PASTICCERIA GALLINA

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Die Pasticceria Gallina in der Via Vochieri 16 wird seit Generationen von den Einwohnern Alessandrias geschätzt. Ihr Gründer, Giuseppe Gallina, begann seine Laufbahn 1906 als Lehrling in der Konditorei Chiabrera in Alessandria, bevor er 1910 nach Turin zog. Nach einigen Jahren der Lehre bei anderen Konditoren ging er nach Neapel, um in der Werkstatt von Maestro Coccia, dem Autor mehrerer Bücher über Desserts, zu arbeiten und seine Fähigkeiten als Konditor zu verfeinern. Während des Ersten Weltkriegs wurde er zum Militärdienst eingezogen und kehrte zunächst nach Neapel zurück, bevor er nach Rom und dann nach Genua zog, wo er heiratete. Später beschloss er, nach Alessandria zurückzukehren, wo er 1935 seine eigene kleine Werkstatt in der Via Palestro eröffnete. Einige Jahre später trat sein Sohn Lorenzo in die Werkstatt ein und gab ihm die Kunst des Konditorhandwerks weiter. 1968 zog Lorenzo endgültig in die Via Vochieri 46, wo er und seine Frau Anna das Geschäft ausbauten. Dieses wird heute von ihren Kindern Giuseppe, Fulvio und Angela und seit Kurzem auch von ihrem Enkel Emilio, der vierten Generation der Familie Gallina, weitergeführt.

Das Unternehmen ist tief in der traditionellen Konditorei unserer Region verwurzelt. Alle Produkte werden nach alten Rezepten mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Die Rohstoffe sind von höchster Qualität, angefangen bei der rein piemontesischen Haselnuss, bekannt als die „runde, sanfte Hasel der Langhe“, die für ihr Aroma und ihren unvergleichlichen Geschmack geschätzt wird. Die Schokolade stammt von den besten Marken auf dem Markt, und die Butter wird in der Gegend um Cuneo produziert, die für ihre Milchkühe berühmt ist. Diese sorgfältige Auswahl ergibt ein Premiumprodukt für unsere Kunden.

Die „Baci Gallina“ sind berühmt und werden nach traditioneller Art von erfahrenen Konditorenhand gefertigt. Sie vereinen den ganzen Geschmack und das Aroma unserer Region: ein markenrechtlich geschütztes Produkt, das etwas größer und ovaler ist als die traditionellen Baci di Dama. Durch den Kakaoanteil ist es dunkler. Auch die Verpackung ist handgefertigt: Jede Tüte und Schachtel enthält handverpackte Baci. Der Name „Cittadella“ ist eine Hommage an die Festung von Alessandria. Es handelt sich um einen Haselnussaufstrich aus Zucker und Kakao, der keine zusätzlichen Fette oder Konservierungsstoffe enthält. Eine weitere Spezialität sind die Gallina Amaretti. Sie sind weich, werden ohne Eiweiß hergestellt und bestehen aus Bittermandeln, süßen Mandeln, Zucker und Invertzucker. Die Rum Gallinotti sind betörende Süßigkeiten, die sich durch eine Mischung aus dunkler Schokolade, kandierten Maronen und Rum auszeichnen – alles umhüllt von einer knackigen Schokoladenhülle. All dies, gepaart mit Freundlichkeit und Respekt gegenüber den Kunden, bildet die Grundlage für den Erfolg der Konditorei Gallina, einer Legende in der Einzelhandelsszene von Alessandria.
Telefon: +39 (0131) 527.91
Website : https://www.pasticceriagallina.it/?gad_source=1&gad_campaignid=11143609175&gbraid=0AAAADi2p5Ki4eXQvEeziQJENJW38KusL&gclid=Cj0KCQiAxonKBhC1ARIsAIHq_lvUhHh06X8GtQ3BWz2E_4Xy28pWtib3NZn-8eX1FoRpJdKZa0lc-DcaAllgEALw_wcB **E-Mail:** inf
Sonstige Hinweise: Markenzeichen "Piemonte Eccellenza Artigiana"
(ausgezeichnetes Handwerk Piemont)

Links

https://www.pasticceriagallina.it/it/

Foto



