

Gilber[®]
Le Dolci Tradizioni

Le Nostre Colombe

Maestri Pasticceri dal 1965...



Da dove nasce la bontà delle nostre Colombe? Materie prime accuratamente selezionate. Solo Lievito Madre Naturale. Tuorlo d'uova fresche e una fase di lievitazione che dura oltre 48 ore....

Why is our Colomba so good? Because we use only a yeast base and a forty eight hour phase of natural leavening....

Le Tradizionali

Le vere istituzioni dei nostri maestri pasticceri.

Preparate nel rispetto della tradizione con impiego di materie prime accuratamente selezionate: tuorlo d'uova, burro, morbida uvetta, delicato scorzone di arancia candita ed utilizzo esclusivo di lievito madre naturale.

Genuine traditions handed down by our expert pastry chefs.

Prepared in keeping with tradition, using carefully selected raw materials: egg yolk, butter, soft raisins and a delicate orange candied citrus peel, in addition to natural yeast.



Colomba Classica

Preparata secondo l'antica ricetta, ricca di burro, tuorlo d'uovo e morbido scorzone di arancia candita. Ricoperta da una prelibata glassatura di nocciole, impreziosita da una dolce spruzzata di granella di zucchero e mandorle. Disponibile nelle pezzature da 100g a 3 Kg in cellophane, in astuccio oppure in fine incarto a mano.

The traditional "Colomba" (Easter Dove Cake) prepared according to an ancient recipe and rich in butter, egg yolks and soft, candied orange peel. Coated with a delicious glaze that includes hazelnuts and almonds, and rendered even more delicious by a sweet dusting of plain sugar sprinkles. Available in a variety of unit sizes ranging from 100g to 3 Kg packaged in cellophane, in a box or and wrapped.



Colomba Classica con uvetta

Colomba di primissima qualità. Agli ingredienti dell'antica ricetta una gradevole aggiunta di morbida uvetta sultanina. Disponibile nella pezzatura da 1000g e 750g sia confezionata semplicemente in cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

All of the ingredients specified in the ancient recipe, plus a tasty addition of soft sultanas. Available in 1000g and 750g units, either packaged in cellophane or hand wrapped.



Le Specialità

La tradizione incontra nuovi sapori dando vita ad autentiche chicche di pasticceria.

Where tradition meets new flavours creating authentic patisserie treats.



Colomba Albicocca

Soffice impasto ricco di dolci e morbidi pezzetti di profumata polpa candita di Albicocca. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano – 6 pezzi per imballo

A fluffy dough teeming with soft, sweet and scented candied apricot. Available in 1000g loaves packaged in simple ellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Arancia e Cioccolato

L'inconfondibile sapore della scorza e della polpa di Arancia candita con l'intenso aroma delle pepite di cioccolato fondente creano un connubio perfetto che si concretizza in un accattivante equilibrio di sapori. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano – 6 pezzi per imballo

The unmistakable tang of candied orange zest and pulp with the intense aroma of dark chocolate drops create the perfect blend which culminates in an alluring balance of flavours. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Pere e Cioccolato

Curioso abbinamento tra morbidi cubetti di polpa candita di pera ed irresistibili pepite di cioccolato fondente si esprime al meglio all'interno di questa soffice colomba dando vita ad un gusto travolgente. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

A curious combination of soft candied pear cubes and irresistible dark chocolate drops blend perfectly in this fluffy "colomba", creating a mind-boggling taste. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped - 6 pieces are included per package



Colomba Gocce di Cioccolato

Prelibate pepite di puro cioccolato fondente, arricchiscono piacevolmente il soffice impasto. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Exquisite drops of pure dark chocolate, pleasantly enrich the velvety dough, without raisins and candied citrus peel. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Cioccolato e Uvetta

Incontro perfetto in un soffice impasto, tra morbida uvetta sultanina e prelibate pepite di puro cioccolato fondente. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

The perfect union between soft raisins and delectable dark chocolate drops in a velvety dough. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Pere e Fichi

Soffice impasto ricco di dolci e morbidi pezzetti di profumata polpa candita di pere e fichi. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

A fluffy dough teeming with soft, sweet and scented candied pears and figs. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Frutti di Bosco

Estrema dolcezza che genera una piacevole golosità è la sensazione che le papille gustative ricevono, con gioia, nell'incontro con la nostra ultima creazione. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Extreme sweetness generating pleasant delights is the sensation blissfully received by taste buds when they encounter our latest creation. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba al Moscato

Connubio tra l'antica ricetta ed il miglior moscato delle case vinicole astigiane. Priva di canditi ma ricca di appetitosa uvetta sultanina con glassa di nocciole. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

A match between Gilber's ancient Piemontese fruit cake recipe and the best Muscat wine from the Asti vineyards, without candied peel but full of tasty sultanas covered by a delicious hazelnut. Available in 1000g units, either packaged in cellophane or hand wrapped.



Pandorata

Impasto semplice e soffice, ricco di burro, privo di canditi in pezzi. Disponibile nella pezzatura da 900g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Consists of a simple, soft dough that is rich in butter and contains no candied peel. Available in 900g units, either packaged in cellophane or hand wrapped.



Le Golose

La tradizione diventa golosa; non solo colombe ma vere prelibatezze per i palati più ghiotti.
Soffice impasto, arricchito da squisite farciture.

Tradition becomes mouth-watering; not merely colombe, but true delights for the most sweet-toothed of palates. Raisins and candied peel have been substituted and the soft colomba loaves have been enriched with delicious fillings.



Colomba Crema Pasticcera

Farcita con crema pasticcera. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano – 6 pezzi per imballo

Filled with crème pâtissière. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Crema Albicocca

Farcita con crema all'Albicocca. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Filled with apricot crème pâtissière. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Crema Limone

Farcita con crema pasticcera al Limone. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Filled with lemon crème pâtissière. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Crema Cioccolato

Farcita con crema al Cioccolato fondente. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano – 6 pezzi per imballo

Filled with dark chocolate cream. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Gianduja

Farcita con crema Gianduja e ricoperta da purissimo cioccolato fondente. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano – 6 pezzi per imballo

Filled with Gianduja cream and coated with pure dark chocolate. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Crema Cioccolato Bianco

Farcita e glassata da squisita crema al cioccolato bianco. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano – 6 pezzi per imballo

Filled and coated with delicious cream white chocolate. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper 6 pieces are included per package



Colomba Crema Pistacchio

Farcita e glassata con crema al Pistacchio. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Filled with pistachio crème pâtissière. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Colomba Crema Limoncello

Farcita con crema al Limoncello. Disponibile nella pezzatura da 1000g sia confezionata semplicemente in Cellophane, sia in fine incarto a mano - 6 pezzi per imballo

Filled with limoncello crème pâtissière. Available in 1000g loaves packaged in simple cellophane or fine hand-wrapped paper - 6 pieces are included per package



Collezione Borsette



Collezione Farfalle



Confezionamento disponibile per tutte le colombe da 1000g

Collezione Elegance



L'Astucciata

ASTUCCIO NON PIU' DISPONIBILE



Gilber[®]
Le Dolci Tradizioni



...a Torino dal 1965





GILBER s.r.l. - Via Cavagnolo, 18 - 10156 TORINO - ITALIA - Tel. + 39/011 2621387 - Fax + 39/011 2624359

www.gilber.it e-mail: panettoni@gilber.it 