

DAL 1883 D. BARBERO produce in Asti il torrone piemontese più tradizionale, rigorosamente a mano, con nocchie, mandorle e pistacchi accuratamente scelti.

"La Torronfetta" non è soltanto un goloso piacere invernale. In estate, tenuta in freezer, non solo mantiene tutta la sua fragranza, ma esalta tutta la sua friabilità senza sminuire il suo marcato e inconfondibile sapore.

"La Torronfetta" è una esclusiva produzione di D.BARBERO e ottimizza il sapore e la friabilità del Torrone.

In Asti since 1883 D.BARBERO has been producing the "Torrone" according to the most traditional Piedmontese recipe, all the process is

carried out by hand and only the choicest hazelnuts, almonds and pistachios are used. "La Torronfetta" is not just a gourmand winter treat: if stored in the freezer in summer, not only does it keep its fragrance, but friability is enhanced as well as its unmatched taste. "La Torronfetta" is an exclusive D.BARBERO product and enhances the friability of "Torrone."

LA TORRONFETTA®

Da consumarsi preferibilmente entro il:  
Best Before:  
À consommer de préférence avant le:  
Mindestens haltbar bis:

Senza glutine - Gluten free  
Sans gluten - Glutenfrei



PRODUCT OF ITALY  
CONSERVARE IN LUOGO  
FRESCO ED ASCIUTTO  
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE  
TENIR EN LIEU FRAIS ET SEC  
KÜHL UND TROCKEN AUFBEWAHREN

LINEA GOLD TRIABILE

LA TORRONFETTA® ART. 1203Q  
Ingredienti: Nocciola Piemonte I.G.P. 51%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albumina di tuovo, olio di oliva, vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio (mandorle e pistacchi).  
Ingredientes: Almond hazelnut 51%, honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), natural vanilla from Madagascar, corn starch.

May contain traces of other nuts (almonds and pistachios).

Ingredients: Haselnüsse und Pistazien 51%, Mehl, Zucker, Sirup de glucose, blanc d'œuf, azymes (écule de pomme de terre, eau, huile d'olive), vanille naturelle du Madagascar, amidon de maïs.

Può contenere tracce di altri frutti a guscio (mandorle e pistacchi).

Zutaten: Piemonteser Haselnuss 51%, Honig, Zucker, Glukosesirup, Eiweiß, Oblaten (Kartoffelstärke, Wasser, Oblevendl), Naturvanille aus Madagaskar, Maisstärke.

Kann Spuren von anderen Nüssen und Schalen enthalten (Mandeln und Pistazien).

Dichiarazione nutrizionale per 100g

Nutrition declaration for 100g

Declaration nutritionnelle pour 100g

Nährwertklärung für 100g

energia / energy / Energie:

KJ 2197 - kcal 526, grassi / fat /

matières grasses: / Fett 30g, di cui acidi

grassi saturi / of which saturates / dont

acides gras saturés / davon gesättigte

Pfettsäuren 30g, carboidrati /

carbohydrate / glucides / Kohlenhydrate

56g, di cui zuccheri / of which sugars /

dont sucres / davon Zucker 53g,

proteine / protein / protéines / Eiweiß 6,5g

salt / salt / sel / Salz 0,72g

Prodotto e confezionato da:

Produced and packaged by:

BARBERO DAVIDE S.r.l.

Via Brofferio, 84 - ASTI

tel. +39 0141 599281

fax. +39 0141 599281

www.barberodavide.it

info@barberodavide.it

Peso netto - Net weight:

Poids net - Nettogewicht:

50 g e 1.75 Oz

BARBERODAVIDE.IT

LA TORRONFETTA®

TORRONE FRIABILE D'ASTI DE.CO.

CRUMPLY SLICED NONGAT  
NET WT. 1.75 OZ (50g)

LA TORRONFETTA

TORRONERIA  
D. BARBERO  
ASTI  
CIOCCOLATERIA 1888

BARBERODAVIDE.IT

DAL 1883 D. BARBERO produce in Asti il torrone piemontese più tradizionale, rigorosamente a mano, con nocchie, mandorle e pistacchi accuratamente scelti.

"La Torronfetta" non è soltanto un goloso piacere invernale. In estate, tenuta in freezer, non solo mantiene tutta la sua fragranza, ma esalta tutta la sua friabilità senza sminuire il suo marcato e inconfondibile sapore.

"La Torronfetta" è una esclusiva produzione di D.BARBERO e ottimizza il sapore e la friabilità del Torrone.

In Asti since 1883 D.BARBERO has been producing the "Torrone" according to the most traditional Piedmontese recipe, all the process is

carried out by hand and only the choicest hazelnuts, almonds and pistachios are used. "La Torronfetta" is not just a gourmand winter treat: if stored in the freezer in summer, not only does it keep its fragrance, but friability is enhanced as well as its unmatched taste. "La Torronfetta" is an exclusive D.BARBERO product and enhances the friability of "Torrone."

LA TORRONFETTA®

Da consumarsi preferibilmente entro il:  
Best Before:  
À consommer de préférence avant le:  
Mindestens haltbar bis:

Senza glutine - Gluten free  
Sans gluten - Glutenfrei



PRODUCT OF ITALY  
CONSERVARE IN LUOGO  
FRESCO ED ASCIUTTO  
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE  
TENIR EN LIEU FRAIS ET SEC  
KÜHL UND TROCKEN AUFBEWAHREN

LINEA GOLD TRIABILE

LA TORRONFETTA® ART. 1203Q  
Ingredienti: Nocciola Piemonte I.G.P. 51%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albumina di tuovo, olio di oliva, vaniglia naturale del Madagascar, amido di mais.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio (mandorle e pistacchi).  
Ingredientes: Almond hazelnut 51%, honey, sugar, glucose syrup, egg white, wafer (potato starch, water, olive oil), natural vanilla from Madagascar, corn starch.

May contain traces of other nuts (almonds and pistachios).

Ingredients: Haselnüsse und Pistazien 51%, Mehl, Zucker, Sirup de glucose, blanc d'œuf, azymes (écule de pomme de terre, eau, huile d'olive), vanille naturelle du Madagascar, amidon de maïs.

Può contenere tracce di altri frutti a guscio (mandorle e pistacchi).

Zutaten: Piemonteser Haselnuss 51%, Honig, Zucker, Glukosesirup, Eiweiß, Oblaten (Kartoffelstärke, Wasser, Oblevendl), Naturvanille aus Madagaskar, Maisstärke.

Kann Spuren von anderen Nüssen und Schalen enthalten (Mandeln und Pistazien).

Dichiarazione nutrizionale per 100g

Nutrition declaration for 100g

Declaration nutritionnelle pour 100g

Nährwertklärung für 100g

energia / energy / Energie:

KJ 2197 - kcal 526, grassi / fat /

matières grasses: / Fett 30g, di cui acidi

grassi saturi / of which saturates / dont

acides gras saturés / davon gesättigte

Pfettsäuren 30g, carboidrati /

carbohydrate / glucides / Kohlenhydrate

56g, di cui zuccheri / of which sugars /

dont sucres / davon Zucker 53g,

proteine / protein / protéines / Eiweiß 6,5g

salt / salt / sel / Salz 0,72g

Prodotto e confezionato da:

Produced and packaged by:

BARBERO DAVIDE S.r.l.

Via Brofferio, 84 - ASTI

tel. +39 0141 599281

fax. +39 0141 599281

www.barberodavide.it

info@barberodavide.it

Peso netto - Net weight:

Poids net - Nettogewicht:

50 g e 1.75 Oz

BARBERODAVIDE.IT

LA TORRONFETTA®

TORRONE FRIABILE D'ASTI DE.CO.

CRUMPLY SLICED NONGAT  
NET WT. 1.75 OZ (50g)

LA TORRONFETTA

TORRONERIA  
D. BARBERO  
ASTI  
CIOCCOLATERIA 1888

BARBERODAVIDE.IT

ASTIGRAFICA 07/14 BARBERO-ASTI x TORRONE GR275 MQ. COD. 485-770

PARFEROKODDAVIDE.IT

# LA TOKRONFETTA

## TORKONE FRIABILE D'ASTI DE.CO.

Il Torkone friabile D. Barbero ha delle caratteristiche uniche in quanto è un prodotto lavorato ancora con l'antica ricetta del torkone d'asti. E stata mantenuta totalmente la lavorazione artigianale, che prevede una lunga cottura in caldaie a vapore per 7 ore circa. Per fare ciò, continuiamo ad utilizzare l'alburne fresco d'uovo che da al prodotto grande friabilità non alterandone il gusto inconfondibile. La ricetta contiene un altissima percentuale di nocciola Piemontese I.G.P. (51%) e miele Millefiori da noi selezionato. Dopo un'accurata scelta delle nocciole e dopo la cottura, il torkone viene estratto con dei "tami" di legno e schiacciato a mano all'interno di appositi stampi in legno. Il legno, buon isolante termico, ci permette di lasciarlo raffreddare e lentamente fino al taglio.

*Prodotto ottenuto esclusivamente da Nocciola Piemonte IGP*



Non contiene gelatine alimentari - Pas de gélatines alimentaires - Keine Lebensmittelgelatine - No food grade gelatins

PARFEROKODDAVIDE.IT

Le Torronfette @ D.Barbero sono nate verso la fine degli anni '50. Inizialmente rappresentavano lo sfrido di lavorazione ottenuto dal taglio delle stecche di torkone. La richiesta di questo prodotto sottile ed innovativo è stata talmente elevata da trasformarlo da semplice sfrido, in prodotto di punta della nostra azienda da cui molti altri marchi hanno tratto ispirazione.

Non contiene gelatine alimentari - Pas de gélatines alimentaires - Keine Lebensmittelgelatine - No food grade gelatins

Die Eigenschaften des mürben Nougat D. Barbero sind einzigartig, weil er immer noch nach dem alten Rezept des Asti Nougats hergestellt wird. Unser Nougat wird noch handwerklich hergestellt, indem er in großen Dampfkeßeln 7 Stunden lang gedämpft wird. Wir verwenden frisches Eiweiß, das die Mürbigkeit des Produkts garantiert, ohne seinen unverkennbaren Geschmack zu verändern. Das Rezept enthält einen sehr hohen Prozentsatz an piemonteser Haselnüssen (51%) und von uns ausgewählten Blütenhonig. Nach der sorgfältigen Sortierung der Haselnüssen und nach dem Dampfbacken, wird der Nougat dank zweier Holzruder aus dem Dampfkeßeln herausgezogen und in Form von Biscuits handgeprägt. Holz ist ein guter Wärmeisolerstoff, sodass wir den Nougat bis zum Schneiden langsam abkühlen lassen können.

The D. Barbero crumbly nougat has unique characteristics and tasting because we still produce it according to the old and traditional recipe of Asti nougat. It has been totally kept the artisanal production: the torkone is steamed for about 7 hours in copper or steel boilers. According to the original recipe, we still use fresh egg white that gives to the product great crumbiness without changing its unique flavor. For our nougat we use a really high percentage of selected hazelnuts (51%), only from Piedmont, and selected "Millefiori" (wildflowers) honey.

After a careful selection of the best hazelnuts and after the cooking, the torkone is taken out from the machineries with wooden bars and pressed by hand inside appropriate beehive moulds. Wood is a good thermal isolating, allow us to let the nougat slowly cool down till the moment of cutting.

D.Barbero Torronfette® were born by chance at the end of the 1950's. At the beginning they were just the remaining part after the process of cutting nougat, then their request was so popular, thanks to their innovative shape, so thin and handy, to transform them in one of Barbero's bestseller from which a lots of other brands took inspiration for their products.

PARFEROKODDAVIDE.IT

# LA TOKRONFETTA

## TORKONE FRIABILE D'ASTI DE.CO.

Il Torkone friabile D. Barbero ha delle caratteristiche uniche in quanto è un prodotto lavorato ancora con l'antica ricetta del torkone d'asti. E stata mantenuta totalmente la lavorazione artigianale, che prevede una lunga cottura in caldaie a vapore per 7 ore circa. Per fare ciò, continuiamo ad utilizzare l'alburne fresco d'uovo che da al prodotto grande friabilità non alterandone il gusto inconfondibile. La ricetta contiene un altissima percentuale di nocciola Piemontese I.G.P. (51%) e miele Millefiori da noi selezionato. Dopo un'accurata scelta delle nocciole e dopo la cottura, il torkone viene estratto con dei "tami" di legno e schiacciato a mano all'interno di appositi stampi in legno. Il legno, buon isolante termico, ci permette di lasciarlo raffreddare e lentamente fino al taglio.

*Prodotto ottenuto esclusivamente da Nocciola Piemonte IGP*



Non contiene gelatine alimentari - Pas de gélatines alimentaires - Keine Lebensmittelgelatine - No food grade gelatins

Le Torronfette @ D.Barbero sono nate verso la fine degli anni '50. Inizialmente rappresentavano lo sfrido di lavorazione ottenuto dal taglio delle stecche di torkone. La richiesta di questo prodotto sottile ed innovativo è stata talmente elevata da trasformarlo da semplice sfrido, in prodotto di punta della nostra azienda da cui molti altri marchi hanno tratto ispirazione.

PARFEROKODDAVIDE.IT

Non contiene gelatine alimentari - Pas de gélatines alimentaires - Keine Lebensmittelgelatine - No food grade gelatins

Die Eigenschaften des mürben Nougat D. Barbero sind einzigartig, weil er immer noch nach dem alten Rezept des Asti Nougats hergestellt wird. Unser Nougat wird noch handwerklich hergestellt, indem er in großen Dampfkeßeln 7 Stunden lang gedämpft wird. Wir verwenden frisches Eiweiß, das die Mürbigkeit des Produkts garantiert, ohne seinen unverkennbaren Geschmack zu verändern. Das Rezept enthält einen sehr hohen Prozentsatz an piemonteser Haselnüssen (51%) und von uns ausgewählten Blütenhonig. Nach der sorgfältigen Sortierung der Haselnüssen und nach dem Dampfbacken, wird der Nougat dank zweier Holzruder aus dem Dampfkeßeln herausgezogen und in Form von Biscuits handgeprägt. Holz ist ein guter Wärmeisolerstoff, sodass wir den Nougat bis zum Schneiden langsam abkühlen lassen können.

The D. Barbero crumbly nougat has unique characteristics and tasting because we still produce it according to the old and traditional recipe of Asti nougat. It has been totally kept the artisanal production: the torkone is steamed for about 7 hours in copper or steel boilers. According to the original recipe, we still use fresh egg white that gives to the product great crumbiness without changing its unique flavor. For our nougat we use a really high percentage of selected hazelnuts (51%), only from Piedmont, and selected "Millefiori" (wildflowers) honey.

After a careful selection of the best hazelnuts and after the cooking, the torkone is taken out from the machineries with wooden bars and pressed by hand inside appropriate beehive moulds. Wood is a good thermal isolating, allow us to let the nougat slowly cool down till the moment of cutting.

D.Barbero Torronfette® were born by chance at the end of the 1950's. At the beginning they were just the remaining part after the process of cutting nougat, then their request was so popular, thanks to their innovative shape, so thin and handy, to transform them in one of Barbero's bestseller from which a lots of other brands took inspiration for their products.

Le nougat friable D. Barbero a des caractéristiques uniques parce qu'il est produit encore avec l'ancienne et traditionnelle recette du nougat d'asti. On a gardé totalement la production artisanale et pour le faire on cuit le nougat dans des chaudères à vapeur, en cultivant le miel Millefiori original. Nous utilisons encore le blanc d'œuf frais qui donne au produit une grande friabilité sans en changer son saveur unique. Pour notre nougat nous utilisons un pourcentage très élevé de noisettes sélectionnées (51%), seulement du Piémont, et miel Millefiori d'origine. Après une sélection rigoureuse des meilleurs noisettes et après la cuisson, le nougat est sorti des machines avec des ramens en bois et pressé avec les mains à l'intérieur des moules appropriées en bois de hêtre. Le bois, bonne isolant thermique, nous permet de laisser refroidir le nougat lentement jusqu'au moment de la coupe.

Les Torronfette® D.Barbero sont nés par hasard à la fin des années 50, au début, ils restaient après la coupe du nougat, puis leur demande a été si forte, grâce à leur forme innovante, si fin et pratique, qu'ils sont devenues l'un des best-seller de Barbero à partir duquel beaucoup d'autres marques ont pris l'inspiration pour leurs produits.

Le nougat friable D. Barbero a des caractéristiques uniques parce qu'il est produit encore avec l'ancienne et traditionnelle recette du nougat d'asti. On a gardé totalement la production artisanale et pour le faire on cuit le nougat dans des chaudères à vapeur, en cultivant le miel Millefiori original. Nous utilisons encore le blanc d'œuf frais qui donne au produit une grande friabilité sans en changer son saveur unique. Pour notre nougat nous utilisons un pourcentage très élevé de noisettes sélectionnées (51%), seulement du Piémont, et miel Millefiori d'origine. Après une sélection rigoureuse des meilleurs noisettes et après la cuisson, le nougat est sorti des machines avec des ramens en bois et pressé avec les mains à l'intérieur des moules appropriées en bois de hêtre. Le bois, bonne isolant thermique, nous permet de laisser refroidir le nougat lentement jusqu'au moment de la coupe.

Les Torronfette® D.Barbero sont nés par hasard à la fin des années 50, au début, ils étaient seulement ce qu'il nous restait après la coupe du nougat, puis leur demande a été si forte, grâce à leur forme innovante, si fin et pratique, qu'ils sont devenues l'un des best-seller de Barbero à partir duquel beaucoup d'autres marques ont pris l'inspiration pour leurs produits.

ASTI GRAFICA 02\14 BARBERO-A21 x TORRONE GR525 MQ. COD. 482-55C

PINZA LATO STAMPA