



DA DOLCERIA ALBA

L'eccellenza italiana del dessert congelato

CHI SIAMO, COSA FACCIAMO E PERCHÉ SCEGLIERCI

indice

- 03 CHI SIAMO
- 04 MISSION, VISION E VALORI
- 05 COSA CI DISTINGUE
- 06 PRIVATE LABEL
- 07 PRODUZIONE E SICUREZZA
- 09 LA NOSTRA EXPERTISE
- 10 LE NOSTRE CERTIFICAZIONI
- 11 SOSTENIBILITÀ
- 12 IL NOSTRO ASSORTIMENTO
- 15 I NOSTRI CLIENTI
- 17 I NUMERI CHE PARLANO DI NOI
- 18 DICONO DI NOI
- 19 CONTATTI



TRADIZIONE italiana
VISIONE internazionale

Dolceria Alba è a Santena, in **Piemonte**, terra di pasticceri e nocciole d'eccellenza, rinomata anche per la lavorazione del cioccolato e del caffè.

Siamo partiti dal **Giappone** - uno dei mercati più esigenti al mondo - e oggi serviamo clienti in **65 Paesi**.

COSA CI GUIDA

ogni giorno

MISSION

Replicare su larga scala le ricette della tradizione per offrire *il miglior prodotto al miglior prezzo possibile.*

VISION

Esportare nel mondo il gusto italiano della pasticceria.

VALORI

Eccellenza e qualità.
Competenza e professionalità.
Tradizione e italianità.

COSA CI *distingue*



La nostra pasticceria unisce **tecnica e passione** per creare dolci che parlano al palato e restano nella memoria.

Crediamo in ciò che facciamo e si sente: nel **sapore genuino**, nel **servizio attento e costruito insieme a voi**, e nel **sorriso dei vostri clienti**.

IL TUO BRAND

la nostra esperienza



Sviluppiamo dolci per le **principali catene internazionali**.

L'**80% del nostro fatturato GDO è realizzato in private label**: conosciamo le regole, i tempi, gli standard e le aspettative.

Affianchiamo il cliente dalla definizione del prodotto, al packaging, alla gestione delle possibili evoluzioni del progetto.

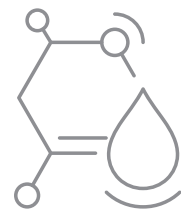
CONTROLLO E QUALITÀ

dal fornitore al dessert

Dal controllo delle materie prime alla formazione del personale, monitoriamo ogni fase per garantire un prodotto sicuro e buono davvero.



**SENZA CONSERVANTI
NÉ AROMI ARTIFICIALI**



**SENZA GRASSI
IDROGENATI**



INGREDIENTI GENUINI



**ANALISI
MICROBIOLOGICHE E
SENSORIALI**



SOTTO ZERO

sopra ogni aspettativa

Il freddo è la nostra forma più naturale di garanzia: conserva il prodotto senza alterarlo, **senza bisogno di conservanti artificiali.**

Le basi dei prodotti vengono preparate impiegando ingredienti semplici attentamente selezionati e seguendo **procedimenti simili a quelli di una pasticceria artigianale**, sinonimo di cura e tradizione **in un contesto industriale.**

COMPETENZE AL SERVIZIO

del cliente

Ogni giorno, un team tecnico qualificato lavora per garantire qualità, innovazione e sicurezza.

3

**TEAM
RICERCA E SVILUPPO**

6

**TEAM
ASSICURAZIONE QUALITÀ**

6

**TEAM
CONTROLLO QUALITÀ**

STANDARD INTERNAZIONALI

garanzia per il cliente

Lavoriamo secondo i più alti standard di sicurezza e sostenibilità.



SCELTE CONCRETE

ogni giorno

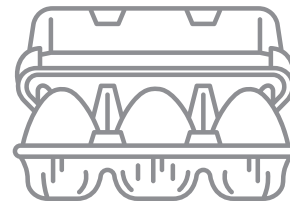


70%

IN MENO DI UTILIZZO
DELLA PLASTICA DAL
2020



DESTINAZIONE DI
PRODOTTI AL BANCO
ALIMENTARE ED ENTI
BENEFICI



UOVA DA GALLINE
ALLEVATE A TERRA



IMPIANTO DI
SMALTIMENTO A
BIOGAS,
COGENERATORE AD
ALTO RENDIMENTO E
PANNELLI SOLARI



SENZA OLIO DI PALMA



UN MONDO DI *dolci*
UNO STANDARD DI QUALITÀ *unico*

DAI GRANDI CLASSICI *italiani*
AI DOLCI TIPICI DELLA *tradizione piemontese*
ALLE PROPOSTE PIÙ *golose*

Tiramisù, meringate, profiteroles,
tartufi, semifreddi, torte, coppe
gelato e di pasticceria.



FORMATI VERSATILI *per ogni esigenza*

Monoporzioni Dolc'Ego, Quadrotti, vaschette da porzionare, vassoi, tortini, coppe di pasticceria, torte al taglio e tortine pretagliate.



I NOSTRI *clienti*

Lavoriamo con:



SUPERMERCATI



**CASH &
CARRY**



**FOOD
SERVICE**



**HOME
DELIVERY**



**COMPAGNIE
AEREE E TRAVEL**



ONLINE

UN SERVIZIO

dal sapore umano



Ci piace coinvolgere le persone nel nostro mondo.

Per questo **lavoriamo fianco a fianco di chi ci sceglie**, costruendo insieme ogni prodotto.

Creiamo un'**atmosfera accogliente**, perché anche il percorso – non solo il traguardo – lasci un buon ricordo.

E' così che nasce la nostra credibilità:
da un'esperienza piacevole, autentica e condivisa.

UNA CRESCITA *costante*
UNA FIDUCIA *condivisa*



+12%

DI CRESCITA MEDIA
ANNUA

+27%

DI CRESCITA DAL 2025

54 MILIONI

DI FATTURATO
PREVISTO NEL 2026

DICONO

di noi



PATRIZIA B.

“Desidero farvi i complimenti per il Vostro prodotto Tiramisù con savoiardo. Apprezzato e gustato con piacere da me e da tutta la mia famiglia. È ottimo! Grazie per aver creato un prodotto così delizioso!”

LAURA P.

“Venerdì sera, per la prima volta, ho assaggiato e gustato insieme ai miei ospiti, di solito molto esigenti, l'eccezionale quadrotto ai frutti di bosco: veramente superlativo! Complimenti, siete grandi!”



STABILIMENTO ED UFFICI

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 | 10026 Santena (TO) | Italia | T +39 011 0625611 | F +39 011 0620156

P. IVA 09119460013

dolceria@dolceriaalba.it | www.dolceriaalba.it