

The logo for MAMU, featuring the brand name in a serif font. The 'M' and 'U' are dark blue, while the 'A' and 'M' are gold. A registered trademark symbol (®) is at the end of the 'U'.

MAMU®

Piccola Pasticceria
ALESSANDRIA

The background of the entire image is a close-up, shallow depth-of-field shot of a large pile of golden-brown, ribbed biscuits. Some biscuits are standing upright in the center, while others are lying flat. The lighting is warm, highlighting the texture of the biscuits and the granular surface of the pile.

**
2025



Crediamo nella creazione di prodotti che vi facciano sentire a casa, pieni dell'amore di una madre e dei più bei ricordi delle sue bambine. La nostra pasticceria, tradizionale e di alta qualità, è proprio questo, un pezzo di casa ovunque voi siate.

Siamo sempre alla ricerca del perfetto equilibrio tra passato e futuro, per unire il fascino dei ricordi d'infanzia alle speranze per il domani.

Crediamo profondamente nel pensiero di Slow Food, appreso soprattutto grazie alla formazione presso l'Università di Scienze Gastronomiche, collaboriamo con i produttori locali e usiamo le materie prime che il nostro territorio generosamente ci offre.

Oltre ai nostri ingredienti, però, è il lavoro artigianale, fatto interamente a mano, a dare ai nostri biscotti quella sensazione e quel sapore di casa.

Proprio perché Mamù è un'azienda familiare, infondiamo in tutto ciò che creiamo quella sensazione di sicurezza che solo le braccia di una mamma sanno farci provare.

Noi di MAMU crediamo:

Nella pasticceria artigianale, fatta a mano, che vi faccia sentire a casa ovunque voi siate

Negli ingredienti di alta qualità, provenienti dai produttori locali, vicini alla nostra città e alle nostre colline

Nelle ricette antiche e in quelle della tradizione, come legame con il nostro passato

Nel sentirsi a casa in ogni singolo morso

In una pasticceria pulita, prodotta e confezionata interamente a mano, con ingredienti semplici e di qualità

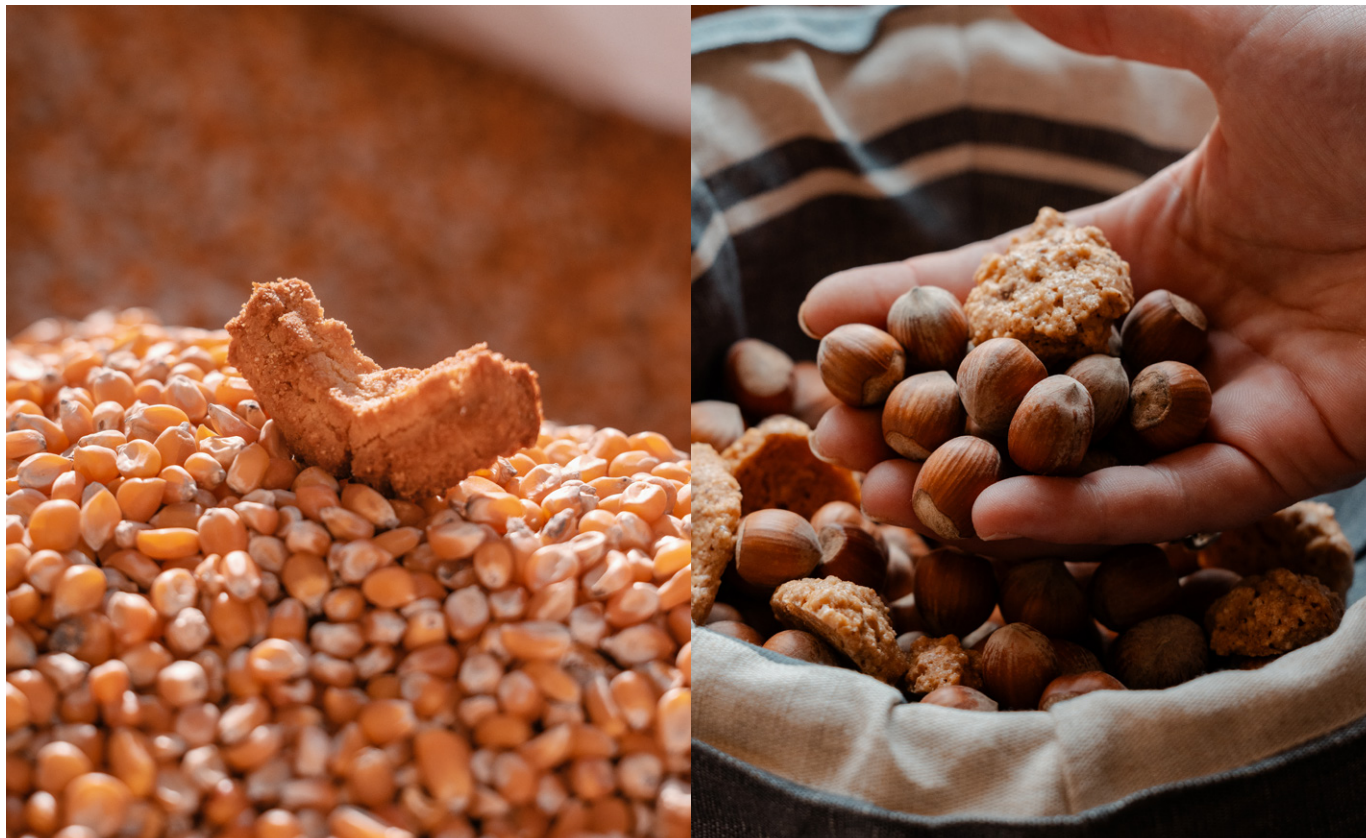
Nella semplice eleganza di un lavoro ben fatto

Nella nostra città natale Alessandria e nelle dolci colline del Monferrato che la circondano

Nel pensiero di Slow Food

In una bella confezione, in grado di rispecchiare la qualità dei nostri prodotti

The logo for MAMU is displayed in a stylized, blocky font. The letters 'M' and 'U' are a dark teal color, while the 'A' and the second 'M' are a golden-brown color. The logo is positioned on the right side of the image, partially overlapping a dark grey circular shape that resembles a lid or a container.



Mamù nasce dalla terra, da un legame profondo con il territorio di Alessandria e i suoi dintorni, dove colline, campi e tradizioni si intrecciano in un abbraccio senza tempo. Siamo diventati un'Azienda Agricola, un passo che rappresenta il nostro impegno a coltivare e custodire ciò che la natura ci dona con generosità.

Coltiviamo nocciole, grano e mais, rispettando i ritmi della terra e valorizzando le radici di un'agricoltura sostenibile. Con cura e passione, trasformiamo i nostri raccolti in farine autentiche, espressione pura di un territorio che racconta storie di mani operose e sguardi rivolti al futuro.

Mamù è la voce del nostro paesaggio, il sapore della tradizione e la promessa di un'agricoltura che guarda lontano, ma non dimentica mai da dove viene. Perché ogni chicco di grano, ogni nocciola, porta con sé la forza e la bellezza di Alessandria e delle sue campagne, e noi siamo qui per onorarle, stagione dopo stagione.

A close-up photograph of a hand holding a bundle of dried wheat stalks. A small wooden clothespin is clipped to the bundle. A rectangular piece of cardboard is attached to the bundle, featuring a white label with the text 'TRITITICUM MONOCOCCUM' in a bold, black, serif font. The background is a blurred wooden surface.

**TRITITICUM
MONOCOCCUM**

LE MATERIE PRIME

La nostra azienda è legata al territorio, così come i nostri valori. Mamù è il risultato di una lunga ricerca, durante la quale abbiamo scelto le migliori materie prime per creare prodotti genuini.

I nostri prodotti sono realizzati con ingredienti di alta qualità, reperiti localmente e in modo responsabile. Crediamo che l'unico modo per garantire la qualità dei nostri prodotti sia quello di collaborare con i piccoli agricoltori che lavorano in modo sostenibile, contribuendo al loro sostentamento e proteggendo la terra per le generazioni a venire.

P

PRODOTTI







TORTA GAGLIAUDO

La nostra famosa torta Gagliardo, una ricetta di famiglia che rappresenta la nostra storia, la nostra cultura e le nostre origini.

Si tratta di una torta di nocciole, senza uova, compatta, quasi come una frolla e con un magnifico e intenso sapore di nocciola e burro che si adatta perfettamente ai profumi, sapori e saperi del territorio.

L'abbiamo chiamata così in onore dell'eroe che, secondo la leggenda, salvò Alessandria dall'assedio del Barbarossa nel 1175.

TORTA GAGLIAUDO



Codice Confezione

TR0100 150g

TR0101 450g



Dove saremmo senza le nostre madri?
Senza il loro amore incondizionato e la
loro incrollabile fiducia in tutto ciò che
facciamo?



PARLA NÈN

Che siate stati in Piemonte o meno, i nostri Parla Nèn vi porteranno in questa Terra in un solo boccone. Sono tra i biscotti più famosi e tradizionali della nostra regione, la ricetta prevede due dischi di nocciola uniti dalla crema Gianduja. Li trovate nella versione classica o al cacao.

PARLA NÈN



Codice Sfuso

BD0100S Classici 1000g

BD0300S Misti 1000g

PARLA NÈN



Codice Sfuso

BD0200S Al Cacao 1000g

PARLA NÈN



Codice Confezione

BD0200 Al Cacao 250g

MAMU

PARLA NÈN



Codice Confezione

BD0100 Classici 250g

PARLA NÈN



Codice Confezione

BD0300 Misti 250g

MAMU

PARLA NÈN



Codice Confezione

BD0301 Misti 500g

PARLA NÈN



Codice Confezione

BD0307 Misti 250g

MAMU

PARLA NÈN



Codice Confezione

BD0315 250g

PARLA NÈN



Codice
BD0314
300g

Codice
BD0313
150g

Codice
BD0312
70g

PARLA NÈN



Codice
BD0317 125g



GIOCO A DUE

Per fare un regalo indimenticabile, è importante metterci il cuore. Una dichiarazione d'amore da parte di Mamù, questi biscotti per due sono un pensiero ideale per San Valentino. Gioco a due è un set di biscotti fatti con la pasta sablée a base di mandorle con caffè e sale o cacao e sale.

Un regalo d'amore che non passerà inosservato e che porterà un po' di romanticismo in tavola.

GIOCO A DUE



Codice Sfuso

BT1700S 1000g

MAMU

GIOCO A DUE



Codice Sfuso

BT1700S 1000g

GIOCO A DUE



Codice Confezione

BT1700 300g

MAMU

Mamù è la nostra mamma! Quella che
ci preparava i nostri dolci preferiti,
pieni del suo amore, per tutti quei
momenti in cui avevamo bisogno di un
un poco di dolcezza.



POUR OVER

L'acqua calda viene versata su caffè macinato medio-fine in un filtro a cono. Tazza di sapore netto. Puoi controllare l'estrazione regolando il tempo d'acqua e la velocità con cui viene versata.



FRENCH PRESS

Il caffè macinato grossolano viene messo in infusione con acqua calda e separato premendo un pistone. Caffè dal corpo pieno. Assicurati un'estrazione uniforme mescolando prima di premere il pistone.



CRUMIRI

I Crumiri sono i biscotti piemontesi per eccellenza, dedicati a Vittorio Emanuele II, devono la loro forma particolare ai baffi a manubrio del Re Galantuomo. Sono fatti con farina di mais, burro e tuorli freschi e sono disponibili in due versioni: quella classica e quella al cioccolato.

CRUMIRI



Codice Sfuso

BT0600S Classici 750g

CRUMIRI



Codice Sfuso

BT0800S Al cioccolato 750g

*Prodotto realizzato solo durante
il periodo invernale.*

CRUMIRI



Codice Confezione

BT0600 Classici 200g

MAMU

CRUMIRI



Codice Confezione

BT0800 Al cioccolato

*Prodotto realizzato solo durante
il periodo invernale.*



FROLLINI SPEZIATI

Concedetevi di rallentare e prendetevi una pausa con i nostri frollini speziati e un bicchiere di Verduno Pelaverga. Uova, burro, farina, zucchero e un pizzico di spezie selezionate e miscelate da noi, creano un frollino delicato e con un sapore assolutamente unico.

FROLLINI SPEZIATI



Codice Sfuso

BT0300S 1000g

FROLLINI SPEZIATI



Codice Confezione

BT0302 300g



MELIGHE

Le nostre Melighe vi porteranno immediatamente in Piemonte. La nostra versione, allungata e rigata, è arricchita dalla farina di mais integrale, coltivato nelle campagne del Piemonte, e dalla scorza fresca dei limoni di Amalfi.

MELIGHE



Codice Sfuso

BT0501S 1000g

MAMU

MELIGHE



Codice Confezione

BT0501 200g



MORETTI

Perfetti per i più piccini ma anche per gli adulti che amano il cioccolato, i nostri Moretti riportano immediatamente alla mente i più felici ricordi d'infanzia. Fatti con cacao amaro e gocce di cioccolato fondente, non possono mancare nella vostra dispensa.

MORETTI



Codice Sfuso

BT1000S 1000g

MAMU

MORETTI



Codice Confezione

BT1000 400g



BRUT E BON

I nostri Brut e Bon sono uno dei modi migliori per gustare il sapore delle nostre nocciole in purezza. Il loro nome significa brutto e buono e sono fatti con zucchero, albume fresco e, ovviamente, nocciole.

BRUT E BON



Codice Sfuso

BT0100S 750g

BRUT E BON



Codice Confezione

BT0100 150g



TRIFOLE

Un morso per tornare ai sorrisi pieni di cioccolato dell'infanzia. I nostri tartufini sono fatti esclusivamente con nocciole e cioccolato. Abbiamo consapevolmente scelto di evitare il burro o la panna per esaltare il sapore dei loro ingredienti.

TRIOLE



Codice Sfuso

TR0600S Cioccolato bianco 1000g

*Prodotto realizzato solo durante
il periodo invernale.*

TRIFOLE



Codice Sfuso

TR0500S Cioccolato al latte 1000g

*Prodotto realizzato solo durante
il periodo invernale.*

TRIFOLE



Codice Sfuso

TR0400S Cioccolato fondente 1000g

*Prodotto realizzato solo durante
il periodo invernale.*

TRIFOLE



Codice Confezione

TR0700 Misti 100g

*Prodotto realizzato solo durante
il periodo invernale.*



PANETUN

Il dolce natalizio per eccellenza, la nostra versione del panettone vi riporterà immediatamente alle feste e al Natale, con il suo impasto soffice, fatto col lievito madre, si scioglie in bocca sprigionando il sapore dei canditi e dell'uvetta.

Codice

PN0103 750g



PANETUN AL GIANDUJA

Il dolce natalizio per eccellenza, la nostra versione del panettone vi riporterà immediatamente alle feste e al Natale con il suo impasto soffice, fatto col lievito madre, che si scioglie in bocca sprigionando il sapore del gianduja.

Codice

PN0203 750g



COLOMBA ALL'ALBICOCCA

È la protagonista di ogni pic-nic di Pasqua.

La nostra colomba sa di gioia e primavera. È fatta col lievito madre e con la frutta candita, renderà la vostra Pasqua veramente speciale.

– A seconda del tipo di frutta che abbiamo essiccato durante l'estate, creiamo nuove combinazioni di sapori per i nostri grandi lievitati –

Codice

PN0107 750g



S

SERVIZI

Mamù per la vostra attività

Siete un distributore, un ristoratore o un bottegaio che vuole offrire sempre il meglio ai propri clienti? Mamù mette la sua pasticceria al vostro servizio. Siamo orgogliosi di offrire i prodotti genuini per creare esperienze memorabili.

Contattateci per esprimere le vostre esigenze, faremo di tutto per soddisfarle!

Mamù a casa vostra

Potete trovare i nostri prodotti nella nostra bottega, in Via Savona, 20 ad Alessandria.

Se siete lontani, non c'è problema! Potete ordinare dal nostro e-commerce in qualsiasi momento.

Mamù per le occasioni speciali

Mamù offre un'ampia gamma di pasticceria fresca, da semplici dolci a quelli più elaborati. Tutte le nostre specialità sono realizzate con cura per farvi trascorrere dei momenti indimenticabili con la vostra famiglia e amici.

Prepariamo ogni torta su ordinazione, in modo da garantirvi sempre un prodotto di alta qualità, utilizzando i migliori ingredienti che acquistiamo solo da autentici produttori artigianali piemontesi.

Laboratori del gusto

Un luogo perfetto per chi ama il buon cibo e l'arte della pasticceria.

Mamù è un luogo dove tradizione e innovazione si fondono appassionatamente. Creiamo un ambiente accogliente per i nostri laboratori di pasticceria, così da ricreare la magia delle nostre ricette artigianali piemontesi. Amiamo il nostro lavoro e ci sentiamo onorati quando riusciamo a trasmettere al pubblico la nostra passione per la pasticceria tradizionale piemontese. Saremo felici di soddisfare le vostre esigenze personalizzando le nostre offerte per gli eventi che desiderate organizzare.

MANIFESTO

*“Crediamo nell'onestà. Che onestà è fare le cose
con pulizia, con trasparenza, con cura.*

Onesti sono i prodotti che usiamo e i dolci che vi proponiamo.

*Onestà nei confronti di un territorio i cui frutti
troppo spesso non sappiamo apprezzare.*

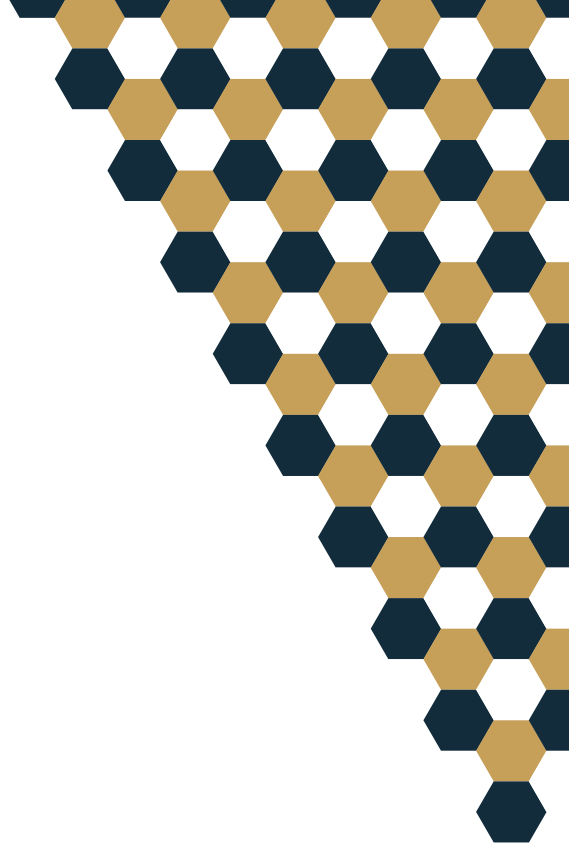
*Crediamo nel bello e nel buono, nella lentezza e nella pazienza,
nella dolcezza e nell'amore che un semplice biscotto sa regalare.*

Aspettare una lievitazione è un onore, sfornare una torta una gioia.

*Facciamo tutto a mano. Usiamo materie prime che rispettano
la natura. Ci piace rispolverare ricette antiche.*

*E se a dicembre non possiamo proporvi le fragole e le ciliegie,
perdonateci, è che a noi piace ballare al ritmo naturale delle cose”*







MAMU

Via Savona, 20 | 15121 Alessandria | +39 366 475 3477
info@mamumonferrato.it | mamumonferrato.it