

A large, stylized pink graphic of the Mole Antonelliana tower in Turin, rendered in a geometric, line-art style. The tower is positioned diagonally, starting from the top center and extending towards the bottom right corner of the frame. The background is a light beige color with a repeating pattern of concentric, irregular hexagonal shapes.

LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

PASQUA 2026

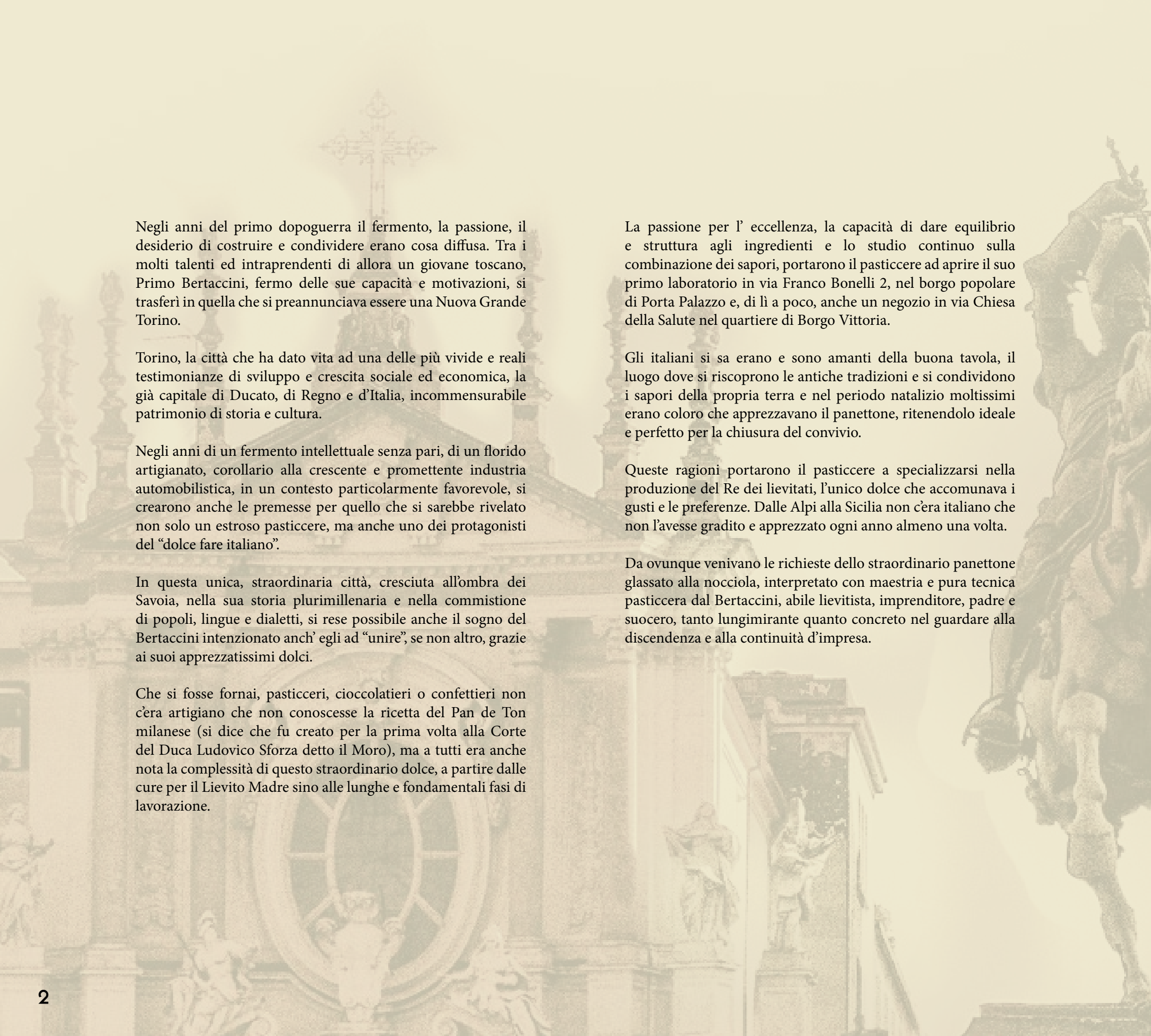
LA COLOMBA SOTTO LA MOLE



LA TORINESE

DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

PASQUA 2026



Negli anni del primo dopoguerra il fermento, la passione, il desiderio di costruire e condividere erano cosa diffusa. Tra i molti talenti ed intraprendenti di allora un giovane toscano, Primo Bertaccini, fermo delle sue capacità e motivazioni, si trasferì in quella che si preannunciava essere una Nuova Grande Torino.

Torino, la città che ha dato vita ad una delle più vivide e reali testimonianze di sviluppo e crescita sociale ed economica, la già capitale di Ducato, di Regno e d'Italia, incommensurabile patrimonio di storia e cultura.

Negli anni di un fermento intellettuale senza pari, di un florido artigianato, corollario alla crescente e promettente industria automobilistica, in un contesto particolarmente favorevole, si crearono anche le premesse per quello che si sarebbe rivelato non solo un estroso pasticcere, ma anche uno dei protagonisti del “dolce fare italiano”.

In questa unica, straordinaria città, cresciuta all'ombra dei Savoia, nella sua storia plurimillenaria e nella commistione di popoli, lingue e dialetti, si rese possibile anche il sogno del Bertaccini intenzionato anch'egli ad “unire”, se non altro, grazie ai suoi apprezzatissimi dolci.

Che si fosse fornai, pasticceri, cioccolatieri o confettieri non c'era artigiano che non conoscesse la ricetta del Pan de Ton milanese (si dice che fu creato per la prima volta alla Corte del Duca Ludovico Sforza detto il Moro), ma a tutti era anche nota la complessità di questo straordinario dolce, a partire dalle cure per il Lievito Madre sino alle lunghe e fondamentali fasi di lavorazione.

La passione per l' eccellenza, la capacità di dare equilibrio e struttura agli ingredienti e lo studio continuo sulla combinazione dei sapori, portarono il pasticcere ad aprire il suo primo laboratorio in via Franco Bonelli 2, nel borgo popolare di Porta Palazzo e, di lì a poco, anche un negozio in via Chiesa della Salute nel quartiere di Borgo Vittoria.

Gli italiani si sa erano e sono amanti della buona tavola, il luogo dove si riscoprono le antiche tradizioni e si condividono i sapori della propria terra e nel periodo natalizio moltissimi erano coloro che apprezzavano il panettone, ritenendolo ideale e perfetto per la chiusura del convivio.

Queste ragioni portarono il pasticcere a specializzarsi nella produzione del Re dei lievitati, l'unico dolce che accomunava i gusti e le preferenze. Dalle Alpi alla Sicilia non c'era italiano che non l'avesse gradito e apprezzato ogni anno almeno una volta.

Da ovunque venivano le richieste dello straordinario panettone glassato alla nocciola, interpretato con maestria e pura tecnica pasticceria dal Bertaccini, abile lievitaista, imprenditore, padre e suocero, tanto lungimirante quanto concreto nel guardare alla discendenza e alla continuità d'impresa.

Enthusiasm, passion, a widespread desire of rebuilding and sharing were touching Turin folks during the post-war years. Among the lots of able and enterprising people of that time, a young Tuscan, Primo Bertaccini, confident in his own skills and motivation, shifted the business towards what seemed to be a Great New Turin.

Turin is the city where one of the most vivid and real experiences of social and economic development and growth took place, Turin was the former capital of the the Savoy Kingdom and of Italy, with an immense historical and cultural heritage.

These were years of an unrivalled intellectual tumult, of a booming and prospering craft and automotive industry, and Primo Bertaccini revealed to be not only the whimsical pastry chef he actually was, but one of the key players in the “Italian sweets” world.

Primo's sweets were loved by everyone and appeared to be “cutting across” his wide-ranging customers and fans... somehow all this was reflecting Turin's spirit, its unconventional mingling of peoples, languages and dialects. A unique, amazing city, grown up in the shadow of Savoy, with its centuries of history.

There was not a baker, pastry chef, chocolatier or confectioner who did not know the recipe for the Milanese Pan de Ton (it is said that it was created for the first time at the Court of Duke Ludovico Sforza called the Moro) but everyone also knew how complex this extraordinary dessert was, including the care for the sourdough and the long and key processes involved in its making.

His passion for excellence, aptitude to give balance and texture to ingredients mixing and his unceasing search for new flavour combinations led the pastry chef to open his first small shop in via Franco Bonelli 2, in the popular area of Porta Palazzo.

Italians were and are known to be devotees of good food, they rediscover ancient traditions and share the tastes of their land particularly at Christmas time and many were those who appreciated the panettone, considered the perfect conclusion to the feast.

These reasons led the Master Confectioner to focus on the production of Panettone, the king of leavened products, a cake actually capable to bring all tastes together. From the Alps to Sicily, almost everybody enjoyed this speciality at least once a year.

Master Bertaccini's outstanding panettone with icing and Piedmont hazelnuts started to be requested from everywhere, his genius in creating such an amazing cake made him very popular, being at the same time a brilliant confectioner, businessman, father and father in law, either far-sighted or concrete in safeguarding his descent and company stability.



LA COLOMBA DI TORINO

In un ciclo di lavorazione complessiva,

che porta al prodotto finito in circa 70 ore, i laboratori de La Torinese producono oltre 50 diverse ricette tra Panettone Classico, glassato alla piemontese, specialità farcite e/o ricoperte, Pandoro classico, l'inimitabile Pandorato, la Colomba classica e le specialità.

Molti prodotti sono ancora confezionati manualmente, non solo per la connotazione artigianale, ma perché la loro preziosità sia evidente ed apprezzata anche nella loro veste esterna.

In quasi cento anni i prodotti La Torinese hanno allietato milioni di appassionati in Italia oltreiché in 62 paesi nel mondo.

A La Torinese si è sempre operato per la soddisfazione del cliente con la consapevolezza che non c'è gioia maggiore del dare gioia.

Con questo pensiero la famiglia Muzzi porta avanti, con consapevolezza e sacrificio, il lavoro di squadra ed i valori del brand esaltandoli e rendendoli i driver di nuovi successi. Una storia quindi che prosegue all'interno del maggiore gruppo italiano nel mercato dei lievitati da ricorrenza del segmento premium.

La migliore delle prospettive per far sì che un sogno, l'impegno e l'ambizione di generazioni di artigiani e lavoratori continuino a fare felici gli amanti del più buono dei dolci italiani.

Durante tutto l'anno e per la felicità di tutti i golosi, i prodotti La Torinese e la migliore selezione di prelibatezze sono sempre acquistabili presso lo Shop di Via Avellino 8, a Torino.

Throughout a production process of about 70 hours

to get the finished product, La Torinese can produce over 50 different recipes, including Classic Panettone with Piedmont-style icing, creamy filled and/or coated specialties, the classic Pandoro, the unique "Pandorato" cake, an exclusive speciality featured only by La Torinese and the Easter cake Colomba.

Many of our products are still packaged by hand because we love to offer our customers an added value coming from this attentive and stylish way to "dress up" our cakes.

In over 100 years La Torinese kept on delighting millions of estimators, both from Italy and from 62 foreign Countries.

La Torinese has always been working to provide customer contentment, being aware that: "there is no greater joy than giving joy".

With this thought, the Muzzi family carries forward teamwork and brand values with awareness and sacrifice, enhancing them and making them the drivers of new successes. A story that goes on, inside the major Italian Group of seasonal bakery, focused on the premium quality benchmark.

The greatest possible outlook, then, to ensure that a dream, sacrifices and the ambition of generations of craftsmen and workers keep on enchanting the lovers Italian High Quality Panettone.

Our products and a selection of delicacies are available all year round at the Via Avellino 8 shop, specially produced for the lovers of "La Torinese" sweet-smelling specialties.







LA TORINESE
DOICI DI PIEMONTE DAL 1932

LA COLOMBA
PERE E
CIOCCOLATO
con pere semicandite e gocce di cioccolato

LA TORINESE
DOICI DI PIEMONTE DAL 1932

LA COLOMBA
CAMEL
SALATO

LA TORINESE
DOICI DI PIEMONTE DAL 1932

LA COLOMBA
PANDORO
senza canditi

LINEA TURINÈ



LINEA TURINÈ

La parola "Turinè" è un richiamo alle nostre origini. Un accento che potrebbe sembrare solo un piccolo dettaglio, ma che in realtà vuole comunicare un'intera storia di passione per l'eccellenza di uomini, donne, artigiani e pasticceri.

The term "Turinè" evokes a return to our origins just like Turin's people peculiar accent while speaking... just a tiny detail but, in fact, a wish to recall a whole history of passion for the excellence, implicit for men, women, craftsmen and pastry-cooks.



NUOVO
PACK

INCARTO:



NASTRO
100%
CARTA FSC

1016000
8003035160000

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT IGP" ICING
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6



1016039
8003035160390

COLOMBA PERE E CIOCCOLATO
INCARTATA A MANO

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

EASTER CAKE WITH PEAR AND CHOCOLATE
HAND WRAPPED

net weight 1000g
pcs carton 6

NUOVO
PACK

INCARTO:
RICICLABILE CON LA CARTA
Alipolca® 501

NASTRO
100%
CARTA FSC



NUOVO
PACK

INCARTO:



NASTRO
100%
CARTA FSC

1016040
8003035160406

**COLOMBA PANDORATA
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITHOUT CANDIED FRUIT
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6



1016030
8003035160307

COLOMBA AL PISTACCHIO

con crema con "Pistacchio verde di Bronte DOP",
ricoperta di cioccolato fondente, granella di cacao
e granella di "Pistacchio verde di Bronte DOP"

INCARTATA A MANO

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

EASTER CAKE WITH PISTACHIO

with cream with "Pistachio verde di Bronte PDO",
covered with dark chocolate, chopped cocoa
and chopped "Pistachio verde di Bronte PDO"

HAND WRAPPED

net weight 1000g
pcs carton 6

NUOVO
PACK

INCARTO:



NASTRO
100%
CARTA FSC



NUOVO
PACK

INCARTO:



NASTRO
100%
CARTA FSC

1016036
8003035160369

**COLOMBA CARAMELLO SALATO,
CIOCCOLATO BIANCO E NOCI PECAN
INCARTATA A MANO**

confezione 750g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE SALTED CARAMEL,
WHITE CHOCOLATE AND PECANS
HAND WRAPPED**

net weight 750g
pcs carton 6



1016005
8003035160055

**COLOMBA "ESUBERANTE AL CIOCCOLATO"
CON GOCCE DI CIOCCOLATO E RICOPERTA
DI CIOCCOLATO
INCARTATA A MANO**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE "ESUBERANTE AL CIOCCOLATO"
WITH CHOCOLATE CHIPS AND COVERED WITH
CHOCOLATE
HAND WRAPPED**

net weight 1000g
pcs carton 6

NUOVO
PACK

INCARTO:



NASTRO
100%
CARTA FSC



ESUBERANTE AL CIOCCOLATO



1016022
8003035160222

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN SCATOLA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
IN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6

NUOVO
PACK



NUOVO
PACK

1016007
8003035160079

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN ASTUCCIO DI PASTICCERIA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
PASTRY BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6







1016037
8003035160376

**COLOMBINA CLASSICA
IN LATTA**

confezione 100g
6 pezzi per cartone

**MINI EASTER CAKE
TIN BOX**

net weight 100g
pcs carton 6

1016006
8003035160062

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN LATTA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
TIN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6

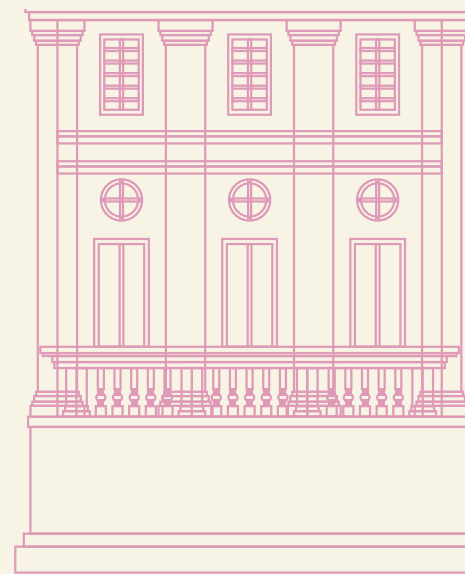
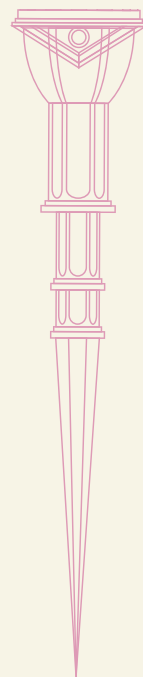
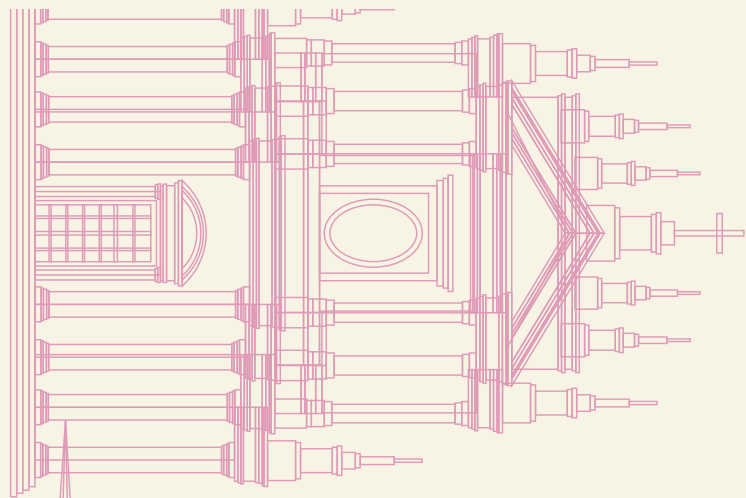
La tradizione dal 1932





LINEA CLASSICA





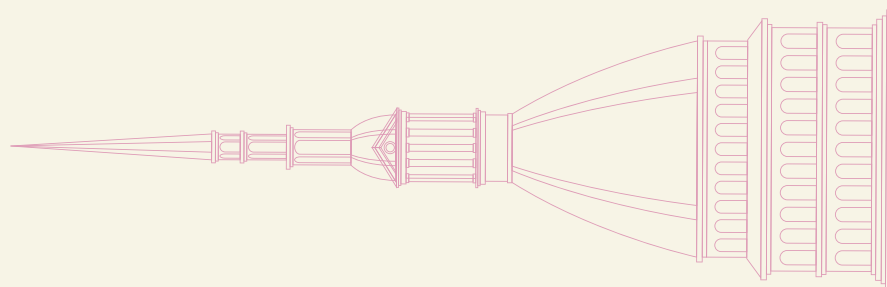
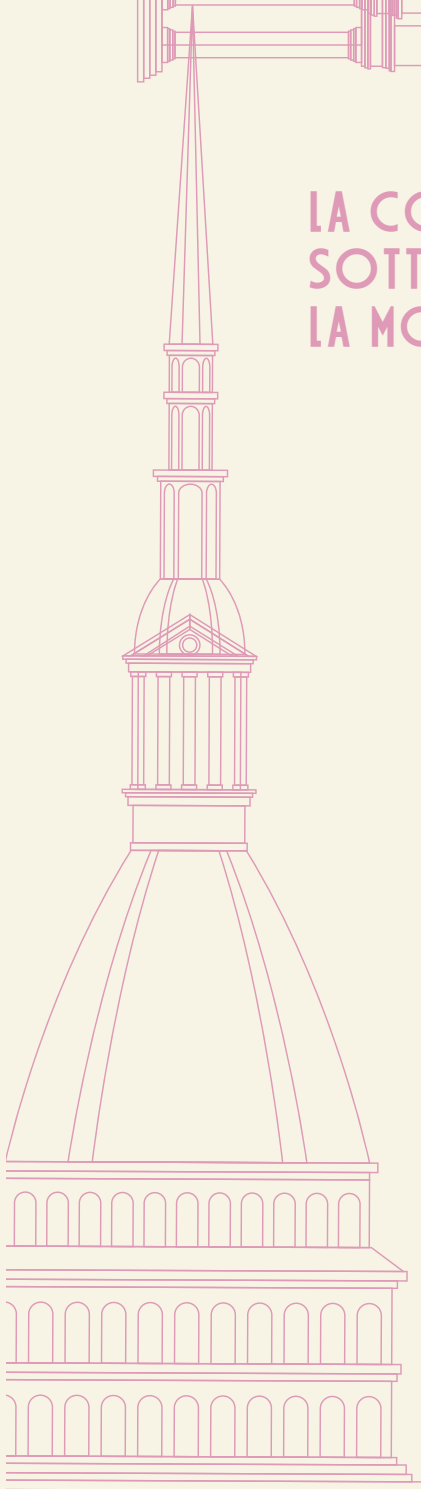
LA COLOMBA DELLA
CITTÀ DI TORINO

LA COLOMBA
SOTTO
LA MOLE

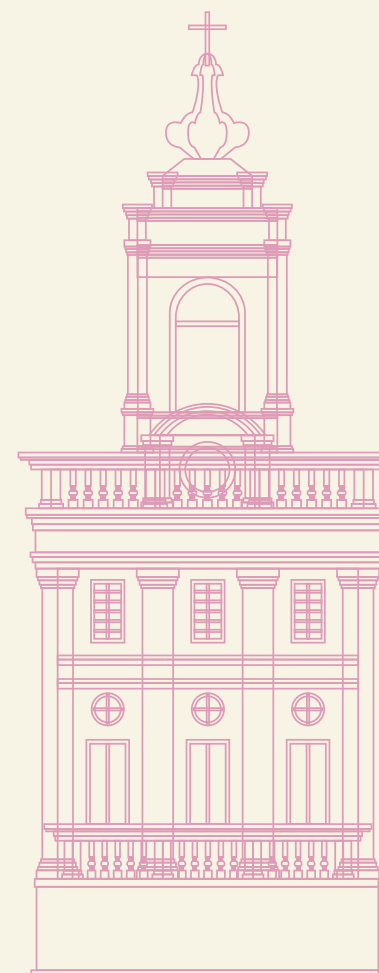
ASTUCCI

Quando alla colomba si chiede praticità la migliore confezione possibile è sempre l'astuccio. La nostra ricetta classica, quella buona e tramandata da pasticcere a pasticcere, da mastro lievitista a mastro lievitista, è declinata in questa linea in diverse grammature e gusti.

This line is presented in the most "easy-going" way to pack an easter cake: the gift box. Our traditional "classic" recipe, the deep-rooted and wholesome one, passed from Master Confectioner to Master Confectioner through the years, is available in different sizes and tastes.



IL DOLCE DELLA PASQUA



1016011
8003035160116

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN ASTUCCIO**

confezione 1000g
8 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
IN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 8

1016012
8003035160123

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN ASTUCCIO**

confezione 750g
8 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
IN BOX**

net weight 750g
pcs carton 8



1016013
8003035160130

**COLOMBA SENZA CANDITI
CON GLASSA DI NOCCIOLA E MANDORLE A FILETTI
IN ASTUCCIO**

confezione 1000g
8 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH HAZELNUT ICING
AND WITHOUT CANDIED FRUITS
IN BOX**

net weight 1000g
pcs carton 8



1016014
8003035160147

**COLOMBINA CLASSICA
IN ASTUCCIO**

confezione 100g
27 pezzi per cartone

**TRADITIONAL MINI EASTER CAKE
IN BOX**

net weight 100g
pcs carton 27

1016015
8003035160154

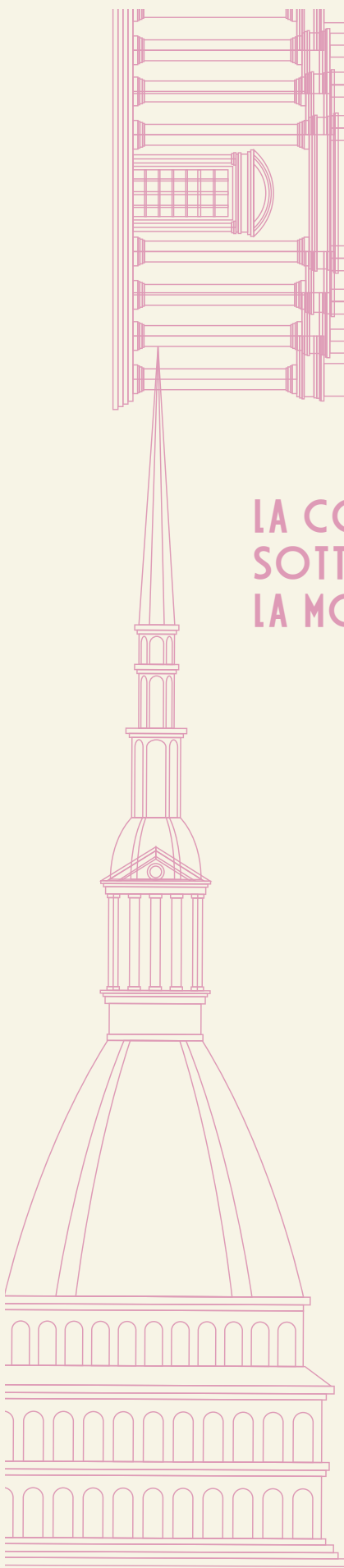
**COLOMBINA GOCCE DI CIOCCOLATO
IN ASTUCCIO**

confezione 100g
27 pezzi per cartone

**MINI EASTER CAKE WITH CHOCOLATE
CHIPS
IN BOX**

net weight 100g
pcs carton 27





LA COLOMBA
SOTTO
LA MOLE

CAPPELLIERA

Il regalo per antonomasia, la cappelliera La Torinese, è da sempre sinonimo di preziosità ed esclusività. Il vostro regalo sarà apprezzato e conservato. Dalla cena di famiglia a quella tra amici o aziendale la cappelliera La Torinese vi farà sempre fare bella figura.

Specie negli apprezzamenti della nostra colomba.

Delicieux!

The Gift par excellence! "La Torinese" hat box has always been synonym of uniqueness and exquisiteness. Your gift will be prized and well-looked-after, recommended for a dinner with family, with friends or with your Company's staff, "La Torinese" hat box will always be impressive and impressing.

Delicieux!

IL DOICE DELLA PASQUA

LA COLOMBA DELLA
CITTA' DI TORINO

1016016
8003035160161

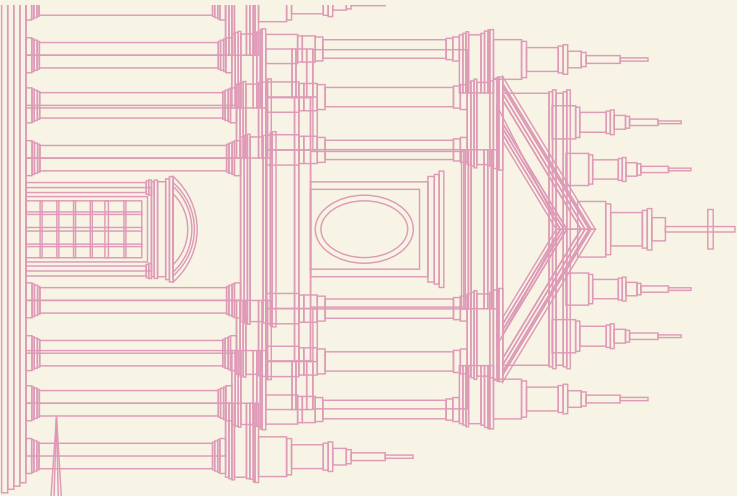
**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN CAPPELLIERA**

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
IN HAT BOX**

net weight 1000g
pcs carton 6





LA COLOMBA
SOTTO
LA MOLE

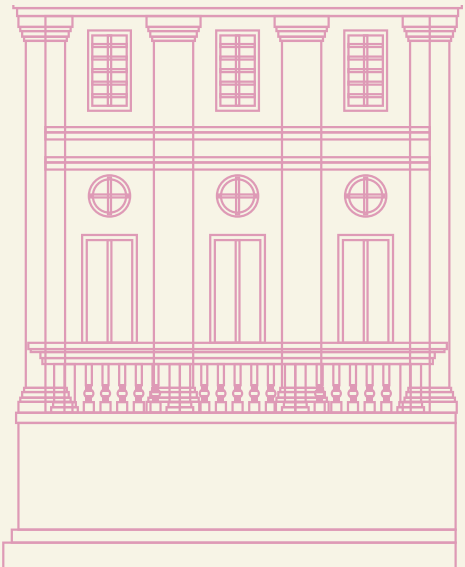
SHOPPER

Dal 1932 ogni nostro prodotto è pensato per soddisfare i palati di tutti coloro che cercano l'eccellenza. Tutti noi in La Torinese concorriamo a che il momento di festa sia accolto con gioia e delizia. Per questo vi abbiamo immaginato superare la soglia di casa dei vostri amici o parenti trattenendo in una mano i cordini della nostra colomba classica e nell'altra, magari... la nostra colomba all'albicocca con una buona bottiglia di vino.

Festa e gioia saranno assicurati.

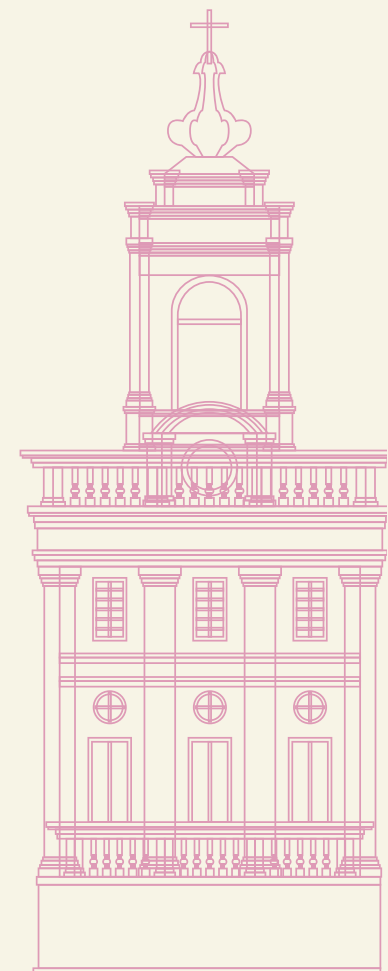
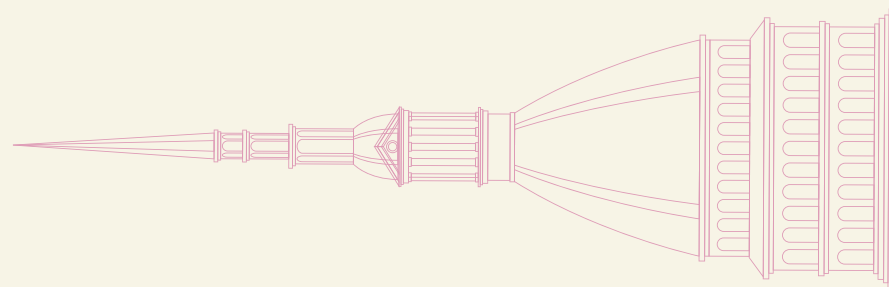
Since 1932, each of our products has been cooked and designed to satisfy the palates of all those seeking excellence. All of us in La Torinese compete for the moment of celebration to be welcomed with joy and delight. This is why we have imagined you crossing the doorstep of your friends or relatives holding in one hand the strings of our Classic Colomba and in the other, perhaps ... our Apricot Colomba with a good bottle of wine.

Party and joy will be assured.



LA COLOMBA DELLA
CITTÀ DI TORINO

IL DOLCE DELLA PASQUA



1016017
8003035160178

**COLOMBA CLASSICA CON
GLASSA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
IN SHOPPER**

confezione 1000g
9 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH
"PIEDMONT HAZELNUT PGI" ICING
IN SHOPPER**

net weight 1000g
pcs carton 9



1016019
8003035160192

COLOMBA AL PISTACCHIO

con crema al "Pistacchio verde di Bronte DOP",
ricoperta di cioccolato fondente, granella di cacao
e granella di "Pistacchio verde di Bronte DOP"

IN SHOPPER

confezione 1000g
9 pezzi per cartone

EASTER CAKE WITH PISTACHIO

with cream with "Pistachio verde di Bronte PDO",
covered with dark chocolate, chopped cocoa
and chopped "Pistachio verde di Bronte PDO"

IN SHOPPER

net weight 1000g
pcs carton 9



SIGILLO DI
GARANZIA

SIGILLO DI
GARANZIA

LA TORINESE
DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

LA TORINESE
DOLCI DI PIEMONTE DAL 1932

LA COLOMBA
PANDORATA
SENZA CANDITI

PRODOTTO IN ITALIA
1000 g e Net Weight 35.2 oz

1016033
8003035160338

**COLOMBA PANDORATA
IN SHOPPER**

confezione 1000g
9 pezzi per cartone

**EASTER CAKE WITH HAZELNUT ICING AND
WITHOUT CANDIED FRUITS
IN SHOPPER**

net weight 1000g
pcs carton 9

1016010
8003035160109

COLOMBA PERE E CIOCCOLATO
IN ASTUCCIO DI PASTICCERIA

confezione 1000g
6 pezzi per cartone

EASTER CAKE WITH PEAR AND CHOCOLATE
PASTRY BOX

net weight 1000g
pcs carton 6





Tra i milioni di estimatori che in 93 anni hanno apprezzato i nostri lievitati ci sono certamente generazioni di torinesi, dai nonni che venivano a comprare i dolci in negozio, sino alle nuove generazioni, che ancora oggi passano in Via Avellino 8 nel nostro shop a sbirciare gli ultimi gusti e le innumerevoli novità. È a loro che dedichiamo questa linea di colombe, richiamo estetico a ciò che eravamo con una strizzatina d'occhio a ciò che saremo. Perché ogni giorno è un po' un punto di partenza.

*Among millions of estimators who in 87 years have been appreciating our bakery products, we can surely count generations of people born in Turin, grandfathers who came to the workshop to buy a panettone and new generations that up today, are dropping by in Via Avellino 8 looking for the last trends and flavours. We dedicate this line of easter cake to these people of Turin, recollecting what we have been with an eye on what we are becoming.
At the end, every day is a new start.*

TURINÈ



CLASSICA





