



“Quella della pasticceria La Baita è la storia della famiglia Pogliano. Una famiglia che ha fatto della propria passione un lavoro.

Le origini risalgono al 1960 quando viene aperta la prima panetteria a Ceres. Negli anni successivi, l’attività si trasferisce a Ciriè e dal 1977 inizia la produzione di prodotti di pasticceria.

Il 1980 è l’anno del trasloco a Caselle Torinese, dove tutt’ora ha sede il laboratorio. Dopo essersi dedicata alla produzione all’ingrosso, La Baita ha cominciato a investire anche nel retail diretto con prodotti a marchio proprio.

Dal 1998 in poi sono nati i punti vendita di Rivarolo Canavese, Ciriè, Settimo Torinese, Venaria Reale ed a breve la nuova apertura a Rivoli.

Il nostro laboratorio è il luogo in cui sono gelosamente custodite le ricette che da 60 anni la famiglia Pogliano utilizza per realizzare i propri prodotti.

Un posto "magico" dove ogni giorno vengono create torte e dolci come quelli di una volta ma con un pizzico di innovazione e di modernità.

I nostri prodotti artigianali sono creati utilizzando solo ingredienti freschi e di prima qualità per garantire il massimo della genuinità.

Oltre ai prodotti della tradizione, il nostro assortimento si arricchisce costantemente con nuove specialità frutto della tradizione e di continue sperimentazioni su materie prime genuine provenienti dal Territorio.

I nostri prodotti, su richiesta, sono disponibili anche in versione totalmente biologica, ovvero basati su impasti contenenti farine e ingredienti di produttori esclusivamente bio. Poniamo la stessa attenzione anche per le preparazioni specifiche per particolari regimi alimentari specifici o intolleranze.

La Baita è fornitore ufficiale degli SPAR Campionati Europei di Corsa Campestre Piemonte 2022 – La Mandria Park”