




GOLOSALBA
AUTENTICHE GOLOSERIE ALLA NOCCIOLA

GOLOSALBA, ARTIGIANI DEL GUSTO TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Golosalba è un'azienda artigianale nata dall'ambizioso sogno di far conoscere al mondo la bontà che contraddistingue la Nocciola Piemonte I.G.P. Coltivata nelle Langhe (Piemonte, Italia) e patrimonio dell'Unesco.

Siamo un laboratorio a conduzione familiare dove la pregiata nocciola piemontese "tonda e gentile", ha reso superflua la presenza della farina dando vita ad una selezione di prodotti d'eccellenza dolciaria tutti senza glutine, senza grassi idrogenati e molti dei quali senza latte o suoi derivati.

Golosalba è da sempre espressione della migliore tradizione dolciaria piemontese famosa in tutto il mondo, perché riesce a combinare l'aroma della Nocciola Piemonte I.G.P. con materie prime pregiate come il miele millefiori di montagna, il cioccolato monorigine ed il caffè Arabica 100%.

La maestria artigianale ci è stata tramandata dalle nostre nonne, l'affidabilità produttiva l'abbiamo sviluppata nel corso degli anni attraverso lo studio, gli investimenti e la passione per la nostra terra ed i suoi frutti.

La food collection Golosalba presenta un paniere altamente valoriale di prodotti d'eccellenza dolciaria Made in Italy, tutti confezionati e tutti senza glutine.

Certificato d'Eccellenza Italiana e di 100% Made in Italy completano il profilo produttivo di un'azienda capace di onorare da sempre l'antica qualità della produzione nostrana.

GOLOSALBA, ARTISANS OF TASTE BETWEEN TRADITION AND INNOVATION.

Golosalba is an artisan company born from the ambitious dream of making the world know the goodness that distinguishes the Hazelnut Piedmont I.G.P. Cultivated in the Langhe (Piedmont, Italy) and UNESCO heritage.

We are a family-run laboratory where the precious Piedmontese hazelnut "round and gentle", has made the presence of flour superfluous by creating a selection of excellent confectionery products all gluten-free, without hydrogenated fats and many of them without milk or its derivatives.

Golosalba has always been the expression of the best Piedmontese confectionery tradition famous all over the world, because it manages to combine the aroma of Hazelnut Piedmont I.G.P. with precious raw materials such as honey millefiori mountain, monorigine chocolate and 100% Arabica coffee. The craftsmanship has been handed down to us by our grandmothers, the production reliability we have developed over the years through study, investment and passion for our land and its fruits. The Golosalba food collection presents a basket of high value products of excellence confectionery Made in Italy, all packaged and all gluten-free.

Certificate of Italian Excellence and 100% Made in Italy complete the production profile of a company that has always been able to honour the ancient quality of local production.



LA STORIA HISTORY



GOLOSALBA, COME RINASCE UNA RICETTA D'AMORE

"Siamo un'azienda giovane nata da una tradizione antica". Così esordisce Andrea Pittaluga Tibaldi quando parla del suo laboratorio di Diano D'Alba, piccolo borgo medievale sulle colline delle Langhe.

Era il 2018 quando Andrea decide di riprendere in mano il vecchio libro di ricette della nonna dando nuova vita ai sapori autentici della tradizione piemontese.

Il laboratorio nasce da questo desiderio: rendere commercializzabili i sani e buoni dolci delle domeniche in famiglia.

Dall'amore per la tradizione alla crescita aziendale il passo è breve. Oggi Golosalba si è affermata nei più svariati mercati del top quality alimentare rimanendo sempre un made in Italy d'eccellenza:

Private label, gdo, horeca, hotellerie, ship chandler, e-commerce selezionati per il b2c italiano e estero, regalistica business.

Il nostro obiettivo ed il sogno di Andrea è quello di diffondere il gusto e la riconoscibilità dell'eccellente Nocciola Piemonte I.G.P. lavorando per mantenere fede alla tradizione del gusto, senza rinunciare ad una costante innovazione tecnologica e produttiva.

GOLOSALBA, HOW A RECIPE OF LOVE IS REBORN

"We are a young company born from an ancient tradition". So begins Andrea Pittaluga Tibaldi when he talks about his laboratory in Diano D'Alba, a small medieval village in the hills of the Langhe.

It was 2018 when Andrea decided to take over the old recipe book of his grandmother giving new life to the authentic flavors of the Piedmontese tradition.

The laboratory was born from this wish: to make the healthy and good sweets of family Sundays marketable.

From the love for tradition to business growth, the step is short. Today Golosalba has established itself in the most varied markets of top quality food, always remaining an excellencemade in Italy:

Private label, retail, horeca, hotellerie, ship chandler, e-commerce selected for the Italian and foreign b2c, business gift.

Our aim and Andrea's dream is to know the taste and recognition of the excellent Piedmont Hazelnut I.G.P. working to maintain the traditional taste, without sacrificing a constant technological and productive innovation.





IL TERRITORIO
THE TERRITORY



GOLOSALBA
AUTENTICHE QUESERIE ALLA NOCCIOLA

GOLOSALBA ED IL PROGETTO "LANGA D'AUTORE" A FAVORE DELLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO LANGAROLO, PATRIMONIO UNESCO

L'idea nasce dal desiderio di far scoprire le Langhe non solo come patria di ottimo vino ma anche terra d'origine e coltura della Nocciola Piemonte I.G.P: una varietà di frutto superiore, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.

Il progetto turistico "*Langa D'autore*" prevede una passeggiata corredata da aperitivo all'interno del nostro nocciolo, una visita al laboratorio Golosalba per scoprire il percorso di trasformazione della nocciola, e termina con un mini lunch a base di formaggi locali, vino autoctono e degustazione di dolci appena sfornati.

Oltre alla passeggiata nel nocciolo ed il sopralluogo nei laboratori artigiani, si può visitare il Belvedere di Diano D'alba: punto più alto e panoramico delle Langhe ideale per scattare foto ricordo e scorgere l'alternarsi dei vigneti che si perdono all'orizzonte.

"Siamo fieri e soddisfatti della nostra iniziativa. Amiamo diffondere la conoscenza del territorio langarolo a tutti quelli che sanno di poterlo amare e ricordare" A. Pittaluga, founder Golosalba

GOLOSALBA AND THE "LANGA D'AUTORE" PROJECT IN FAVOUR OF THE PROMOTION OF LANGHE TERRITORY, UNESCO HERITAGE

The idea was born from the wish to discover the Langhe not only as the homeland of excellent wine but also the land of origin and cultivation of Hazelnut Piedmont I.G.P: a superior variety of fruit, known and appreciated all over the world.

The tourist project "Langa D'autore" includes a walk accompanied by an aperitif inside our hazelnut grove, a visit to the Golosalba laboratory to discover the process transformation of hazelnut, and ends with a mini lunch of local cheeses, autochthonous wine and tasting of freshly baked desserts.

In addition to the walk in the hazelnut grove and the inspection in the artisan workshops, you can visit the Belvedere of Diano D'alba: highest and panoramic point of the Langhe ideal for taking pictures and seeing the alternation of vineyards that are lost on the horizon.

"We are proud and satisfied with our initiative. We love to spread the knowledge of the Langhe territory to all those who know they can love and remember"

A. Pittaluga, founder of Golosalba





PRODOTTI
PRODUCTS



GOLOSALBA
AUTENTICHE GOLOSERIE ALLA NOCCIOLA

Food Collection

Cabaret prodotti - Albaregina



La torta Albaregina è un prodotto semplice, tipico della tradizione dolciaria piemontese.

Prodotto senza glutine, senza latte e con sola Farina Nocciole Piemonte I.G.P.:

Nocciola Piemonte I.G.P. 46%, zucchero, albume d'uovo, uovo, olio extravergine di oliva 100%.

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 220 gr
Shelf Life: 8 mesi

The Albaregina cake is a simple product, typical of the Piedmontese confectionery tradition.

Product without gluten, without milk and only with flour of Hazelnut Piedmont I.G.P.:

Hazelnut Piedmont IGP 46%, sugar, egg white, egg, 100% extra-virgin olive oil

Preservative: Potassium sorbate Net weight: 220 g
Shelf Life: 8 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Albaregina cioccolato

Albaregina with chocolate



La torta Albaregina al cioccolato è un prodotto genuino e golosamente arricchito da pepite di cioccolato mono-origine.

Prodotto senza glutine, senza latte e con sola Farina Nocciole Piemonte I.G.P. :

Nocciola Piemonte I.G.P. 46%, zucchero, albume d'uovo, uovo, olio extravergine di oliva 100%. Cioccolato fondente.

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 220 gr
Shelf Life: 8 mesi

The Albaregina chocolate cake is a product genuine and richly enriched with nuggets of chocolate monoline.

Product without gluten, without milk and with only flour of Hazelnut Piedmont I.G.P.

Hazelnut Piedmont I.G.P. 46%, sugar, egg white egg, egg, extra virgin olive oil 100%, dark chocolate.

Preservative: Potassium sorbate
Net weight: 220 gr
Shelf Life: 8 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Golosè snack Hazelnut snack



Tutto il buono della Nocciola Piemonte I.G.P. in uno snack monoporzione ideale per merenda, colazione, fuori pasto sano e goloso

Nocciola Piemonte I.G.P. 46%, zucchero, albume d'uovo, uovo,, olio extravergine di oliva 100%

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 45 gr (cad.uno) - Expo 20 pz
Shelf Life: 8 mesi

All the goodness of the I.G.P. Piedmont Hazelnut in a single-serving snack, ideal for snacks, breakfast, healthy and tasty after-meals

Piedmont Hazelnut PGI 46%, sugar, egg white, egg, 100% extra virgin olive oil

Preservative: Potassium sorbate
Net weight: 45 g (each) - Expo 20 pcs Shelf Life: 8 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Paste di meliga

Cookies of Meliga



Friabili e gustosi frollini simbolo della tradizione dolciaria piemontese realizzati con pregiata farina di mais.

Farina di mais Fumetto e Fioretto 42%, burro, zucchero, uova intere, agente lievitante (difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, amido di mais), miele, scorza di limone, sale
**può contenere tracce di nocchie*

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 180 gr
Shelf Life: 8 mesi

Crumbly and tasty shortbread symbol of Piedmontese confectionery tradition made with fine maize flour

Fumetto and Fioretto maize flour 42%, butter, sugar, whole eggs, raising agent (sodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, maize starch), honey, lemon peel, salt
**may contain traces of hazelnuts*

Preservative: Potassium sorbate Net weight: 180 g
Shelf Life: 8 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Paste di meliga Expo Cookies of Meliga Expo



Friabili e gustosi frollini simbolo della tradizione dolciaria piemontese realizzati con pregiata farina di mais in pratico espositore da banco composto da 20 monoporzioni a 2 biscotti.

Farina di mais Fumetto e Fioretto 42%, burro, zucchero, uova intere, agente lievitante (difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, amido di mais), miele, scorza di limone, sale

**può contenere tracce di nocciole*

Conservante: Sorbato di potassio

Peso netto: 440 gr - 20 monoporzioni da 22 gr

Shelf Life: 8 mesi

Crumbly and tasty shortbread biscuits symbolising the Piedmontese confectionery tradition made with fine maize flour in a practical counter display consisting of 20 single-portion 2-biscuits.

Fumetto and Fioretto maize flour 42%, butter, sugar, whole eggs, raising agent (sodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, maize starch), honey, lemon peel, salt

**may contain traces of hazelnuts*

Preservative: Potassium sorbate

Net weight: 440 g - 20 single portions of 22 g

Shelf Life: 8 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Meliga cioccolato

Cookies of Meliga & chocolate



Friabili e gustosi frollini simbolo della tradizione dolciaria piemontese realizzati con pregiata farina di mais e cioccolato mono - origine

Farina di mais Fumetto e Fioretto 42%, cioccolato extra fondente (cacao min. 57%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro concentrato, latte vaccino), emulsionante lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia, burro, zucchero, uova intere, agente lievitante (difosfato di sodio, carbonato acido di sodio, amido di mais), miele, scorza di limone, sale

**può contenere tracce di nocciole*

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 180 gr
Shelf Life: 8 mesi

Crumbly and tasty shortbread symbol of Piedmontese confectionery tradition made with fine maize flour and single-origin chocolate

Fumetto and Fioretto maize flour 42%, extra dark chocolate (cocoa min. 57%, cocoa mass, sugar, cocoa butter, concentrated butter, cow's milk), emulsifier soya lecithin, natural vanilla flavouring, butter, sugar, whole eggs, raising agent (sodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, maize starch), honey, lemon peel, salt

**may contain traces of hazelnuts*

Preservative: Potassium sorbate Net weight: 180 g
Shelf Life: 8 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Tartufi misti

Mixed truffles



Tartufi misti al cioccolato bianco e Nocciola Piemonte I.G.P. e cioccolato fondente e Nocciola Piemonte I.G.P.

Tartufo al cioccolato bianco e nocciola: cioccolato bianco 52%, pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. 19%, zucchero a velo, granella di Nocciola Piemonte I.G.P. 14% senza uova e olio di palma

Tartufo al cioccolato fondente e nocciola: cioccolato extra fondente 36% pasta di Nocciola Piemonte I.G.P. 20% zucchero a velo, cacao, granella di Nocciola Piemonte I.G.P. 10% senza uova e olio di palma

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 12 gr cad.uono
Shelf Life: 12 mesi

Mixed truffles with white chocolate and PGI Piedmont Hazelnut and dark chocolate and I.G.P. Piedmont Hazelnut

White chocolate and hazelnut truffle: 52% white chocolate, 19% I.G.P. Piedmont Hazelnut paste, icing sugar, 14% PGI Piedmont Hazelnut granules without eggs and palm oil

Dark chocolate and hazelnut truffle: extra dark chocolate 36% Piedmont Hazelnut paste I.G.P. 20% icing sugar, cocoa, Piedmont Hazelnut granules I.G.P. 10% without eggs and palm oil

Preservative: Potassium sorbate Net weight: 12 gr each
Shelf life: 12 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Tartufi misti Expo

Mixed truffles Expo



Tartufi misti al cioccolato bianco e Nocciola Piemonte I.G.P. e cioccolato fondente e Nocciola Piemonte I.G.P. in pratico espositore da banco da 600 gr

Conservante: Sorbato di potassio
Peso netto: 12 gr cad. uno
Shelf Life: 12 mesi

Mixed truffles with white chocolate and Piedmont Hazelnut I.G.P. and dark chocolate and Piedmont Hazelnut I.G.P. in a practical 600 g counter display

Preservative: Potassium sorbate Net weight: 12 gr each
Shelf life: 12 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Albarè Soft

Pastry with Nocciola Piemonte I.G.P.



Morbido e delicato pasticcino alla Nocciola Piemonte I.G.P. ideale da gustare con the, latte, caffè. Come snack o chiudi pasto. Gli Albarè sono incartati singolarmente e sono custoditi in eleganti e colorate confezione da 180 gr.

Nocciola Piemonte I.G.P. 46%, zucchero, albume d'uovo, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%,

Conservante: Sorbato di potassio

Shelf Life: 8 mesi

Ordine minimo: 350 confezioni

Soft and delicate cake with I.G.P. Piedmont Hazelnut ideal to be enjoyed with tea, milk, coffee. Like snacks or end a meal. The Albarè are individually wrapped and are stored in elegant and colorful 180 g pack.

I.G.P. Piedmont Hazelnut 46%, sugar, egg white, egg, 100% extra virgin olive oil.

Preservative: Potassium sorbate Shelf Life: 8 months

Minimum order: 350 packs



Food Collection

Cabaret prodotti - Albarè Soft cioccolato Pastry with Nocciola Piemonte I.G.P. chocolate.



Pasticcino morbido alla Nocciola Piemonte I.G.P. e cioccolato monorigine, incartato singolarmente e custodito in elegante e colorata confezione da 180 gr

Nocciola Piemonte I.G.P. 46%, zucchero, albume d'uovo, cioccolato fondente 13%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, cacao in polvere.

Conservante: Sorbato di potassio
Shelf Life: 12 mesi
Ordine minimo: 350 confezioni

Soft cake with Piedmont hazelnut I.G.P. and single origin chocolate, individually wrapped and stored in an elegant and colorful 180 g pack

I.G.P. Piedmont hazelnut 46%, sugar, Egg white, dark chocolate 13%, 100% Italian extra virgin olive oil 3%, cocoa powder.

Preservative: Potassium sorbate Shelf Life: 8 months
Minimum order: 350 packs



Food Collection

Cabaret prodotti - Golosotta

Chocolate hazelnut cream



Morbida crema spalmabile al cioccolato con il 55% di Nocciola Piemonte I.G.P. e granella di Nocciola Piemonte I.G.P. senza grassi aggiunti

Nocciola Piemonte I.G.P. 55%, zucchero di canna, cacao magro in polvere, lecitina di girazole. Senza uovo e olio di palma.

Peso netto 22 gr.
Shelf Life: 12 mesi

Soft chocolate spread with 55% I.G.P. Piedmont Hazelnut and I.G.P. Piedmont Hazelnut granules without added fats

I.G.P. Piedmont hazelnut 55%, cane sugar, low-fat cocoa powder, sunflower lecithin. Without egg and palm oil.

Net weight 22 g
Shelf life: 12 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Nocciole Piemonte I.G.P. hazelnuts Salt, Turmeric, Chilli



Nocciole Tostate e salate e aromatizzate alla curcuma o al peperoncino in barattoli di vetro sottovuoto.
Formato: 80 gr

Roasted and salted hazelnuts flavoured with turmeric or chilli in vacuum packed bags
Size: 80 g

Nocciole Tostate e salate:

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata 95%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, sale 3%

Roasted and salted hazelnuts:

95% roasted P.G.I. Piedmont hazelnuts, 100% Italian extra virgin olive oil 3%, salt 3%.

Nocciole Tostate e salate alla Curcuma:

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata 95%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, sale 3%, curcuma in polvere 3%

Roasted and Salted Hazelnuts with Turmeric:

95% roasted P.G.I. Piedmont hazelnuts, 3% 100% Italian extra virgin olive oil, 3% salt 3%, turmeric powder 3%

Nocciole tostate e salate al peperoncino:

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata 95%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, sale 1%, peperoncino in polvere 1%.

Roasted and salted chilli hazelnuts:

95% roasted I.G.P. Piedmont hazelnuts, extra virgin olive oil 100% Italian, 3%, salt 1%, chilli powder

Shelf life: 12 mesi

Shelf life: 12 months



Food Collection

Cabaret prodotti - Nocciole Piemonte I.G.P. hazelnuts Salt, Turmeric, Chilli



Nocciole Tostate e salate e aromatizzate alla curcuma o al peperoncino in sacchetti sottovuoto.

Formati: 200 gr – 250 gr – 500 gr

Nocciole Tostate e salate:

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata 95%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, sale 3%

Nocciole Tostate e salate alla Curcuma:

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata 95%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, sale 3%, curcuma in polvere 3%

Nocciole tostate e salate al peperoncino:

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata 95%, olio extravergine di oliva 100% italiano 3%, sale 1%, peperoncino in polvere 1%.

Shelf life: 12 mesi

Toasted Hazelnuts, salted and flavoured with turmeric or chilli in vacuum bags.

Sizes: 200 g – 250 g – 500 g

Roasted and salted hazelnuts:

Toasted I.G.P. Piedmont hazelnut 95%, extra virgin olive oil 100% Italian 3%, salt 3%

Roasted and salted hazelnuts with turmeric:

Toasted I.G.P. Piedmont hazelnut 95%, extra virgin olive oil 100% Italian 3%, salt 3%, turmeric powder 3%

Roasted and salted hazelnuts with chilli pepper:

Toasted I.G.P. Piedmont hazelnut 95%, extra virgin olive oil 100% Italian 3%, salt 3%, turmeric powder 3% 1%.

Shelf life: 12 months



MATERIE PRIME
FEEDSTOCK



Le materie prime - Nocciola Piemonte I.G.P

Feedstock - I.G.P. Piedmont Hazelnut



Nocciola Piemonte IGP che, a seguito di un processo meccanico, viene privata del guscio e calibrata. Venduta in sacchetto sottovuoto da 250 gr., 500 gr. 1kg. Shelf life 12 mesi

PGI Piedmont Hazelnut which, following a mechanical process, is removed from the shell and calibrated. Sold in a vacuum bag of 250 gr., 500 gr. 1kg. Shelf life 12 months



Nocciola Piemonte IGP sgusciata, calibrata e sottoposta a tostatura per esaltare la fragranza, il profumo e l'aroma. Venduta in sacchetto sottovuoto da 250 gr., 500 gr. 1kg. Shelf life 12 mesi

PGI Piedmont hazelnut shelled, calibrated and toasted to enhance the fragrance, scent and aroma. Sold in a vacuum bag of 250 gr., 500 gr. 1kg. Shelf life 12 months



Nocciola Piemonte IGP tostata e sottoposta a macinatura, per mantenere l'aroma e il profumo. Adatta per dolci e pasticceria.. Venduta in sacchetto sottovuoto da 250 gr., 500 gr. 1kg. Shelf life 12 mesi

Piedmont IGP hazelnut, toasted and ground, to maintain the aroma and fragrance. Suitable for sweets and pastries. Sold in a vacuum bag of 250 gr., 500 gr. 1kg. Shelf life 12 months



Nocciola Piemonte IGP tostata e sottoposta a processo di molitura. Viene trasformata in fragrante ed aromatica granella ideale in cucina, gelateria e pasticceria. Venduta in sacchetto sottovuoto da 250 gr., 500 gr. 1kg.

Piedmont IGP hazelnut toasted and subjected to a milling process. It is transformed into fragrant and aromatic grain Ideal in cooking, ice cream and pastry. Sold in a vacuum bag of 250 gr., 500 gr., 1kg.





Golosalba

ARTIGIANI DEL GUSTO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

amministrazione@golosalba.com

+ 39 338 913 9189

Via. Alba Cortemilia 100 12055 Diano D'Alba (CN)

Italy



GOLOSALBA
AUTENTICHE GOLOSERIE ALLA NOCCIOLA