazelnut (the Albese area's outstanding typical products) were the natural starting points, but over time the product line has expanded to the point that in the late 1980s the historic site in Alba was transferred to the larger facility in Piobesi d'Alba. Eight thousand square meters now house the in-house workshop and a research and development division dedicated to new products. **Lines:** 9 (the classics, the fruits, the ripples, toppings, decorations, powder ingredients for gelato, pastry ingredients, various ingredients, ideas and flavours); **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.