



Esccellenza Pastaria

LE GRANDI PASTE DI PICCOLI E GRANDI PASTIFICI D'ITALIA
GREAT PASTA FROM LARGE AND SMALL ITALIAN PASTA-MAKERS

annuario
yearbook
2013
seconda edizione - second edition



Esceellenza Pastaria

LE GRANDI PASTE DI PICCOLI E GRANDI PASTIFICI D'ITALIA
GREAT PASTA FROM LARGE AND SMALL ITALIAN PASTA-MAKERS

annuario
yearbook
2013
seconda edizione - second edition

*P*astaria

*Un'edizione a cura di Pastaria,
la rivista del produttore italiano
di pasta alimentare.*

*A publication produced by Pastaria,
the magazine for Italian pasta producers.*

le eccellenze | *products of excellence*.....10-93

informazioni per l'acquisto | *purchasing information*.....95-101

i pastifici e le eccellenze | *pasta factories and products of excellence*103-107

le eccellenze per tipologia di prodotto | *products of excellence by product type*108-109

indice
dell'opera
contents





le eccellenze

agnolotti piemontesi <i>piedmont-style agnolotti</i>	10-11	gigante al branzino <i>giant sea bass-filled raviolo</i>	32-33
caplètt <i>caplètt (cappelletti)</i>	12-13	gnocchi di patata <i>potato gnocchi</i>	34-35
cappelletti verdi al fossa <i>cappelletti verdi with fossa cheese</i>	14-15	grangocce alla zucca <i>pumpkins gnocchi</i>	36-37
canederli allo speck <i>bread dumplings with speck</i>	16-17	maccheroni al vino primitivo <i>maccheroni with primitivo wine</i>	38-39
caramelle all'orata <i>caramelle filled with gilt-head sea bream</i>	18-19	marritate normanne <i>marritate normanne</i>	40-41
casonsèi de la bergamasca <i>casonsèi de la bergamasca</i>	20-21	nuvole <i>nuvole (clouds)</i>	42-43
celentani <i>celentani</i>	22-23	pannocchie <i>pannocchie</i>	44-45
cuor di crespella ai funghi porcini <i>crêpe hearts with porcini mushrooms</i>	24-25	pansoti biologici alla ricotta di varese ligure e verdure <i>organic "pot-bellied"</i>	
fagottino di polenta <i>polenta bundle</i>	26-27	<i>ravioli with varese ligure ricotta cheese and vegetables</i>	46-47
fior di pantelleria <i>fior di pantelleria</i>	28-29	pappardelle di san lorenzo <i>pappardelle of san lorenzo</i>	48-49
garganelli romagnoli <i>garganelli romagnoli</i>	30-31	passatelli <i>passatelli</i>	50-51

products of excellence

penne rigate biologiche <i>organic penne rigate</i>	52-53	scarpinòcc de par <i>scarpinòcc de par</i>	72-73
ravioli del plin <i>plin ravioli</i>	54-55	spaghetto quadrato <i>square-cut spaghetti</i>	74-75
ravioli di borragine <i>borage-filled ravioli</i>	56-57	spaghettoni <i>spaghettoni</i>	76-77
ravioloni ai porri, grana, speck <i>ravioloni with leeks, grana cheese, speck</i>	58-59	stracci toscani <i>stracci toscani (tuscan rags)</i>	78-79
ravioloni alla maremmana <i>maremma-style ravioloni</i>	60-61	tagliatelle all'uovo <i>egg tagliatelle</i>	80-81
ravioloni alla selvaggina <i>game-filled ravioli</i>	62-63	tortéi ai formaggi di tremosine <i>tortéi with tremosine cheese</i>	82-83
rosette prosciutto cotto e formaggio <i>pasta roses with cooked ham and cheese</i>	64-65	tortelli al salmi di capriolo <i>tortelli with salmi of roe deer</i>	84-85
ruote pazze <i>ruote pazze (crazy wheels)</i>	66-67	tortellini di modena <i>tortellini of modena</i>	86-87
saccottino alle noci con farina di castagne <i>pasta pouch with walnuts</i> <i>and chestnut flour</i>	68-69	tortelloni ai gamberi <i>tortelloni with prawns</i>	88-89
saccottino di crespella alle verdure <i>crêpe pouches with vegetables</i>	70-71	tortelloni con funghi porcini <i>tortelloni with porcini mushrooms</i>	90-91
		tortelloni con radicchio e speck <i>tortelloni with radicchio and speck</i>	92-93



tempo di cottura
cooking time



tempo di cottura in forno (in minuti)
cooking time in oven (in minutes)



tempo di cottura in microonde (in minuti)
cooking time in microwave (in minutes)



shelf-life
shelf-life



prodotto surgelato
frozen product



formato a mano
hand-shaped



informazioni per l'acquisto (pag.)
purchasing information (page)

agnolotti piemontesi

L'impiego di carne arrosto nel ripieno è la principale caratteristica dell'agnolotto piemontese, un prodotto tipico della tradizione gastronomica di questa regione, che a dispetto delle umili origini – era consuetudine, infatti, impiegare gli avanzi dell'arrosto del giorno precedente per realizzare la farcia – ha saputo divenire protagonista delle tavole delle grandi occasioni, grazie all'opulenza delle sue carni, delle sue spezie e dei suoi condimenti.

L'agnolotto piemontese è uno dei prodotti di eccellenza del pastificio Fontaneto che lo realizza con ingredienti di primissima scelta, nel rispetto della ricetta tradizionale.

Il prodotto è disponibile per la vendita allo stato sfuso, ha una shelf-life di 10 giorni dalla produzione e viene fornito agli operatori del commercio in scatole di cartone per uso alimentare da 1 e 2 kg.

Ingredienti

Per la sfoglia: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua, sale.

Per il ripieno: carne di suino e di bovino rosolate con vino rosso, cipolle, carote, sedano ed erbe aromatiche, mortadella, formaggio Grana Padano D.O.P., uova, pangrattato, spinaci, sale, spezie.



piedmont-style agnolotti

The use of roast meat in the filling is the main characteristic of Piedmont-style agnolotti, a product typical of the gastronomic tradition of this region, which notwithstanding its humble origins – it was customary, in fact, to use the leftovers of the roast from the day before to make the filling – has become the pièce de résistance of important occasions, thanks to the richness of its meat, spices and sauces.

Piedmont-style agnolotti are one of the products of excellence of Fontaneto which makes them with top quality ingredients, as required by the traditional recipe.

The product is available for sale loose, it has a shelf life of 10 days from production and is supplied to retailers and wholesalers in 1 and 2 kg food-grade cardboard boxes.

Ingredienti

For the pasta sheet: semolina, soft wheat flour, eggs, water, salt.

For the filling: beef and pork meat browned in red wine, onions, carrots, celery and aromatic herbs, mortadella, Grana Padano P.D.O. cheese, eggs, breadcrumbs, spinach, salt, spices.



Fontaneto S.r.l.

loc. Molino Marco, 20 - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

tel.: +39 0322 806530 - fax: +39 0322 806541

info@fontaneto.com - www.fontaneto.com

Codice articolo | *Item code* AP
Codice EAN | *EAN code* 8005299000757

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 285x210x65

N. per collo | *No. per package* 1

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

285x210x65

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*

2000, 250 (atm), 2x1000 (atm), 250 (take away)

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --

proteine (g) | *proteins (g)* --

grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 10 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-6'



AGNOLOTTI PIEMONTESI

a

caplètt

Tipica pasta fresca all'uovo dell'Emilia Romagna, i caplètt prendono il nome dal termine che nel dialetto reggiano indica i "cappelletti". Caratterizzati da un intenso sapore di carne stracotta, i caplètt di Reggiana Gourmet presentano nel ripieno i pregiati ingredienti della tradizione emiliana: Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo e mortadella. Anche il formato, con i lembi della sfoglia che chiudono il cappelletto rigorosamente posti l'uno sull'altro, s'ispira a quello classico della lavorazione manuale.

Il prodotto è disponibile in confezioni da 250 g e da 1 kg e ha una shelf-life di 55 giorni.

Ingredienti

Per la sfoglia (60%): farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (27,5%).

Per il ripieno (40%): carne di maiale (18,1%), prosciutto crudo 18,1%, formaggio grattugiato, carne di manzo (12,7%), mortadella (12,1%), pane grattugiato, salsiccia (4,2%), cipolla, stomaco muscolare di pollo, sale, estratto di lievito, lardo, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pepe bianco.



caplètt (cappelletti)

Typical fresh filled egg pasta from the Emilia Romagna region, caplètt take their name from the term in Reggio Emilia dialect that corresponds to "cappelletti". Distinguished by their rich flavour of braised meat, the filling of Reggiana Gourmet's caplètt pays homage to the superior quality ingredients of the Emilian tradition: Parmigiano Reggiano cheese, prosciutto crudo and mortadella. Even the shape, with the edges of the pasta sheet that serve to close the cappelletti firmly overlapping, takes its inspiration from the classic shape of home-made caplètt.

The product is available in 250 g and 1 kg packs and has a shelf life of 55 days.

Ingredienti

For the pasta sheet (60%): soft wheat flour, semolina, eggs (27.5%).

For the filling (40%): pork meat (18.1%), prosciutto crudo 18.1%, grated cheese, beef (12.7%), mortadella (12.1%), breadcrumbs, sausage (4.2%), onion, chicken gizzard, salt, yeast extract, cured pork fat, nutmeg, cinnamon, cloves, white pepper.



Reggiana Gourmet S.r.l.

via G. Ferraris, 3 - 42011 Bagnolo in Piano (RE)

tel.: +39 0522 951658 - fax: +39 0522 958621

info@reggianagourmet.com - www.reggianagourmet.com



3-4



55



101

CAPLÈTT

Codice articolo | *Item code* 100
Codice EAN | *EAN code* 8012217001086

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 225x177x37
N. per collo | *No. per package* 12
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
362x231x205
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 1000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 312/1300,3
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 37,94
proteine (g) | *proteins (g)* 15,63
grassi (g) | *fats (g)* 10,53

Shelf-life 55 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 3-4'



cappelletti verdi al fossa

Dei classici cappelletti conservano solo la forma data loro rigorosamente a mano. La sfoglia verde e il ripieno ricco di formaggio di fossa conferiscono al prodotto quel gusto particolare che gli amanti di questo formaggio conoscono bene. Particolare cura è rivolta dal Pastificio Ce.Ma. alla scelta di un formaggio di altissima qualità: il fossa di Sogliano D.O.P., in grado di regalare profumi e sapori intensissimi, esaltati con la cottura. Sono ottimi con salse a base di carne, cacciagione e funghi o per i più ghiottoni al tartufo. I cappelletti verdi al fossa di Sogliano D.O.P. sono prodotti surgelati, disponibili in confezioni da 3 kg. La shelf-life è di 12 mesi.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova pastorizzate, spinaci disidratati.

Per il ripieno: ricotta mista (di pecora e vaccina), formaggio di fossa di Sogliano D.O.P., pecorino romano, noce moscata, sale, pepe, addensante: amido di mais, fiocco di patate.



cappelletti verdi with fossa cheese

Their only resemblance to classic cappelletti lies in their shape which is totally hand-made. The green pasta sheet and the rich Fossa cheese filling give the product that special taste that lovers of this particular cheese know so well. Pastificio Ce.Ma. takes special care in choosing cheese of the highest quality: Fossa di Sogliano P.D.O. cheese, with its intense aromas and flavours, further enhanced in the cooking.

They are excellent with sauces made from meat, game and mushrooms or – for more gourmet palates – truffles cappelletti verdi with Fossa di Sogliano P.D.O. cheese are produced deep-frozen and are available in 3 kg. packs. They have a shelf-life of 12 months.

Ingredients

For the pasta sheet: soft wheat flour type "00", semolina, pasteurised eggs, dehydrated spinach.

For the filling: mixed (sheep and cow) ricotta cheese, Fossa di Sogliano P.D.O. cheese, Pecorino Romano cheese, nutmeg, salt, pepper, thickening agent: corn starch, potato flakes.



Pastificio Ce.Ma. di Giuccioli C. & C S.n.c.

via Santa Maria, 856 - 47842 San Giovanni Marignano (RN)

tel.: +39 0541 957928 - fax: +39 0541 957928

info@pastificiocema.com - www.pastificiocema.com

Codice articolo | *Item code* 45
Codice EAN | *EAN code* 8034097750458

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 3000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 230x170x300
N. per collo | *No. per package* 1
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
230x170x300
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 500

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 12 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-7'



CAPPELLETTI VERDI AL FOSSA



canederli allo speck

I canederli, o knodel, sono un piatto tipico della gastronomia tirolese, in particolar modo delle aree delle Dolomiti, dalla ricetta antichissima di derivazione contadina.

I canederli sono palline di pane raffermo farcite con speck, mortadella, prosciutto cotto e crudo, cotte nel brodo di carne, che spesso vengono paragonate a degli gnocchi.

I canederli prodotti dal pastificio Sessantasei sono caratterizzati da una accurata selezione degli ingredienti, sono disponibili surgelati in confezioni da 1500 e 600g con una shelf-life di 18 mesi anche nelle varianti agli spinaci e ai formaggi.

Ingredienti

Pane, latte, speck, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella, burro, cipolla, formaggi grattugiati, sale, aromi naturali.



bread dumplings with speck

Canederli, or knodel, are a typical culinary specialty from the Alto Adige, particularly the area of the Dolomites, made from an age-old, country recipe.

Canederli are small balls of dry bread filled with speck, mortadella, prosciutto cotto and prosciutto crudo which are cooked in meat broth and are often compared to gnocchi. The ingredients used to produce the Sessantasei pasta factory's canederli are selected with the utmost care and attention, the canederli are available deep-frozen in 1500g and 600g packs and the spinach and cheese varieties have a shelf life of 18 months.

Ingredients

Bread, milk, speck, prosciutto cotto, prosciutto crudo, mortadella, butter, onion, grated cheeses, salt, natural flavourings.



Sessantasei S.r.l.

via XX settembre, 34/a - 32035 Santa Giustina (BL)
tel.: +39 0437 858643 - fax: +39 0437 857175
casadipasta@libero.it - www.casadipasta.it

Codice articolo | *Item code* CN101
Codice EAN | *EAN code* 8032804090064

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x200x80
N. per collo | *No. per package* 4
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
400x220x160
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 600

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 18 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time*
15-20'



CANEDERLI ALLO SPECK



caramelle all'orata

Le caramelle all'orata del Pastificio Ce.Ma. sono farcite e chiuse rigorosamente a mano e trovano nella forma la loro particolarità. Il loro ripieno è preparato con filetti d'orata e ricotte vaccine. La sfoglia, con una umidità superiore al 45%, è ottenuta impastando farina di grano tenero "00", semola di grano duro e uova pastorizzate (33%), senza l'aggiunta di acqua.

La ricchezza del ripieno ed il sapore intenso dato dai filetti d'orata, sapientemente brasati, danno a questo prodotto un aspetto ed un sapore inconfondibile, particolarmente apprezzato dalla più esigente ristorazione di nicchia.

Le caramelle all'orata del Pastificio Ce.Ma. sono un prodotto surgelato, disponibile in confezioni da 3 kg, con una shelf-life di 12 mesi.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova pastorizzate (33%).
Per il ripieno: ricotta mista di latte di mucca e di pecora (60%), filetto di orata (30%), fiocco di patate ed amido di mais (5%), sale, prezzemolo, aglio.



caramelle filled with gilt-head sea bream

Pastificio Ce.Ma.'s gilt-head sea bream "caramelle" are filled and worked by hand into their characteristic shape resembling a sweet wrapping. Their filling is made with gilt-head sea bream fillets and cow's milk ricotta cheese. The pasta sheet, which has a moisture content of over 45%, is obtained by mixing soft wheat flour type "00", semolina and pasteurised eggs (33%), without adding water.

The richness of the filling and the exquisite flavour of the expertly braised gilt-head sea bream fillets give this product an unmistakable appearance and taste, particularly appreciated even by the most demanding niche catering establishments.

Pastificio Ce.Ma.'s gilt-head sea bream caramelle are a deep-frozen product, available in 3 kg packs, with a shelf life of 12 months.

Ingredients

For the pasta sheet: soft wheat flour type "00", semolina, pasteurised eggs (33%). For the filling: mixed cow and sheep's milk ricotta cheese (60%), gilt-head sea bream fillet (30%), potato flakes and corn starch (5%), salt, parsley, garlic.



Pastificio Ce.Ma. di Giuccioli C. & C S.n.c.

via Santa Maria, 856 - 47842 San Giovanni Marignano (RN)

tel.: +39 0541 957928 - fax: +39 0541 957928

info@pastificiocema.com - www.pastificiocema.com

CARAMELLE ALL'ORATA



Codice articolo | *Item code* 11B
Codice EAN | *EAN code* 803409775211

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 3000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 230x170x300
N. per collo | *No. per package* 1
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
230x170x300
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 500

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 12 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-7'



casonsèi de la bergamasca

I casonsèi de la Bergamasca rappresentano uno tra i più conosciuti e apprezzati piatti tradizionali della Lombardia e sono prodotti esclusivamente nel territorio della provincia di Bergamo. Nati per utilizzare gli avanzi di carni suine e bovine si sono affinati col tempo e, soprattutto nell'Ottocento, hanno ottenuto gli onori della tavola sia per la sfoglia (povera di uova) sia per il ripieno arricchitosi con i sapori dell'amaretto, dell'uva sultanina, della pera spadona o abate e della scorza del limone. I casonsèi de la Bergamasca sono certificati dal marchio "Bergamo Città dei Mille... Sapori" promosso dalla Camera di commercio di Bergamo. La peculiarità di questa pasta farcita è il suo sapore basato sul contrasto del dolce dell'uvetta e delle pere con l'amaro degli amaretti grattugiati. Una volta lessati vanno cosparsi con il Grana Padano grattugiato e conditi con il burro cotto a color nocciola insieme alla salvia e alla pancetta.

Un tempo i casonsèi si preparavano in casa e venivano consumati in occasione delle festività importanti o della domenica, mentre oggi il prodotto è disponibile durante tutto il corso dell'anno.

I casonsèi de la Bergamasca sono disponibili in confezioni da 250, 300, 500 e 1000 g e hanno un tempo di conservazione di 28 giorni dalla produzione.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

Per il ripieno (53%): carne suina (macinato base per il salame), pangrattato, carne bovina, pere, Grana Padano, burro, uva sultanina, sale, uovo, prezzemolo, amaretti, aglio, scorza di limone, cipolle, piante aromatiche, spezie.



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

via Spallanzani, 28 - 24061 Albano S.Alessandro (BG)
tel.: +39 035 581454 - fax: +39 035 4521327
info@raviolificiopoker.it - www.raviolificiopoker.it



casonsèi de la bergamasca

Casonsèi de la Bergamasca are undoubtedly one of the most famous and highly appreciated traditional dishes of Lombardy and they are produced exclusively within the province of Bergamo. Invented for the purpose of using up leftover pork and beef, the product was gradually refined over the course of time and, particularly in the nineteenth century, it became a delicacy of the table, not only for its pasta (with its low egg content) but also for its filling, enriched with amaretti biscuits, sultanas, William and abate pears and lemon zest. Casonsèi de la Bergamasca have been certified by the "Bergamo Città dei Mille... Sapori" guarantee stamp, promoted by the Chamber of Commerce of Bergamo. The distinguishing feature of this filled pasta is its flavour, which is based on the contrast between the sweetness of the sultanas and pears and the bitterish taste of the grated amaretti biscuits. Once boiled they are sprinkled with grated Grana Padano cheese and served with butter, heated until it is light brown, sage and pancetta. In former times, casonsèi used to be prepared at home and eaten on important occasions or for Sunday lunch. Nowadays, they can be enjoyed all year round. Casonsèi de la Bergamasca are available in 250, 300, 500 and 1000 g packs and have a shelf life of 28 days from production.

Ingredients

For the pasta sheet: soft wheat flour type 00, semolina, water, eggs. For the filling (53%): pork meat (basic mincemeat used for salami), breadcrumbs, beef, pears, Grana Padano cheese, butter, sultanas, salt, egg, parsley, amaretti biscuits, garlic, lemon zest, onions, aromatic plants, spices.

Codice articolo | *Item code* VC0016CASBERG
Codice EAN | *EAN code* 8010667100038

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x150x40

N. per collo | *No. per package* 6, 10, 20

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

298x200x130 (6), 298x200x215 (10),

400x298x215 (20)

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 300, 500, 1000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 277/1168

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 38,9 g

proteine (g) | *proteins (g)* 12,2 g

grassi (g) | *fats (g)* 8,1 g

Shelf-life 28 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 4'



CASONSÈI DE LA BERGAMASCA



celentani

Appartengono a La pasta di Franciacorta, la linea di eccellenza del pastificio Valdigrano di Flavio Pagani, i celentani, uno straordinario formato di pasta secca che si presenta piacevole al gusto, con un carattere deciso e tutto il sapore del grano.

I celentani sono prodotti, al pari delle altre referenze che compongono la linea de La pasta di Franciacorta, con semola di grano duro Kronos al 100% ed esaltano tutte le caratteristiche di questa varietà di grano tra le più pregiate al mondo: un elevato contenuto di proteine (14 g) e glutine, che ne assicurano un'ottima tenuta in cottura e colore giallo intenso. La semola Kronos utilizzata da Valdigrano è esclusivamente prodotta in Italia da grani di coltivazione nazionale.

Tutti i prodotti de La pasta di Franciacorta, in tutto 14 referenze, sono disponibili in confezioni da 500 g e da 3 kg per la ristorazione professionale.

Ingredienti

Semola di grano duro Kronos, acqua.



celentani

Celentani belong to the La Pasta di Franciacorta product line, the line of excellence of Flavio Pagani's Pastificio Valdigrano: an extraordinary dried pasta shape that is delicious to the taste, with its decisive character and wheaty flavour.

Like the other pasta shapes of the La pasta di Franciacorta line, celentani are produced from 100% Kronos semolina and enhance all the characteristics of this variety of wheat, one of the finest in the world: a high protein (14 g) and gluten content, which guarantees firmness to the bite during cooking and a bright yellow colour. The Kronos semolina used by Valdigrano is produced exclusively in Italy from national wheat crops.

All 14 products belonging to the La pasta di Franciacorta line are available in 500 g packs, and in 3 kg packs for professional catering.

Ingredienti

Kronos semolina, water.



Valdigrano di Flavio Pagani S.r.l.

via Borsellino, 35/37 - 25038 Rovato (BS)

tel.: +39 030 7704444 - fax: +39 030 7720913

info@valdigrano.com - valdigrano.com

Codice articolo | *Item code* 420500FRC24162
Codice EAN | *EAN code* 8025202314894

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 100x65x150
N. per collo | *No. per package* 24
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
465x240x330
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 3000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 360/1526
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 73
proteine (g) | *proteins (g)* 14
grassi (g) | *fats (g)* 1,5

Shelf-life 3 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 11'



CELENTANI



cuor di crespella ai funghi porcini

I cuor di crespella sono una preparazione gastronomica con sfoglia di crespella ripiena, dalla forma circolare, detta anche "a rondella". Variante particolare della classica crespella chiusa a fazzoletto, i cuor di crespella sono di facile utilizzo perché completamente cotti e surgelati, rinvenibili in forno oppure in microonde facendoli gratinare con del burro e parmigiano reggiano o in alternativa con della besciamella. Ogni cuor di crespella ha un peso di circa 50 g ed è assai pratico per proporre porzioni normali, assaggi, bis o tris. I cuor di crespella ai funghi porcini sono un prodotto surgelato, disponibili in confezioni da 1 kg, con una shelf-life di 18 mesi.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di frumento "00", latte, uova, olio di semi.

Per il ripieno: latte, farina tipo "00", funghi porcini, funghi misti, burro, formaggi grattugiati, prezzemolo, olio di oliva, sale, aromi naturali.



cuor di crespella (crêpe hearts) with porcini mushrooms

Cuor di crespella (crêpe hearts) are a specialty food preparation consisting of a round ("a rondella") filled crêpe sheet. A special variation on the classic "handkerchief-shaped" crêpe, these crêpe hearts are easy to use because, completely cooked and deep-frozen, they can be defrosted in the oven or the microwave, topped with butter or Parmigiano Reggiano cheese au gratin, or with white sauce. Each crêpe heart weighs approx. 50 g and is extremely practical for normal portions, tastings, second or third helpings.

Crêpe hearts with porcini mushrooms are a deep-frozen product, available in 1 kg packs, with a shelf life of 18 months.

Ingredients

For the pasta sheet: wheat flour type "00", milk, eggs, seed oil.

For the filling: milk, flour type "00", porcini mushrooms, mixed mushrooms, butter, grated cheese, parsley, olive oil, salt, natural flavourings.



Sessantasei S.r.l.

via XX settembre, 34/a - 32035 Santa Giustina (BL)
tel.: +39 0437 858643 - fax: +39 0437 857175
casadipasta@libero.it - www.casadipasta.it

Codice articolo | *Item code* CR118
Codice EAN | *EAN code* 8032804090590

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x200x80
N. per collo | *No. per package* 4
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
400x220x160
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 18 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time*
15' (forno/oven), 1' (microonde/microwave)



CUOR DI CREPPELLA AI FUNGHI PORCINI



fagottino di polenta

Il fagottino di polenta è una specialità artigianale proposta in via esclusiva dal Raviolificio Poker.

Si tratta di un prodotto innovativo e versatile che si presta a numerosi tipi di preparazione e presentazione. Allo stesso tempo è un forte richiamo delle tradizioni culinarie bergamasche.

La polenta, piatto povero e molto antico, da sempre si sposa con numerose altre pietanze che l'arricchiscono nel sapore e nel valore nutrizionale.

Da questo l'idea di creare uno gnocco con pasta di farina di mais ripieno con formaggi, come da bambini i titolari del Raviolificio Poker erano soliti mangiare nella continuazione della cultura contadina.

I fagottini di polenta, cotti in acqua bollente (per una cottura ottimale: bollire abbondante acqua salata, spegnere la fiamma e poi immergere i fagottini per circa 3 minuti), possono essere serviti come primo piatto condito con funghi, con burro versato, con ragù, con seppioline o altro che legni con la polenta.

Si possono anche gratinare in forno e servire come contorno per verdure, selvaggina, funghi, uova, pesce, carne alla griglia.

Senza cottura in acqua si possono grigliare alla piastra su spiedini.

Fritti in olio bollente per pochi secondi sono ottimi come antipasti o aperitivi accompagnati con salumi saporiti o frittiture miste di verdure.

I fagottini di polenta sono disponibili in confezioni da 300 e 500 g e hanno un tempo di conservazione di 18 giorni dalla produzione.

Ingredienti

Per lo gnocco: acqua, farina di mais (34,1% sulla pasta, 23,4% sul totale), sale, latte scremato in polvere. Per il ripieno (40%): formaggi. Spolvero di farina di riso (se presente visivamente).



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

via Spallanzani, 28 - 24061 Albano S.Alessandro (BG)
tel.: +39 035 581454 - fax: +39 035 4521327
info@raviolificiopoker.it - www.raviolificiopoker.it



polenta bundle

The fagottino di polenta is an artisan specialty offered exclusively by the Poker ravioli factory. It is an innovative and versatile product that is ideally suited for a wide variety of preparations and presentations. At the same time, it is strongly reminiscent of the culinary traditions of the Bergamo area. Polenta, an age-old, poor people's food, has always accompanied a wide variety of other dishes that enrich its flavour and nutritional value. From this stemmed the idea to create a type of gnocchi made from cheese-filled corn flour pasta, just like the owners of the Poker ravioli factory used to eat when they were children, in continuation of the rural tradition. The fagottini di polenta, cooked in boiling water (for best results: boil a large pot of water, salt it, turn off the heat and immerse the fagottini in it for around 3 minutes), can either be served as a first course accompanied by mushrooms, drizzled melted butter, meat sauce, baby cuttlefish or any other dish that goes well with polenta. They can also be oven-baked au gratin and served as an accompaniment for vegetables, game, mushrooms, eggs, fish or grilled meat. Without being cooked in water, they can be skewered and grilled as kebabs. Fried in boiling oil for a few seconds, they are excellent as starters or appetizers accompanied by delicious cured meats or mixed fried vegetables. The fagottini di polenta are available in 300 and 500 g packs and have a shelf life of 18 days from production.

Ingredients

For the gnocco: water, corn flour (34.1% of the pasta, 23.4% of the total), salt, skimmed powdered milk. For the filling (40%): cheeses. A dusting of rice flour (if visually present).

Codice articolo | *Item code* XB0120GRIPPOL
Codice EAN | *EAN code* 8010667400015

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 300

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x150x40

N. per collo | *No. per package* 6, 10

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

298x200x130 (6), 298x200x215 (10)

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 500

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 218/919

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 31,3 g

proteine (g) | *proteins (g)* 9,7 g

grassi (g) | *fats (g)* 6 g

Shelf-life 18 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 3'



FAGOTTINO DI POLENTA



fior di pantelleria

Il fior di Pantelleria nasce da una visita all'isola di Pantelleria e dall'approccio alla cucina pantasca che propone la menta in molti dei suoi piatti tipici. Il fior di Pantelleria si inserisce nel filone delle ricette innovative frutto della ricerca gastronomica e della creatività che caratterizza l'attività del raviolificio Poker.

Gli ingredienti principali sono la menta fresca sminuzzata, presente nella pasta e nel ripieno, e la ricotta.

Il fior di Pantelleria si propone come prodotto da gustare nella stagione estiva. Si può servire in modo classico con un condimento a base di burro fuso e salvia oppure può essere utilizzato per preparare un'insalata di pasta fredda nel modo seguente: scolare i ravioli dopo la cottura, ungerli con un filo d'olio, farli raffreddare e aggiungere mozzarella a dadini, pomodori ciliegia e capperi, guarnire con foglie di menta fresca.

Il fior di Pantelleria è disponibile in confezioni da 250, 300, 500 e 1000 g e ha un tempo di conservazione di 28 giorni dalla produzione.

Ingredienti

Per la sfoglia: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua, uova, menta (3,2% sulla pasta, 1,4% sul totale).

Per il ripieno (55,4%): ricotta (25,7% sul ripieno, 14,3 % sul totale), mozzarella (20,6% sul ripieno, 11,4% sul totale), pangrattato, Grana Padano (10,3% sul ripieno, 5,7% sul totale), albume d'uovo, menta (4,1% sul ripieno, 2,3% sul totale), sale, semi di papavero, burro.



fior di pantelleria

Fior di Pantelleria ravioli are the result of a visit to Pantelleria and of a fascination with the cuisine of the island which uses mint in many of its typical dishes. Fior di Pantelleria ravioli form part of a series of innovative recipes, that are fruit of the gastronomic research and creativity that distinguishes the activity of the Poker ravioli factory.

The main ingredients are: freshly chopped mint, contained in the pasta and in the filling, and the ricotta cheese. Fior di Pantelleria ravioli are the ideal dish to enjoy in the summer season. They may be served in the classic manner, drizzled with melted butter and sage or used to prepare a cold pasta salad as follows: drain the ravioli after cooking, add a little oil, allow them to cool and add diced mozzarella, cherry tomatoes and capers. Garnish with fresh mint leaves. Fior di Pantelleria ravioli are available in 250, 300, 500 and 1000 g packs and have a shelf life of 28 days from production.

Ingredienti

For the pasta sheet: semolina, soft wheat flour type "00", water, eggs, mint (3.2% of the pasta, 1.4% of the total). For the filling (55.4%): ricotta cheese (25.7% of the filling, 14.3 % of the total), mozzarella (20.6% of the filling, 11.4% of the total), breadcrumbs, Grana Padano cheese (10.3% of the filling, 5.7% of the total), egg whites, mint (4.1% of the filling, 2.3% of the total), salt, poppy seeds, butter.



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

via Spallanzani, 28 - 24061 Albano S.Alessandro (BG)
tel.: +39 035 581454 - fax: +39 035 4521327
info@raviolificiopoker.it - www.raviolificiopoker.it

Codice articolo | *Item code* VC0071FIORPAN
Codice EAN | *EAN code* 8010667100625

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x150x40

N. per collo | *No. per package* 6, 10, 20

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

298x200x130 (6), 298x200x215 (10),

400x298x215 (20)

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 300, 500, 1000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 255/1003

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 43

proteine (g) | *proteins (g)* 11,3

grassi (g) | *fats (g)* 4,2

Shelf-life 28 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-6'



FIOR DI PANTELLERIA



garganelli romagnoli

Il segreto della qualità dei garganelli romagnoli del Pastificio Vignolese risiede nello spessore della pasta sfoglia e nella completa rigatura del formato, estremità comprese: una volta tuffati in acqua i garganelli si devono gonfiare ed arrotondare, mai appiattirsi. Patria natia dei Garganelli è la Romagna. La particolare forma dei garganelli è capace di conferire prestigio e raffinatezza alla pietanza, esaltandone l'importanza. I garganelli romagnoli freschi del Pastificio Vignolese sono disponibili in confezioni da 250 ed hanno una shelf-life di 60 giorni.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate 20%, acqua.



Antiche Bontà S.n.c. di Ugolini Marco & C.
via dell'Elettronica, 234 - 41058 Vignola (MO)
tel.: +39 059 775350 - fax: +39 059 765930
info@antichebonta.eu - www.pastificiovignolese.it



garganelli romagnoli

The secret of the quality of Pastificio Vignolese's garganelli romagnoli resides in the thickness of the pasta sheet and in the grooves covering the entire surface of the pasta shape, ends included: once tossed into water, the garganelli should swell and become round: they should never flatten. Garganelli are a speciality pasta of Romagna. The special shape of the garganelli gives a dish added importance and elegance. Pastificio Vignolese's fresh garganelli romagnoli are available in 250 g packs and have a shelf life of 60 days.

Ingredients

Durum wheat semolina, fresh pasteurised eggs (20%), water.



GARGANELLI ROMAGNOLI

Codice articolo | *Item code* GA250
Codice EAN | *EAN code* 8023214000729

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 225x175x38
N. per collo | *No. per package* 6
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
265x240x120
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*
400, 500, 1000, 3000 (surgelato/frozen)

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 284-1204
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 53,5
proteine (g) | *proteins (g)* 11,5
grassi (g) | *fats (g)* 2,2

Shelf-life 60 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 3'



gigante al branzino

Capace di soddisfare per la singolarità del gusto le esigenze dei palati più raffinati, il gigante al branzino de La Lanterna è un tortellone di grosse dimensioni realizzato con selezionati ingredienti, lavorati con la cura e l'attenzione che è propria dell'intera produzione del pastificio di San Matteo della Decima.

I giganti al branzino de La Lanterna sono un prodotto fresco, disponibile in confezioni in PEP da 300 e 500 g ed hanno una shel-life di 40 giorni.

Ingredienti

Ricotta (71,25% sul ripieno 31,35% sul totale), semola di grano duro, uova (30% sulla pasta, 17,1 % sul totale), farina di grano tenero tipo "00", sugo di pesce branzino, formaggio duro, formaggio filante, farina di patate, sale, prezzemolo, noce moscata, pepe.



giant sea bass-filled raviolo

Able to meet the demands of the most refined palates thanks to its distinctive taste, La Lanterna's giant sea bass-filled ravioli are giant tortelli made with carefully selected ingredients, processed with the care and attention typical of the entire production of the San Matteo della Decima pasta factory.

La Lanterna's giant sea-bass filled ravioli is a fresh product, available in PEP packs of 300 and 500 g and have a shelf life of 40 days.

Ingredients

ricotta cheese (71.25% of the filling 31.35% of the total), semolina, eggs (30% of the pasta, 17.1 % of the total), soft wheat flour type "00", sea bass fish sauce, hard cheese, stringy cheese, potato flour, salt, parsley, nutmeg, pepper.



La Lanterna S.r.l.

via Ventotene, 4 - 40017 S. Matteo Decima (BO)
tel.: +39 051 6824130 - fax: +39 051 6826344
lalanterna@lalanterna.it - www.lalanterna.it



GIGANTE AL BRANZINO

Codice articolo | *Item code* 03053
Codice EAN | *EAN code* 8011754003591

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 300
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 226x175x50
N. per collo | *No. per package* 8
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
390x230x203
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 500

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 258/1082
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 29,9
proteine (g) | *proteins (g)* 11,2
grassi (g) | *fats (g)* 9,2

Shelf-life 40 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 8'



gnocchi di patata

Gli gnocchi di patate della linea "Mi piaci così", ottenuti con patate fresche, rappresentano l'ultima novità del ricco catalogo de Il Pastaio.

Si tratta di un prodotto fresco pastorizzato che, grazie all'altissima percentuale di fiocchi di patate e di patate fresche ed alla modesta presenza di farina di grano tenero (solo lo 0,25%), è ancora più leggero e morbido, di elevata qualità e di gradevole sapore dolce, tipico del prodotto fatto in casa.

Altre caratteristiche peculiari del prodotto sono l'assenza di conservanti e di uova.

I "Mi piaci così" con patata fresca appartengono alle linee dei freschi pastorizzati, sono confezionati in atmosfera modificata, in sacchetto, ed hanno una shelf-life di 60 giorni.

Ingredienti

Purea di patata (acqua, fiocchi di patata, fecola di patate corrispondenti al 88% di patata), patata fresca (10%), sale, aromi naturali, farina di grano tenero, spolvero di farina di riso.



potato gnocchi

The potato gnocchi of the "Mi piaci così" line, made from fresh potatoes, are the latest novelty in the rich and varied catalogue of Il Pastaio.

This is a fresh pasteurised product which, thanks to its extremely high percentage of potato flakes and fresh potatoes and to its low soft wheat flour content (only 0.25%), is even lighter and softer, is of excellent quality and has a delicious mild flavour, typical of the home-made product.

Another special feature of the product is that it contains neither preservatives nor eggs.

"Mi piaci così" gnocchi with fresh potato belong to the fresh pasteurised line, they are packaged in bags in modified atmosphere and have a shelf life of 60 days.

Ingredients

Potato purée (water, potato flakes, potato starch corresponding to 88% of potato), fresh potatoes (10%), salt, natural flavourings, soft wheat flour, dusting with rice flour.

IL PASTAIO
B R E S C I A



Il Pastaio S.r.l.

via delle Moie, 56/c - 25050 Rodengo Saiano (BS)
tel.: +39 030 611858 - fax: +39 030 6810742
info@pataro.it - www.ilpastaio.it

Codice articolo | *Item code* MPAPA05012
Codice EAN | *EAN code* 8015057000172

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 140x250x30
N. per collo | *No. per package* 12
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
295x395x120
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* **144/612**
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* **33,34**
proteine (g) | *proteins (g)* **1,9**
grassi (g) | *fats (g)* **0,16**

Shelf-life **60** giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* **2'**



GNOCCHI DI PATATA



grangocce alla zucca

Le grangocce alla zucca sono una preparazione gastronomica a base di zucca dalla consistenza di uno gnocco di patate ma con la forma “a cucchiaio”. Ascrivibili alla famiglia degli gnocchi, le grangocce hanno la particolarità di un impasto completamente privo di patate, ottenuto solamente con farina, zucca e sale. Cotte e successivamente surgelate, sono subito pronte dopo averle cucinate in acqua salata bollente per ¾ minuti. Il condimento ideale è rappresentato da burro fuso e salvia, con una spolverata di ricotta affumicata.

Arricchiscono il catalogo di Casa di pasta le grangocce alla zuccina e alla melanzana.

Le grangocce sono un prodotto surgelato, disponibile in confezioni da 1500 e 500 g, con una shelf-life di 18 mesi.

Ingredienti

Zucca, farina di grano tenero tipo “00”, ricotta fresca, sale, olio di semi.



pumpkin gnocchi

Grangocce with pumpkin is a specialty food preparation in the form of spoon-shaped drops made with pumpkin but with the consistency of potato gnocchi. A member of the gnocchi family, the unusual feature of grangocce is that they are made with a mixture that is totally potato free, obtained exclusively from flour, pumpkin and salt. Cooked and then deep-frozen, they require only 3-4 minutes cooking time in salted boiling water. They are best served drizzled with melted butter and sage, and dusted with smoked ricotta cheese. The catalogue of Casa di Pasta also extends to include courgette and aubergine grangocce. Grangocce is a deep-frozen product, available in 1500 g and 500 g packs, with a shelf life of 18 months.

Ingredienti

Pumpkin, wheat flour type “00”, fresh ricotta cheese, salt, seed oil.



Sessantasei S.r.l.

via XX settembre, 34/a - 32035 Santa Giustina (BL)
tel.: +39 0437 858643 - fax: +39 0437 857175
casadipasta@libero.it - www.casadipasta.it

Codice articolo | *Item code* **GG101**
Codice EAN | *EAN code* **8032804090262**

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* **1500**
Dimensione (mm) | *Size (mm)* **200x200x80**
N. per collo | *No. per package* **4**
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
400x220x160
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* **500**

Valori nutrizionali (100 g) | Nutritional values (100 g)

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life **18 mesi/months**

Tempo di cottura | *Cooking time*
3-4'



GRANCOCCE ALLA ZUCCA



maccheroni al vino primitivo

I maccheroni al vino Primitivo sono il frutto dell'unione di due ingredienti d'eccellenza della tradizione agroalimentare pugliese: la semola di grano duro e il vino Primitivo.

Sapientemente dosata, una miscela delle migliori semole si unisce ad un selezionatissimo vino per formare, senza l'aggiunta di acqua né di coloranti, un impasto dal quale si ricava un prodotto che nella forma richiama il noto maccherone fatto col ferretto, di antica tradizione.

I maccheroni al vino Primitivo di Ligorio hanno un'ottima tenuta alla cottura e legano perfettamente con i sughi, sia corposi che delicati. Sono disponibili anche nella versione fresca.

Ingredienti

Semola di grano duro, vino Primitivo.



maccheroni with primitivo wine

Maccheroni, or macaroni, with Primitivo wine are the fruit of the combination of two excellences of the Apulian agrifood tradition: semolina and Primitivo wine.

Skilfully dosed, a mixture of top quality semolina varieties combines with a meticulously selected wine to create, without the need to add water or colourants, a dough from which a product is obtained, the shape of which recalls the famous maccheroni formed using a knitting needle, according to the old, traditional technique.

Ligorio's maccheroni with Primitivo wine maintain excellent firmness to the bite during cooking and embrace sauces – both rich and light – to perfection. Available also in the fresh version.

Ingredients

Semolina, Primitivo wine.



Al mattarello di Ligorio Pietro, Giovanna e figli S.n.c.

via Salvo d'Acquisto, 50 - 72019 San Vito dei Normanni (BR)

tel.: +39 0831 982034 - fax: +39 0831 984597

info@almattarello.it - www.almattarello.it

Codice articolo | *Item code* SEC146
Codice EAN | *EAN code* 8029680291463

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 210x140x80
N. per collo | *No. per package* 24
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
405x350x240
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 2 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 12-13'



MACCHERONI AL VINO PRIMITIVO

M

*m*maritate normanne

Le “mmaritate” normanne sono un prodotto che richiama le antiche origini della tradizione enogastronomica pugliese.

Le vecchie orecchiette della nonna sono “maritate”, ovvero “accoppiate”, con il maccheroncino fatto col ferretto quadrato. Non solo nella forma, ma anche nell’impasto si ritorna al passato in quanto la semola con cui è fatta questa specialità è frutto del grano Simeto, una varietà di frumento duro di ottima qualità, in grado di resistere a estreme condizioni di stress pedo-climatiche e immune alle più comuni patologie, da sempre coltivato sulle aride terre pugliesi.

La semola utilizzata per la produzione di questa tipica pasta è ottenuta da una macinatura a pietra e senza che venga attuata alcuna estrazione di germogli, motivazione anche del colore scuro a differenza delle tradizionali semole bianche: la semola così ottenuta passa, in sostanza, “dalla macina all’impasto”.

Le mmaritate normanne del pastificio Al Matterello sono disponibili anche fresche.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



*m*maritate normanne

Mmaritate normanne is a product that harks back to the age-old origins of Apulia’s gourmet tradition. Grandma’s time-honoured orecchiette are “maritate” (“married” or coupled) with little macaroni, shaped using a square-section rod. Not only their shape but also their dough is still made in the old traditional way, as the semolina used to make this specialty derives from Simeto wheat, a top quality variety of durum wheat which has the capacity to withstand extreme pedoclimatic conditions, is immune to the most common diseases and has always been cultivated in the arid soil of Apulia. The semolina used for the production of this typical pasta is obtained through natural stone grinding and without the extraction of the wheat germ, and this is the reason for its darker colour compared to the traditional white semolina varieties: in practical terms, the semolina thus obtained goes right “from the grinding mill to the dough”. Mmaritate normanne of the Al Matterello pasta factory are also available fresh.

Ingredienti

Durum wheat semolina, water.



Al mattarello di Ligorio Pietro, Giovanna e figli S.n.c.

via Salvo d’Acquisto, 50 - 72019 San Vito dei Normanni (BR)

tel.: +39 0831 982034 - fax: +39 0831 984597

info@almattarello.it - www.almattarello.it

16
anni/years
2
i
96

Codice articolo | *Item code* SEC192
Codice EAN | *EAN code* 802968029182

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 100x300x45
N. per collo | *No. per package* 24
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
405x350x240
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 2 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 16-18'



nuvole

Le nuvole del Pastificio Attilio Mastromauro Granoro, storica azienda di Corato, fondata nel 1967 da Attilio Mastromauro, appartengono alla linea de "Gli speciali" che racchiude numerosi formati, da quelli ispirati alla tradizione ai più fantasiosi. Tutti sono prodotti con semole di grano duro di alta qualità, selezionate per quantità di proteine, indice di glutine e colore. La tenacità durante la masticazione, l'alta resa, la tenuta in cottura ed il colore giallo intenso sono le particolarità che hanno decretato il successo di questa pasta, frutto della profonda conoscenza dei processi produttivi e delle materie prime selezionate dalla famiglia Mastromauro. Le nuvole e gli altri formati della linea "Gli speciali" sono disponibili in confezioni da 500 g.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



nuvole (clouds)

The item "nuvole" by Pastificio Attilio Mastromauro Granoro, a historic company of Corato, founded in 1967 by Mr Attilio Mastromauro, belongs to the "Gli Speciali" line, which includes numerous pasta shapes ranging from those inspired by tradition to the most imaginative varieties. All of the them are produced with top quality semolina, selected for its protein content, gluten index and colour. The success of this pasta has been guaranteed by the resistance during chewing, high yield, firmness during cooking and bright yellow colour, results of the Mastromauro family's deep knowledge of production processes and raw materials.

Nuvole and other pasta shapes from the "Gli Speciali" range are available in 500 g packs.

Ingredienti

Semolina, water.



Pastificio Attilio Mastromauro - Granoro S.r.l.

strada provinciale 231, km 35,100 - 70033 Corato (BA)
tel.: +39 080 8721821 - fax: +39 080 8722400
pasta@granoro.it - www.granoro.it

Codice articolo | *Item code* --
Codice EAN | *EAN code* **8007290330963**

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* **85x150x270**
N. per collo | *No. per package* 10
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
380x260x330
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | Nutritional values (100 g)

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* **360/1525**
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 71
proteine (g) | *proteins (g)* 14
grassi (g) | *fats (g)* 1,5

Shelf-life **3 anni/years**

Tempo di cottura | *Cooking time* **5'**



NUVOLE

M

pannocchie

Le pannocchie sono un nuovo ed originale formato di pasta fresca ideato dal Pastificio Al Mattarello di Ligorio, varietà di semola di grano duro dalla forma allungata che ricorda vagamente la spiga del mais. La loro particolare superficie, che presenta piccoli rilievi ordinatamente disposti simili ai chicchi del mais, permette di trattenere alla perfezione sughi e condimenti. L'ottima tenuta in cottura trova il suo apice al cuore del prodotto, che tende a rimanere al dente e permette di gustare il vero ed intenso sapore del grano. Le pannocchie fresche di Ligorio sono particolarmente consigliate con condimenti di verdure. Sono disponibili in confezioni da 500 g per una shelf-life di 90 giorni, e anche integrali.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



pannocchie

Pannocchie are a new and original shape of fresh pasta created by Pastificio Al Mattarello di Ligorio, a variety of semolina with an elongated form that vaguely recalls an ear of corn. Their special surface, which has small, orderly bumps similar to corn grains, holds the sauce to perfection. The product maintains excellent firmness during cooking, particularly the core which maintains its "bite", releasing the authentic and decisive flavour of the grain.

Ligorio's fresh pannocchie are ideal for vegetable sauces. They are available in 500 g packs and have a shelf-life of 90 days. Whole wheat version also available.

Ingredienti

Semolina, water.



Al Mattarello di Ligorio Pietro, Giovanna e figli S.n.c.
via Salvo d'Acquisto, 50 - 72019 San Vito dei Normanni (BR)
tel.: +39 0831 982034 - fax: +39 0831 984597
info@almattarello.it - www.almattarello.it



giorni/days

90

i
96

PANNOCCHIE

Codice articolo | *Item code* FRE148
Codice EAN | *EAN code* 8029680201486

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 300x170x40
N. per collo | *No. per package* 12
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
474x237x171
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 281/1194
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 58,23
proteine (g) | *proteins (g)* 10
grassi (g) | *fats (g)* 0,91

Shelf-life 90 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 6'



pansoti biologici alla ricotta di varese ligure e verdure

I pansoti sono uno dei piatti più tipici della tradizione contadina della Liguria.

I pansoti alla ricotta di Varese Ligure e verdure del Pastificio Val di Vara sono prodotti con ingredienti di indiscussa qualità: la ricotta biologica è della Cooperativa Casearia di Varese Ligure, una moderna realtà imprenditoriale che ha la sua sede al centro della Valle del Biologico (Varese Ligure è stato il primo Comune d'Europa a ottenere la certificazione ambientale ISO140001).

Gli spinaci e le bietole entrano nell'impasto del ripieno dopo una lavorazione manuale che esalta il loro naturale sapore con un dosaggio accurato delle piante aromatiche e delle spezie tipo maggiorana e noce moscata.

Ricetta tradizionale, ingredienti di qualità e manualità artigianale sono i tre punti di forza di un prodotto ad altissimo valore aggiunto.

I pansoti danno il meglio di sé conditi con burro fuso, salvia e parmigiano o con la tradizionale salsa di noci.

Ingredienti

Per la sfoglia (40%): semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova, acqua.

Per il ripieno (60%): ricotta, spinaci, bietole, pane grattugiato, Grana Padano, olio extravergine oliva, sale, maggiorana, noce moscata, aglio.



organic "pot-bellied" ravioli with varese ligure ricotta cheese and vegetables

Pansoti are one of the most typical dishes of the Ligurian rural tradition. Pansoti alla ricotta di Varese Ligure e verdure of the Pastificio Val di Vara are produced with ingredients of unquestionable quality: organic ricotta cheese produced by the Cooperativa Casearia di Varese Ligure, a modern business headquartered in the heart of the "Organic Valley" (Varese Ligure was the first town in Europe to be awarded ISO 140001 environmental certification). The spinach and chards are only blended with the filling mixture after a manual process which enhances their natural flavour through the careful adding of aromatic herbs and spices such as marjoram and nutmeg. Traditional recipe, top quality ingredients and artisan expertise are the three strengths of a product with inestimable added value. Pansoti are best enjoyed drizzled with melted butter, sage and parmesan cheese or with the traditional walnut sauce.

Ingredients

For the pasta sheet (40%): durum wheat semolina, soft wheat flour type "00", eggs, water. For the filling (60%): ricotta cheese, spinach, chards, breadcrumbs, Grana Padano cheese, extra virgin olive oil, salt, marjoram, nutmeg, garlic.



Bontà Valdivara S.r.l.

Via IV Novembre 3 - località Castello 19012 CARRO (SP)
tel. e fax: +39 0187 861131
info@pastificiovaldivara.it - www.pastificiovaldivara.it

Codice articolo | *Item code* BPRV400
Codice EAN | *EAN code* 8057685331006

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 400
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 260x160x50
N. per collo | *No. per package* 14
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
340x340x340
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 1000, 2000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 256,6/1083,21
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 39,8
proteine (g) | *proteins (g)* 11,2
grassi (g) | *fats (g)* 5,4

Shelf-life 12 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time* 4'



PANSOTI ALLA RICOTTA DI VARESE LIGURE E VERDURE



pappardelle di san lorenzo

Il nome di questo prodotto rimanda all'antica festa di San Lorenzo che a Firenze, per molti secoli, è stata celebrata nella basilica e nel quartiere che gli sono intitolati, con grandi festeggiamenti che coinvolgevano l'intera città. Nel quartiere di San Lorenzo, nella Firenze rinascimentale, svolgevano la loro attività molti fornai che il 10 agosto addobbavano le botteghe con pane lavorato in forme fantasiose, e pastai che preparavano una sfoglia sottile tagliata in grosse strisce con un lato increspato, chiamate "lasagne", e che erano, in realtà, pappardelle. Sia il pane che la pasta venivano offerti alla popolazione più povera.

Le pappardelle di San Lorenzo del Pastificio Artigiano Fabbri sono prodotti con semola ricavata da grani scelti, trafilati con stampi in bronzo ed essiccati in celle statiche per 3/5 giorni ad una temperatura inferiore ai 38 gradi centigradi, per preservarne le qualità organolettiche. Sono disponibili in confezioni da 500 g, sia nell'elegante confezione cilindrica in cartone, sia in confezioni di plastica trasparente a sacchetto.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



Pastificio Artigiano Fabbri S.a.s. di Giovanni Fabbri & C.

piazza Emilio Landi, 18 - 50027 Strada in Chianti (FI)
tel.: +39 055 858013 - fax: +39 055 858413
info@pastafabbri.it - www.pastafabbri.it



pappardelle of san lorenzo

The name of this product recalls the ancient feast of San Lorenzo which, in Florence, has been celebrated for many centuries in the basilica and its surrounding district, both of which are named after the saint, with magnificent celebrations involving the whole city. In the Florence of Renaissance times, there were many bakeries in the district of San Lorenzo and on 10 August the bakers would decorate their shops with imaginatively shaped loaves, while the pasta makers would prepare very thin sheets of pasta which they would cut into broad strips with crimped edges, which they called "lasagne", but which were, in actual fact, pappardelle. Both the bread and the pasta were offered to the poor. Pastificio Artigiano Fabbri's pappardelle of San Lorenzo are produced using semolina obtained from top quality grains, they are extruded using bronze dies and dried in static cells for 3/5 days at a temperature of less than 38 degrees Centigrade, in order to keep their organoleptic qualities intact. They are available in 500 g packs, both in the elegant cylindrical cardboard pack or in transparent plastic bags.

Ingredients

Semolina, water.

Codice articolo | *Item code* 9911
Codice EAN | *EAN code* 8001397099112

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 100x340 (øxh)
N. per collo | *No. per package* 9
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
350x350x350
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 354/1479,7
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 72
proteine (g) | *proteins (g)* 12
grassi (g) | *fats (g)* 1,8

Shelf-life **3 anni/years**

Tempo di cottura | *Cooking time* 10'



PAPPARDELLE DI SAN LORENZO



passatelli

I passatelli sono una pasta di antica tradizione romagnola, nata nelle case contadine. Sono un piatto semplice negli ingredienti, che richiedono una grande abilità nella preparazione per ottenere un impasto dalla giusta consistenza dal quale poi ricavare piccoli cilindri da cuocere in brodo. Si chiamano passatelli proprio perché sono ottenuti facendo passare l'impasto dai fori di uno specifico strumento, chiamato stampo. Gli ingredienti vanno amalgamati con cura, fino ad ottenere un impasto compatto e di buona consistenza affinché si riesca a farlo fuoriuscire dai fori, dando luogo alla tipica minestra di forma cilindrica con diametro di circa 4-5 millimetri e lunghezza di 8-10 centimetri, di colore giallognolo ed aspetto rugoso. Oltre alla tradizionale ricetta con brodo, i passatelli possono essere cucinati alla trentina (con funghi porcini), alla pescatora (con cozze, vongole, scampi e gamberi) e alla trevigiana (con radicchio). I passatelli de La Lanterna sono prodotti con ingredienti selezionati, sono disponibili in confezioni da 250, 300 e 500 g si conservano per 30 giorni dalla produzione.

Ingredienti

Uova pastorizzate, pane grattugiato, formaggio duro, sale, farina di grano tenero tipo "00", noce moscata, pepe, burro.



La Lanterna S.r.l.

via Ventotene, 4 - 40017 S. Matteo Decima (BO)
tel.: +39 051 6824130 - fax: +39 051 6826344
lalanterna@lalanterna.it - www.lalanterna.it



passatelli

Passatelli is a very old traditional dish that originated in the houses of the Romagna farming community. It is a very simple dish in terms of ingredients, but requires great ability in the preparation in order to obtain a mixture of the correct consistency from which to make small cylinders to cook in broth. They are called "passatelli" because they are made by "passing" the mixture through the holes of a specific utensil, called a die. The ingredients must be mixed carefully, so as to obtain a compact mixture with a consistency suitable for passing through the holes, thereby creating the typical cylindrical pasta shapes of around 4-5 millimetres in diameter and 8-10 centimetres in length, yellowish in colour and rough in appearance. In addition to the traditional recipe with broth, passatelli can also be cooked Trento-style (with porcini mushrooms), with a seafood sauce (mussels, clams, scampi and prawns) or Treviso-style (with radicchio). The La Lanterna's passatelli are produced with carefully selected ingredients, are available in 250, 300 and 500 g packs and have a shelf life of 30 days from production.

Ingredients

Pasteurised eggs, breadcrumbs, hard cheese, salt, soft wheat flour type "00", nutmeg, pepper, butter.

Codice articolo | *Item code* RMM014D
Codice EAN | *EAN code* 8055731980352

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 325x265x60
N. per collo | *No. per package* 5
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
332x272x299
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*
500, 250 (take-away)

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 240,7/1013,1
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 29,4
proteine (g) | *proteins (g)* 13
grassi (g) | *fats (g)* 7,9

Shelf-life 30 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 2-3'



PASSATELLI



penne rigate biologiche

Valbio è la linea biologica dell'azienda Valdigrano di Flavio Pagani alla quale appartengono le penne rigate insieme ad altri tre formati: tortiglioni, fusilli e spaghetti.

Trafilate al bronzo, le penne rigate biologiche sono disponibili in confezioni da 500 g e da 3 kg per la ristorazione professionale.

I prodotti biologici Valbio sono certificati da Ecocert Italia e offrono al consumatore la massima qualità e la garanzia di una produzione rispettosa dell'ambiente.

La qualità dei prodotti Valdigrano è inoltre garantita dal rispetto del programma H.A.C.C.P. e degli standard I.F.S. e B.R.C. (per entrambi Higher Level Certification) certificati da C.S.Q.A.

Ingredienti

Semola di grano duro da agricoltura biologica, acqua.



Valdigrano di Flavio Pagani S.r.l.

via Borsellino, 35/37 - 25038 Rovato (BS)
tel.: +39 030 7704444 - fax: +39 030 7720913
info@valdigrano.com - valdigrano.com



organic penne rigate

Valbio is the organic line of Flavio Pagani's company Valdigrano and includes penne rigate and three other shapes: tortiglioni, fusilli and spaghetti.

Made with a bronze die extrusion process, organic penne rigate are available 500 g packs, and in 3 kg packs for professional catering.

Valbio organic products are certified by Ecocert Italia and offer the consumer maximum quality and the guarantee of environmentally friendly production processes.

The quality of Valdigrano products is guaranteed by compliance with the H.A.C.C.P. program and with I.F.S. and B.R.C. standards (Higher Level Certification for both) certified by C.S.Q.A.

Ingredients

Organic whole wheat semolina, water.

Codice articolo | *Item code* 440500VAC12144

Codice EAN | *EAN code* 8025202011632

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 180x100x65

N. per collo | *No. per package* 12

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

465x240x165

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 3000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 356/1508

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 74

proteine (g) | *proteins (g)* 12

grassi (g) | *fats (g)* 1,5

Shelf-life 3 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 10'



PENNE RIGATE BIOLOGICHE



ravioli del plin

Il raviolo del "plin", un classico della tradizione del territorio piemontese, ha origine nelle Langhe e deve il suo nome a quel pizzicotto ("plin", in dialetto) che le donne imprimevano alla sfoglia per racchiudere il ripieno preparato con carni arrosto e verdure. I ravioli del plin del pastificio Fontaneto sono fedeli alla tradizione sia nell'aspetto che nella ricetta della farcia, che unisce arrostiti di selezionate carni suine e bovine a mortadella, Grana Padano, erbe e ortaggi.

I "plin" sono solitamente bolliti per pochi minuti in abbondante acqua salata e conditi con burro, Parmigiano Reggiano e salvia oppure con sugo d'arrosto; seguendo un'antica tradizione, possono anche essere serviti senza condimento, adagiati su un candido tovagliolo di lino. I ravioli del plin del pastificio Fontaneto sono prodotti freschissimi, venduti sfusi, senza essere sottoposti a pastorizzazione ed hanno una shelf-life di 10 giorni.

Ingredienti

Per la sfoglia: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua, sale.

Per il ripieno: carne di bovino e suino rosolate con vino rosso, cipolle, carote, sedano ed erbe aromatiche, mortadella, formaggio Grana Padano D.O.P., uova, pangrattato, spinaci, sale, spezie.



plin ravioli

"Plin" ravioli, a classic of the Piedmont culinary tradition, has its origins in the Langhe area and the name of the ravioli derives from the pinching ("plin", in the local dialect) of the pasta sheet between finger and thumb to close the pasta shapes filled with roast meat and vegetables. Pastificio Fontaneto's plin ravioli are faithful to tradition both in their appearance and in the recipe for their filling, which combines selected pork and beef roast meats with mortadella, Grana Padano cheese, herbs and vegetables.

"Plin" ravioli are normally boiled for a few minutes in plenty of salted water and served with butter, Parmigiano Reggiano cheese and sage leaves, or alternatively with the gravy from the roast; following an age-old tradition, they can also be served just as they are, on a white linen napkin. Pastificio Fontaneto's plin ravioli are produced ultra-fresh, sold loose without pasteurization and have a shelf life of 10 days.

Ingredienti

For the pasta sheet: semolina, soft wheat flour, eggs, water, salt.

For the filling: beef and pork meat browned in red wine, onions, carrots, celery and aromatic herbs, mortadella, Grana Padano P.D.O. cheese, eggs, breadcrumbs, spinach, salt, spices.



Fontaneto S.r.l.

loc. Molino Marco, 20 - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

tel.: +39 0322 806530 - fax: +39 0322 806541

info@fontaneto.com - www.fontaneto.com



giorni/days

10



RAVIOLI DEL PLIN

Codice articolo | *Item code* PLI
Codice EAN | *EAN code* 8005299000863

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 285x210x65

N. per collo | *No. per package* 1

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

285x210x65

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*

2000, 250 (atm), 2x1000 (atm), 250 (take away)

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --

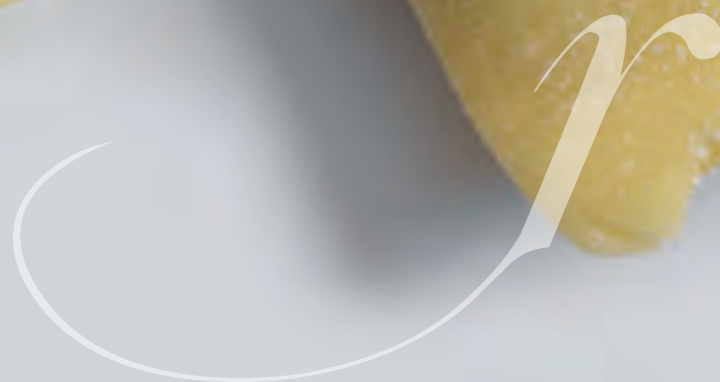
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --

proteine (g) | *proteins (g)* --

grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 10 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-6'



ravioli di borragine

Il raviolo di borragine è un prodotto classico della tradizione ligure. Il ripieno è composto da pochi ingredienti tutti freschissimi per dare al prodotto finito un sapore leggero, gradevole al palato e molto digeribile. La borragine è una pianta spontanea, è facile da trovare nei campi della Liguria, le foglie cotte, vengono utilizzate per i ripieni dei ravioli, per le frittate e per deliziose frittelle. La borragine utilizzata dal Pastificio Plin è tutta fresca, prodotta ad Albenga, e lavorata giornalmente nella cucina del pastificio. Il raviolo di borragine del Pastificio Plin è caratterizzato da una sfoglia molto sottile e quindi di rapida cottura, per esaltare ancora più il gusto del ripieno. È disponibile in confezioni da 500 g per una shelf-life di 30 giorni.

Ingredienti

Per la sfoglia: semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uova (min. 20%), acqua.
Per il ripieno: ricotta, borragini fresche (min. 20%), bietole, pane grattugiato, formaggio grana padano, uova pastorizzate, olio extra vergine d'oliva, sale, maggiorana.



borage-filled ravioli

Borage-filled ravioli is a classic of the Ligurian tradition. The filling consists of just a few super-fresh and easily digestible ingredients to give the finished product a delicate taste that delights the palate. Borage is a wild plant which grows plentifully in the Ligurian meadows, the cooked leaves of which are used for filling ravioli, for frittatas and for delicious fritters. The borage used by the Pastificio Plin is all fresh, produced in Albenga and processed daily in the kitchen of the pasta factory. The borage-filled ravioli of Pastificio Plin are made with an extremely thin pasta sheet – and are therefore quick cooking – in order to bring out the taste of the filling to the full. They are available in 500 g packs and have a shelf life of 30 days.

Ingredients

Durum wheat semolina, soft wheat flour type "00", eggs (min. 20%), water. Ingredients of the filling: ricotta cheese, fresh borage (min. 20%), chards, breadcrumbs, Grana Padano cheese, pasteurised eggs, extra virgin olive oil, salt, marjoram.



Pastificio Plin S.r.l.

via Cascine, 11 - 17038 Villanova d'Albenga (SV)
tel.: +39 0182 993560 - fax: +39 0182 993707
info@pastificioplin.com - www.pastificioplin.com



RAVIOLI DI BORRAGINE

Codice articolo | *Item code* RM 02
Codice EAN | *EAN code* 8031757900239

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 195x150x60
N. per collo | *No. per package* 6
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

--
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*
250, 400

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 30 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 3'



ravioloni ai porri, grana e speck

I ravioloni ai porri grana e speck sono una delle più recenti novità proposte da Italfood per la linea Le Grandi Specialità. I ravioloni, come tutti gli altri prodotti di questa linea, si caratterizzano per il formato "gigante" della pasta – in questo caso un raviolo di 50 x 50 mm – e per l'elevata percentuale di ripieno, pari al 60% dell'intero prodotto.

La sfoglia dei ravioloni viene prodotta con l'utilizzo di una miscela di farine speciali che ne garantiscono un'elevata qualità di gusto e di texture, cui contribuisce ulteriormente il processo produttivo che prevede l'impiego di trafile in bronzo. Particolarmente elevato è, inoltre, il contenuto di uova: 6 per ogni chilogrammo di pasta.

Il ripieno ai porri, grana e speck è frutto di una lunga ricerca che ha portato alla formulazione di una ricetta innovativa e gustosa, capace di valorizzare i sapori e gli ingredienti della tradizione gastronomica del Trentino Alto Adige.

I ravioloni ai porri, grana e speck sono disponibili in confezioni da 250 g con una shelf-life di 45 giorni.

Ingredienti

Per la sfoglia (40%): semola di grano duro, uova (25%), farina di grano tenero tipo "00".
Per il ripieno (60%): porri (28%), ricotta, speck (8,5%), farina di grano tenero tipo "00", formaggio grana, amido di patata e riso, grassi vegetali (senza grassi idrogenati), fiocchi di patate, olio vegetale, cipolla, pane grattugiato, aglio, sale, estratto di lievito, aromi, spezie.



ravioloni with leeks, grana padano cheese and speck

Ravioloni with leeks, Grana Padano cheese and speck are one of the latest novelties offered by Italfood for the Grandi Specialità line. The ravioloni, like all the other products belonging to this line, stand out for their "giant" size - each piece is 50 x 50 mm – and for the high percentage of filling inside them, equivalent to 60% of the entire product. The ravioloni pasta sheet is made with a mixture of special flours that guarantee high quality in terms of taste and texture, qualities that are further enhanced by the production process which involves the use of bronze extrusion dies. Additionally, the egg content is particularly high: 6 eggs to a kilogram of pasta. The leek, Grana Padano cheese and speck filling is the fruit of prolonged research which led to the formulation of an innovative and appetising recipe, with the power to heighten the flavours and ingredients of the gastronomic tradition of Trentino Alto Adige. Ravioloni with leek, Grana Padano cheese and speck are available in 250 g packs and have a shelf life of approx. 45 days.

Ingredients

For the pasta sheet (40%): semolina, egg (25%), soft wheat flour type "00".
For the filling (60%): leeks (28%), ricotta cheese, speck (8.5%), soft wheat flour type "00", Grana Padano cheese, potato and rice starch, vegetable fats, (hydrogenated fat free), potato flakes, vegetable oil, onion, breadcrumbs, garlic, salt, yeast extract, herbs, spices.



Italfood Ala S.r.l.

via dell'Artigianato, 11 - 38061 Ala (TN)
tel.: +39 0464 674030 - fax: +39 0464 674183
info@italfood.com - www.italfood.com

Codice articolo | *Item code* CD217G
Codice EAN | *EAN code* 8024324003693

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 180x225x30

N. per collo | *No. per package* 10

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

390x235x175

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 260/1083

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 34,3

proteine (g) | *proteins (g)* 8,9

grassi (g) | *fats (g)* 9,2

Shelf-life 45 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 4-5'



RAVIOLONI AI PORRI, GRANA E SPECK



ravioloni alla maremmana

Prodotto tipico della Maremma e di tutta la provincia di Grosseto, di forma quadrata e di dimensioni superiori ai ravioli tradizionali, i ravioloni alla Maremmana sono preparati con passione e sapienza fin dal 1945, anno di fondazione del Pastificio Tradizionale Zucconi. A partire dalla rigorosa scelta degli ingredienti: la pregiata semola ottenuta dai grani duri selezionati, coltivati e raccolti per Copaim nella Maremma Toscana, almeno sette uova fresche, da galline allevate a terra, per chilogrammo di semola, senza aggiunta di acqua o di coloranti artificiali, per preparare una sfoglia sottile ed elastica che esalta il gusto e la morbidezza del ripieno di ricotta e spinaci freschissimi, tagliati più grossi e di conseguenza più identificabili dal consumatore, che riconosce in questa lavorazione una connotazione ancor più artigianale, tipica del prodotto fatto in casa e favorisce un'ottima resa in cottura. Un risultato che solo una grande esperienza artigianale può realizzare e che solo i più innovativi processi di produzione sanno pienamente garantire. I ravioloni alla Maremmana sono disponibili in confezioni da 1 kg e da 300 g con una shelf-life di circa 12 giorni.

Ingredienti

Per la sfoglia: semola di grano duro, uova.

Per il ripieno: ricotta fresca, olio di semi di girasole, spinaci cotti, mascarpone, patate in fiocchi, sale, noce moscata, pepe nero. Spolverati con farina di riso.



maremma-style ravioloni

A product typical of the Maremma area and of the entire province of Grosseto, square in shape and larger than traditional ravioli, Maremma-style ravioloni have been prepared with passion and skill since 1945, the year in which Pastificio Tradizionale Zucconi was founded. Starting from the meticulous choice of the ingredients: high quality semolina obtained from carefully chosen durum wheats, cultivated and harvested for Copaim in the Tuscan Maremma area, at least seven fresh eggs from free-range hens for each kilo of semolina, no added water or artificial colourants, in order to prepare a thin, elastic pasta sheet that will enhance the flavour and softness of the filling, made from ultra-fresh ricotta and spinach. They are cut larger – making them more immediately identifiable by the consumer, who associates this process with a more artisanal touch, typical of the home-made product – and guarantee excellent firm-to-the-bite quality when cooked. A result that only great artisanal experience can achieve and that only the most innovative production processes can fully guarantee. Maremma-style ravioloni are available in 1 kg and 300 g packs and have a shelf life of approx. 12 days.

Ingredients

For the pasta sheet: semolina, eggs.

For the filling: fresh ricotta cheese, sunflower seed oil, cooked spinach, mascarpone cheese, potato flakes, salt, nutmeg, black pepper. Dusted with rice flour.



Copaim S.p.a.

strada dell'Airone, 6 - 58010 Albinia (GR)

tel.: +39 0564 871055 - fax: +39 0564 872001

info@copaim.it - www.copaim.it

Codice articolo | *Item code* 7154
Codice EAN | *EAN code* 8005481171548

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 320x260x55
N. per collo | *No. per package* 2
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
333x275x135
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 300

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 243/1018
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 22,9
proteine (g) | *proteins (g)* 12,4
grassi (g) | *fats (g)* 11,3

Shelf-life 12 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-6'



RAVIOLONI ALLA MAREMMANA

ravioloni alla selvaggina

I ravioloni sono un prodotto tipico della cucina italiana.

I ravioloni alla selvaggina del pastificio Sessantasei son caratterizzati da una sfoglia all'uovo amalgamata con mirtillo nero, da una farcitura composta da una gustosa miscela di carni di cervo e capriolo sapientemente brasate, unita a della morbida ricotta vaccina. Conditi con un soffritto di scalogno, pepe al mulinello e saltati alla fiamma con del Gin, sono un primo piatto che sposa perfettamente la cultura alimentare delle Alpi italiane.

I ravioloni alla selvaggina del pastificio Sessantasei sono un prodotto surgelato, disponibile in confezioni da 1000 e 500g con una shelf-life di 18 mesi.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova, acqua, mirtillo. Per il ripieno: ricotta, carni di cervo, capriolo e manzo, sedano, carote, cipolla, vino rosso, formaggi grattugiati, sale, pane grattugiato, polpa di pomodoro, spezie e aromi.



game-filled ravioli

Ravioloni are a typical product of the Italian culinary tradition. The game-filled ravioloni of the Sessantasei pasta factory are distinguished by egg pasta sheets that have been kneaded with whortleberries and by a filling consisting of a tasty mixture of expertly braised venison and roe deer meat, combined with soft cow's milk ricotta cheese. With chopped fried onion, freshly ground pepper, sautéed at a high heat and doused with gin, it is a first course in perfect harmony with the culinary culture of the Italian Alps. The Ravioloni alla selvaggina of the Sessantasei pasta factory is a deep-frozen product, available in 1000 g and 500 g packs, with a shelf life of 18 months.

Ingredients

For the pasta sheet: soft wheat flour type "00", durum wheat semolina, eggs, water, whortleberries. For the filling: ricotta cheese, venison, roe deer meat and beef, celery, carrots, onion, red wine, grated cheeses, salt, breadcrumbs, tomato pulp, herbs and spices.



Sessantasei S.r.l.

via XX settembre, 34/a - 32035 Santa Giustina (BL)
tel.: +39 0437 858643 - fax: +39 0437 857175
casadipasta@libero.it - www.casadipasta.it

Codice articolo | *Item code* RA105
Codice EAN | *EAN code* 8032804090361

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x200x80
N. per collo | *No. per package* 4
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
400x220x160
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 500

Valori nutrizionali (100 g) | Nutritional values (100 g)

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life 18 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time*
6-7'



RAVIOLINI ALLA SELVAGGINA

rosette prosciutto cotto e formaggio

Le rosette al prosciutto cotto e formaggio del Pastificio Vignolese sono una prelibatezza intramontabile, presente sulle tavole dei consumatori da oltre venti anni. È una pietanza che crea aria di festa e piace a grandi e a piccini. La ricetta, tipicamente modenese, è piuttosto impegnativa, caratterizzata da una farcitura composta da prosciutto cotto, tre diverse tipologie di formaggio, e besciamella, avvolta da più sfoglie di pasta all'uovo. La vaschetta di "cartoncino" si presta ad essere utilizzata sia in forno tradizionale, sia in forno a microonde.

Le rosette al prosciutto cotto e formaggio del Pastificio Vignolese sono disponibili in confezioni da 550 g e hanno una shelf-life di 35 giorni.

Ingredienti

Per la pasta (12%): farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, semola di grano duro. Per il ripieno (88%): besciamella, formaggi 8%, prosciutto cotto 12%.



Antiche Bontà S.n.c. di Ugolini Marco & C.
via dell'Elettronica, 234 - 41058 Vignola (MO)
tel.: +39 059 775350 - fax: +39 059 765930
info@antichebonta.eu - www.pastificiovignolese.it



pasta roses with cooked ham and cheese

Pastificio Vignolese's rosette al prosciutto cotto e formaggio are a timeless delicacy that has graced the tables of consumers for over twenty years now. It is a festive dish and a great favourite with young and old alike. It is a typical recipe of Modena and is quite painstaking to make, with a filling composed of prosciutto cotto, three different types of cheese and béchamel sauce, wrapped in several layers of egg pasta.

The "thin cardboard" tray is ideal for use both in a conventional oven, and in a microwave oven. Pastificio Vignolese's rosette al prosciutto cotto e formaggio are available in 550 g packs and have a shelf life of 35 days.

Ingredients

For the pasta sheet (12%): soft wheat flour type "00", fresh pasteurised eggs, durum wheat semolina. For the filling (88%): béchamel sauce, cheeses 8%, prosciutto cotto 12%.

Codice articolo | *Item code* ROPR550
Codice EAN | *EAN code* 8023214000989

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 550
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 225x175x 48
N. per collo | *No. per package* 6
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
365x240x165
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*
2200

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 226,3-945,6
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 15,9
proteine (g) | *proteins (g)* 12,3
grassi (g) | *fats (g)* 12,6

Shelf-life 35 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 25' (forno/ oven),
10' (microonde/microwave)



ROSETTE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

ruote pазze

Le "ruote pазze" sono così chiamate nella tradizione salentina perché non perfettamente circolari. Il loro formato è costituito da una corona, del diametro di circa 25 mm, collegata ad un mozzo, del diametro di circa 6 mm, da sei raggi, di 9 mm di lunghezza. Corona, mozzo e raggi hanno tre spessori differenti che conferiscono alla masticazione quella particolare sensazione paragonabile all'insieme della mollica e della crosta del buon pane: sensazione molto apprezzata dai palati fini. Dopo la cottura le ruote pазze non si schiacciano, come accade per i rigatoni e i paccheri, ma restano ben tese, consentendo al condimento di penetrare liberamente e restare all'interno del formato.

La selezione delle migliori semole, la trafilatura al bronzo, l'essiccazione lenta e a bassa temperatura conferiscono alle ruote pазze del Pastificio Benedetto Cavalieri quello straordinario sapore di grano che ne ha decretato, fin dalla loro antica origine (la loro trafila è presente in un inventario del 1938), un successo immediato tanto in Italia quanto all'estero, dove possono essere apprezzate in molti dei ristoranti più prestigiosi.

Nel 2002 la National Association for the Specialty Food Trade ha premiato le ruote pазze del Pastificio Benedetto Cavalieri con il prestigioso Oscar al Fancy Food di New York. Sono citate nel film "Mine vaganti" di Ferzan Ozpetek.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



Pastificio Benedetto Cavalieri

via Garibaldi, 64 - 73024 Maglie (LE)
tel.: +39 0836 484144 - fax: +39 0836 484140
cavalieribenedetto@virgilio.it



ruote pазze (crazy wheels)

Traditionally called "ruote pазze" (crazy wheels) in Salento because they are not perfectly round. This pasta shape consists of a crown with a diameter of approx. 25 mm, connected to a hub with a diameter of approx. 6 mm by six spokes 9 mm in length. The crown, hub and spokes have three different thicknesses which give the pasta that firm sensation under the teeth experienced when biting into the crust and soft part of fresh bread together: a sensation greatly appreciated by fine palates. After cooking, ruote pазze do not appear squashed, as tends to happen with rigatoni and paccheri, they remain firm, allowing the sauce to penetrate well and remain inside the wheels. The selection of the best quality semolina, bronze die extrusion, slow drying at low temperatures give Pastificio Benedetto Cavalieri's ruote pазze that extraordinary wheaty flavour that has guaranteed – right from their time-honoured origins (their bronze die appears on an inventory of 1938) – an immediate success, not just in Italy but also abroad, where they can be enjoyed in many of the world's most prestigious restaurants. In 2002 the National Association for the Specialty Food Trade awarded Pastificio Benedetto Cavalieri's ruote pазze its prestigious Oscar at the Fancy Food fair of New York. They are mentioned in Ferzan Ozpetek's film "Mine vaganti" (Loose Cannons).

Ingredients

Semolina, water.



RUOTE PAZZE

Codice articolo | *Item code* 33
Codice EAN | *EAN code* 8017145330000

Confezione | Pack

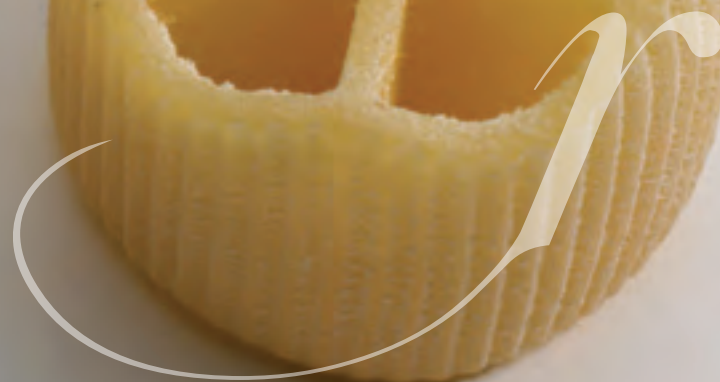
Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 100x170x300
N. per collo | *No. per package* 20
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
200x600x480
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 2000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 375/1567,5
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 75
proteine (g) | *proteins (g)* 12,5
grassi (g) | *fats (g)* 1,8

Shelf-life 3 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 12-13'



saccottino alle noci con farina di castagne

I Saccottini alle noci con farina di castagne si inseriscono nel filone delle ricette innovative, frutto della ricerca gastronomica e della creatività che caratterizza il Raviolificio Poker. Questa pasta fresca testimonia il forte legame del Raviolificio Poker con il territorio di produzione: le Valli e le Montagne della Lombardia, con i loro boschi, i profumi e i colori dell'autunno che hanno ispirato questa ricetta.

Gli ingredienti principali del ripieno sono le noci e il formaggio Gorgonzola; la pasta ha un caratteristico colore marrone derivato dall'utilizzo di farina di castagne.

Come il nome stesso suggerisce, questa pasta fresca ripiena ha la forma di un saccottino. Si tratta di un formato medio-grande che, oltre alla classica cottura in acqua e preparazione come primo piatto (condito con burro fuso al quale si possono aggiungere un trito di noci o dei funghi porcini o dei formaggi delicati da fondere), si presta ad essere fritto e servito come aperitivo caldo.

I saccottini alle noci sono disponibili in confezioni da 250, 300, 500 e 1000 g e hanno un tempo di conservazione di 28 giorni dalla produzione.

Ingredienti

Per la sfoglia: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua, uova, farina di castagne. Per il ripieno (48%): ricotta, pangrattato, Gorgonzola (13,5% sul ripieno, 6,4% sul totale), noci (12% sul ripieno, 5,7% sul totale), formaggi, sale, spezie. Spolvero di farina di riso.



pasta pouch with walnuts and chestnut flour

Saccottini alle noci con farina di castagne form part of a series of innovative recipes, that are fruit of the gastronomic research and creativity that distinguishes the Poker ravioli factory. This fresh pasta attests to the strong bond existing between the Poker ravioli factory and its production area: the valleys and mountains of Lombardy, with its forests, fragrances and autumn colours which inspired this recipe. The main ingredients in the filling are walnuts and Gorgonzola cheese; the pasta has the characteristic brown colour typically derived from the use of chestnut flour. As the name itself suggests, this fresh filled pasta is fashioned in the shape of a pouch. It is a medium-to-large shape which, in addition to its traditional cooking in water and preparation as a first course (drizzled with melted butter to which chopped walnuts or porcini mushrooms or mild, melting cheeses may be added), can also be fried and served as a hot appetizer. Saccottini alle noci are available in 250, 300, 500 and 1000 g packs and have a shelf life of 28 days from production.

Ingredients

For the pasta sheet: durum wheat semolina, soft wheat flour type "00", water, eggs, chestnut flour. For the filling (48%): ricotta cheese, breadcrumbs, Gorgonzola (13.5% of the filling, 6.4% of the total), walnuts (12% of the filling, 5.7% of the total), cheeses, salt, spices. Dusting of rice flour.



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

via Spallanzani, 28 - 24061 Albano S.Alessandro (BG)

tel.: +39 035 581454 - fax: +39 035 4521327

info@raviolificiopoker.it - www.raviolificiopoker.it

Codice articolo | *Item code* VC0022SACNOCI
Codice EAN | *EAN code* 8010667100021

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x150x40

N. per collo | *No. per package* 6, 10, 20

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

298x200x130 (6), 298x200x215 (10),

400x298x215 (20)

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 300, 500, 1000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 284/1197

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 45,3 g

proteine (g) | *proteins (g)* 11,4 g

grassi (g) | *fats (g)* 6,3 g

Shelf-life 28 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 4'



SACCOTTINO ALLE NOCI CON FARINA DI CASTAGNE

saccottino di crespella alle verdure

I saccottini di crespella sono una preparazione gastronomica con sfoglia di crespella ripiena, dalla forma detta anche "a saccottino", chiusa nella parte superiore con un elastico alimentare. Variante particolare della classica crespella chiusa a fazzoletto, i saccottini di crespella sono di facile utilizzo perché completamente cotti e surgelati, rinvenibili in forno oppure in microonde facendoli gratinare con del burro e Parmigiano Reggiano o in alternativa con della besciamella. Ogni saccottino di crespella ha un peso circa 80 g ed è assai pratico per proporre porzioni normali, assaggi, bis o tris.

I saccottini di crespella alle verdure sono prodotti surgelati, disponibili in confezioni da 1 kg, con una shelf-life di 18 mesi.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di frumento "00", latte, uova, olio di semi.

Per il ripieno: latte, farina tipo "00", burro, verdure in proporzione variabile (peperoni, piselli, carciofi, zucchine, asparagi, radicchio, melanzane, pomodoro, cipolla), formaggi grattugiati, olio di semi, sale, aromi naturali.



saccottini di crespella (crêpe pouches) with vegetables

Saccottini di crespella (crêpe pouches) are a specialty food preparation consisting of a crêpe, filled, gathered and closed at the top like a pouch with a food-grade elastic band. A special variation on the classic handkerchief-shaped crêpe, these crêpe pouches are easy to use because, completely cooked and deep-frozen, they can be defrosted in the oven or the microwave, topped with butter or Parmigiano Reggiano cheese au gratin, or with white sauce. Each crêpe pouch weighs approx. 80 g and is extremely practical for normal portions, tastings, second or third helpings.

Crêpe pouches are deep-frozen products, available in 1 kg packs, with a shelf-life of 18 months.

Ingredients

For the crêpe pouch: wheat flour type "00", milk, eggs, seed oil.

For the filling: milk, flour type "00", butter, vegetables in variable proportions, (peppers, peas, artichokes, courgettes, asparagus, radicchio, aubergines, tomato, onion), grated cheese, seed oil, salt, natural flavouring.



Sessantasei S.r.l.

via XX settembre, 34/a - 32035 Santa Giustina (BL)
tel.: +39 0437 858643 - fax: +39 0437 857175
casadipasta@libero.it - www.casadipasta.it

Codice articolo | *Item code* SC111
Codice EAN | *EAN code* 8032804090811

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x200x80
N. per collo | *No. per package* 4
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
400x220x160
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* --
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* --
proteine (g) | *proteins (g)* --
grassi (g) | *fats (g)* --

Shelf-life **18 mesi/months**

Tempo di cottura | *Cooking time*
15' (forno/oven), 1' (microonde/microwave)



SACCOTTINO DI CREPELLA ALLE VERDURE

S

scarpinòcc de par

Gli Scarpinòcc de Par (Parre, comune della Valle Seriana) sono uno dei piatti tradizionali della cucina bergamasca. La pasta è povera di uovo ed il ripieno è principalmente costituito da formaggio Grana Padano unito al prezzemolo e a un mix di spezie del tutto particolare (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anice stellato).

Sono elemento fondamentale della cucina montanara semplice ma gustosa; insieme al costume tradizionale di origine settecentesca ed all'antica cultura pastorale, rappresentano una peculiarità della cultura popolare parrese, in quanto hanno accompagnato, lungo i secoli, tutte le occasioni di festa, legate sia al ciclo della vita e della natura che a quello del calendario liturgico.

Il nome "Scarpinòcc" si riferisce alla forma, che richiama vagamente quella delle omonime calzature artigianali di panno, in uso fino a qualche decennio fa nel paese di Parre. In gài, il gergo dei pastori, vengono anche chiamati bètoi, che letteralmente significa orecchi, ai quali possono somigliare.

Basilare per gustarli nel migliore dei modi è il condimento che deve essere esclusivamente a base di burro nocciolato aromatizzato con foglie di salvia e formaggio Grana Padano.

Gli Scarpinòcc de Par prodotti dal raviolificio Poker sono certificati dal Marchio Camerale Bergamo Città dei Mille Sapori, che ne stabilisce gli ingredienti, le relative quantità per pasta e ripieno, la forma e le dimensioni.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, acqua, uova.

Per il ripieno (50%): Grana Padano, pangrattato, latte, uova, burro, prezzemolo, sale, aglio, spezie (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anice stellato). Spolvero di farina di riso.



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

via Spallanzani, 28 - 24061 Albano S.Alessandro (BG)
tel.: +39 035 581454 - fax: +39 035 4521327
info@raviolificiopoker.it - www.raviolificiopoker.it



scarpinòcc de par

Scarpinòcc de Par (Parre is a town in the Valle Seriana) are a speciality of the Bergamo culinary tradition. Their dough contains only a small quantity of egg and the filling mainly consists of Grana Padano cheese, parsley and a special mix of spices (coriander seeds, cinnamon, nutmeg, cloves, mace and star anise). They are a fundamental element of mountain cuisine – simple but tasty. Together with the town's traditional costume dating to the 1700s and its age-old rural culture, they are a distinguishing feature of the local folklore as they have graced the tables throughout the centuries on all festive occasions, whether they be in celebration of the cycle of life and nature or of the liturgical calendar. The name "Scarpinòcc" refers to their shape which vaguely recalls that of the handcrafted cloth shoes bearing the same name, which were in use in the town of Parre up until a few decades ago. In gài, the local shepherds' dialect, they are also known as bètoi, which literally means ears, which they tend to resemble. To be enjoyed to the full, the only way to eat them is drizzled with brown butter flavoured with sage leaves and Grana Padano cheese. The Scarpinòcc de Par of the Poker ravioli factory are certified with the Chamber of Commerce quality mark "Bergamo Città dei Mille Sapori" (Bergamo, City of a Thousand Flavours), which determines which ingredients are to be used, the relative quantities for the dough and filling, their shape and their size.

Ingredients

For the pasta sheet: soft wheat flour type "00", semolina, water, eggs. For the filling (50%): Grana Padano cheese, breadcrumbs, milk, eggs, butter, parsley, salt, garlic, spices. Dusted with rice flour.

Codice articolo | *Item code* VC0017SCARP
Codice EAN | *EAN code* 8010667100045

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 200x150x40

N. per collo | *No. per package* 6, 10, 20

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

298x200x130 (6), 298x200x215 (10),

400x298x215 (20)

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 300, 500, 1000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 272/1150

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 43,2 g

proteine (g) | *proteins (g)* 11,4 g

grassi (g) | *fats (g)* 6 g

Shelf-life 28 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 4'



SCARPINÒCC DE PAR



spaghetto quadrato

Lo spaghetto alla chitarra è un vero cavallo di battaglia del pastificio La Molisana. Corposo, ruvido, dal calore caldo ed invitante e soprattutto dalla sezione quadrata, che lo rende unico ed inimitabile. Valorizza in maniera esplosiva la materia prima d'eccezione: grano duro con un alto valore proteico ed una elevata qualità e quantità del glutine, che si traducono in una tenacità sorprendente.

E' il prodotto della linea dedicata alle paste classiche della tradizione locale. Caserecce molisane, orecchiette pugliesi, ziti napoletani, paccheri e tanti altri ancora, celebrano la devozione tipicamente italiana per la cucina di qualità.

Ingredienti

Semola di grano duro.



La Molisana S.p.a.

Via Giuseppe Ferro s.n.c (ex C.da Colle delle Api, 100/a)

86100 - Campobasso (CB)

tel.: +39 0874 4981

info@lamolisana.it - www.lamolisanait

square-cut spaghetto

Spaghetto alla chitarra is the pièce de resistance of the La Molisana pasta factory. Substantial, rough to the touch, with their warm, inviting colour, and especially their square cut, they are unique and inimitable. They tremendously enhance the exceptional raw materials: durum wheat semolina with a high protein level, and high quality and quantities of gluten, guaranteeing pasta that is surprisingly resistant to the bite.

It is the flagship product of the line, dedicated to the classic pasta shapes of local tradition. Caserecce from Molise, orecchiette from Apulia, ziti from Naples, paccheri and many more, celebrate the typically Italian devotion to high quality cuisine. This shape is a source of real satisfaction for La Molisana, appreciated also by selective and demanding chefs because it brings out the flavour of the sauce and keeps its bite to perfection during cooking. It is the embodiment of balance and synthesis in the tireless research into tradition and innovation. It is available in 500g packs.

Ingredienti

Durum wheat semolina.



SPAGHETTO QUADRATO

Codice articolo | *Item code* 1330309151
Codice EAN | *EAN code* 8004690101513

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 80x270x30
N. per collo | *No. per package* 24
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
170x290x370
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 1489/351
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 70
proteine (g) | *proteins (g)* 14
grassi (g) | *fats (g)* 1

Shelf-life 36 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time* 13'



spaghettoni

Formato classico della tradizione italiana, lo spaghettone ha un diametro 2,5 mm e richiede una speciale miscela di semole: semole di grani duri coltivati nelle soleggiate e ventose colline del Sud Italia.

Lo spaghettone si ottiene con una trafilatura, costruita in una speciale lega di bronzo, con fori fresati ad imbuto per assicurare una pressione delicata all'impasto nel momento in cui prende forma.

L'essiccazione a bassa temperatura, per circa 40 ore, permette una perfetta osmosi tra carboidrati e proteine; si ottiene così una equilibrata cottura dal nucleo alla superficie, una deliziosa masticabilità ed un perfetto amalgama con ogni condimento.

Nel 2001 la National Association for the Specialty Food Trade ha premiato gli spaghettoni del Pastificio Benedetto Cavalieri con il prestigioso Oscar al Fancy Food di New York.

Il formato è disponibile in confezioni da 500 g e, per la ristorazione, da 2 kg.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



Pastificio Benedetto Cavalieri

via Garibaldi, 64 - 73024 Maglie (LE)

tel.: +39 0836 484144 - fax: +39 0836 484140

cavalieribenedetto@virgilio.it



spaghettoni

Classic pasta shape typical of the Italian tradition, spaghettoni, or thick spaghetti, have a diameter of 2.5mm and require a special mixture of semolina: semolina from durum wheat varieties cultivated in the sunny, windy hills of Southern Italy.

Spaghettoni are obtained by extrusion through a die made of a special bronze alloy, with milled, funnel-shaped holes in order to ensure that the pasta dough is subjected to a slight pressure during shaping.

Drying at low temperatures, for approx. 40 hours, brings about a perfect carbohydrate/protein osmosis; this guarantees well-balanced cooking from the inside out, a delicious chewy consistency and excellent hold on any kind of sauce.

At the Fancy Food Show in New York in 2001, Pastificio Benedetto Cavalieri's spaghettoni were awarded the prestigious Oscar of the National Association for the Specialty Food Trade.

This shape is available in 500 g packs, and in 2 kg packs for catering.

Ingredienti

Semolina, water.

Codice articolo | *Item code* 3L
Codice EAN | *EAN code* 8017145031006

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 60x140x600
N. per collo | *No. per package* 20
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
200x600x250
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 2000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 375/1567,5
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 75
proteine (g) | *proteins (g)* 12,5
grassi (g) | *fats (g)* 1,8

Shelf-life 3 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 15-16'



SPAGHETTONI



stracci toscani

Gli stracci toscani del Pastificio Artigiano Fabbri sono prodotti con semola ricavata da grani scelti, trafilati con stampi in bronzo ed essiccati in celle statiche per 3/5 giorni ad una temperatura inferiore ai 38 gradi centigradi, per preservarne le qualità organolettiche. Legati all'antica e tradizionale festa di San Lorenzo, derivano il proprio formato e il proprio nome dall'usanza di rompere in piccoli pezzi, "stracciare" appunto, le pappardelle che si era soliti produrre nelle botteghe dei pastai del quartiere di San Lorenzo in Firenze prima di distribuirle, il 10 agosto per la festa del Santo, alla popolazione. Gli stracci toscani sono disponibili in confezioni da 500 g.

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua.



Pastificio Artigiano Fabbri S.a.s. di Giovanni Fabbri & C.

piazza Emilio Landi, 18 - 50027 Strada in Chianti (FI)

tel.: +39 055 858013 - fax: +39 055 858413

info@pastafabbri.it - www.pastafabbri.it



stracci toscani (tuscan rags)

Pastificio Artigiano Fabbri's stracci toscani (Tuscan rags) are produced using semolina obtained from top quality grains, they are extruded using bronze dies and dried in static cells for 3/5 days at a temperature of less than 38 degrees Centigrade, in order to keep their organoleptic qualities intact.

Connected with the ancient and traditional feast of San Lorenzo, they derive their shape and name from the custom of breaking – or rather of "tearing" – into pieces the pappardelle which were usually produced in the pasta-makers' shops in the San Lorenzo district in Florence, prior to distributing them to the population at large on 10 August for the feast of the saint.

Stracci toscani are available in 500 g packs.

Ingredienti

Semolina, water.

Codice articolo | *Item code* 889
Codice EAN | *EAN code* 8001397008893

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 150x55x300
N. per collo | *No. per package* 12
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
450x280x300
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* --

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 354/1479,72
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 72
proteine (g) | *proteins (g)* 12
grassi (g) | *fats (g)* 1,8

Shelf-life 3 anni/years

Tempo di cottura | *Cooking time* 10'



STRACCI TOSCANI



tagliatelle all'uovo

Le tagliatelle all'uovo del pastificio Duebi Import-Export, insieme a pappardelle, fettuccine, paglia e fieno, tonnarelli e tagliolini e altri quattro formati di minestrine, appartengono alla linea Ghigo che raccoglie i formati di pasta all'uovo trafilata in bronzo ottenuti da un'attenta selezione di semole di grano duro italiane di alta qualità e uova pastorizzate.

La qualità delle tagliatelle e dei prodotti del pastificio Duebi Import-Export è garantita nel rispetto del sistema HACCP e di gestione della sicurezza alimentare ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005, certificati da Bureau Veritas.

Le tagliatelle all'uovo del pastificio Duebi Import-Export sono uno prodotto secco, disponibile in confezioni da 500 g, con una durata di scaffale di 24 mesi.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova pastorizzate (26%).



egg tagliatelle

The egg tagliatelle of the Duebi Import-Export pasta factory – together with other long-cut pasta shapes such as pappardelle, fettuccine, paglia e fieno, tonnarelli, tagliolini and four short-cut shapes suitable for soups and broths – belong to the Ghigo line, which is dedicated to bronze die egg pasta obtained from the meticulous selection of top quality Italian semolina and pasteurised eggs.

The quality of the tagliatelle and the products of the Duebi Import-Export is guaranteed by compliance with the HACCP system and by food safety management standards ISO 9001:2008 and ISO 22000:2005, certified by Bureau Veritas.

The egg tagliatelle of the Duebi Import-Export pasta factory is a dried product, available in 500 g packs, with a shelf life of 24 months.

Ingredienti

Durum wheat semolina, pasteurised eggs (26%)



Pastificio: Duebi Import-Export s.r.l.

Sede legale: Via Paolo Emilio, 32 - 00192 ROMA

Stabilimento: Via Laurentina Km. 22.300 - 00040 Pomezia (RM)

tel.: +39 06 9100484 - fax: +39 06 9106484

commerciale@duebisrl.it - www.duebisrl.it

Codice articolo | *Item code* PA0052
Codice EAN | *EAN code* 8033813390237

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 500
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 285x200x35/40
N. per collo | *No. per package* 10
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
430x346x290
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* –

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 373/1561
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 70,2
proteine (g) | *proteins (g)* 13,5
grassi (g) | *fats (g)* 2,5

Shelf-life 24 mesi/months

Tempo di cottura | *Cooking time* 10'



TAGLIATELLE ALL'UOVO



tortéi ai formaggi di tremosine

C'è un paese incantato situato nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano: Tremosine, che con la sua pieve si sporge sulla roccia a picco sul lago di Garda, una terra dove il fascino di una natura incontaminata appaga lo spirito e dove la vita scorre semplice e tranquilla, seguendo il ritmo delle stagioni. I tortéi di Tremosine rappresentano bene la storia di questo paese che ha vissuto per secoli nell'isolamento e che oggi desidera far conoscere a tutti le sue meraviglie, la sua storia e la tradizione culinaria. Prodotto lavorato interamente a mano, composto da una sottile sfoglia di pasta fresca all'uovo che avvolge un morbido ripieno dal gusto piacevole e delicato, particolarmente squisito, dove l'aroma del formaggio locale è piacevolmente prevalente.

L'impasto del ripieno è ottenuto esclusivamente, come vuole la tradizione, con prodotti locali e tipici come la Formagella di Tremosine e il formaggio Garda Tremosine. Doveroso è sottolineare l'ottima digeribilità di questa pasta ripiena, che con l'esclusivo gusto tipico e rotondo è gradito sia ai bambini che ai loro nonni.

Ingredienti

Per la sfoglia (55%): farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova (20%), acqua, sale alimentare aggiunto (<2%).

Per il ripieno (45%): formaggi di Tremosine (85%: ricotta, Formagella di Tremosine e formaggio Garda), pangrattato, Parmigiano Reggiano D.O.P., Monterigo, sale, noce moscata, pepe nero.



tortéi with tremosine cheese

There is a delightful little town situated in the heart of the Parco Alto Garda Bresciano (Brescian Upper Garda Park): Tremosine, which nestling around its parish church overlooks the rock that descends sheer into Lake Garda, a place where the charm of uncontaminated nature restores the spirit and where life is simple and leisurely, following the rhythm of the seasons. Tortéi di Tremosine perfectly embody the history of this town which has lived for centuries in isolation but which, today, wishes to share its marvels, its history and its culinary tradition with the outside world. An entirely hand-made product, consisting of a thin egg pasta sheet that envelopes a soft filling with a delicate and delicious taste, where the aroma of the local cheese is pleasantly predominant.

The mixture of the filling is made exclusively, as tradition demands, with typical, local products such as Formagella di Tremosine and Garda Tremosine cheeses. Additionally, this filled pasta is extremely digestible, and its exclusive taste, typical and full-bodied, is appreciated by the very young and the elderly alike.

Ingredients

For the pasta sheet (55%): soft wheat flour type "00", semolina, eggs (20%), water, added cooking salt (<2%). For the filling (45%): Tremosine cheeses (85%: ricotta Formagella di Tremosine and Garda cheeses), breadcrumbs, Parmigiano Reggiano P.D.O. and Monterigo cheeses, salt, nutmeg, black pepper.

PASTIFICIO GAETARELLI



Pastificio Gaetarelli S.r.l.

via Enrico Fermi - 25087 Cunetone - Salò (Brescia)
tel.: +39 0365 41567 - fax: +39 0365 524294
amministrazione@gaetarelli.it - www.gaetarelli.it

Codice articolo | *Item code* RFM
Codice EAN | *EAN code* 8003892002345

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 290x255x61
N. per collo | *No. per package* 2
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
293x258x133
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 250

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 261,9/1096,6
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 31,2
proteine (g) | *proteins (g)* 13,1
grassi (g) | *fats (g)* 10,8

Shelf-life 25 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5'



TORTÈI AI FORMAGGI DI TREMOSINE



tortelli al salmì di capriolo

I tortelli al salmì di capriolo sono un prodotto interamente lavorato a mano di grande personalità, ottenuto farcendo il tortello con il particolare ripieno la cui ricetta trova le proprie radici nella storica e tipica tradizione culinaria delle genti di montagna del Parco dell'Alto Garda. La sua unicità è stata ottenuta mantenendo inalterati i passaggi caratteristici dell'antica lavorazione. Ulteriore garanzia di processo è data dal rispetto delle materie prime ed avvalorata da una attenta gestione delle più severe norme igieniche sanitarie. La carne di capriolo viene messa in visione con vino rosso, verdure e spezie per tre giorni. Viene anche sapientemente mescolata con tenera polpa di manzo. Il tutto rende il composto morbido e di un colore bronzeo derivante dai tannini del vino e al palato si apprezza il persistente sapore del capriolo, accompagnato da un'armonica "sinfonia" di aromi e del bouquet del vino.

La sottile sfoglia di pasta all'uovo che avvolge il ripieno è ottenuta semplicemente miscelando semola di grano duro e farina di grano tenero "00" di qualità, con uova e un pizzico sale.

Ingredienti

Per la sfoglia (55%): farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova (20%), acqua, sale alimentare aggiunto (<2%).

Per il ripieno (45%): carne di capriolo (30%) e carne di bovino adulto (visionate in vino rosso, cipolle, carote, burro), preparato per arrosto, pangrattato, Parmigiano Reggiano D.O.P., Monterigo, sale, aglio, noce moscata, pepe nero.



tortelli with salmì of roe deer

Tortelli with salmì of roe deer are an entirely hand-made product with great personality, obtained by stuffing the tortelli with a special filling the origins of which are rooted in the history and culinary tradition of the mountain communities of the Upper Garda Park. Its uniqueness has been safeguarded by preserving the characteristic steps of the age-old process intact. A further process guarantee is provided with regard to the raw materials and backed up by scrupulous compliance with the strictest health and hygiene standards. The roe deer meat is steeped in red wine, vegetables and spices for three days. It is then carefully mixed with lean tender beef. This process makes the mixture soft, with a bronzed colour deriving from the tannins in the wine. The flavour of the roe deer lingers on the palate, accompanied by a harmonious "symphony" of aromas and the bouquet of the wine. The thin sheet of egg pasta that envelopes the filling is obtained by simply mixing top quality semolina and soft wheat flour type "00" with eggs and a pinch of salt.

Ingredients

For the pasta sheet (55%): soft wheat flour type "00", semolina, eggs (20%), water, added cooking salt (<2%). For the filling (45%): roe deer meat (30%) and beef (steeped in red wine, onions, carrots, butter) seasoning for roasts, breadcrumbs, Parmigiano Reggiano P.D.O. and Monterigo cheeses, salt, garlic, nutmeg, black pepper.

PASTIFICIO GAETARELLI



Pastificio Gaetarelli S.r.l.

via Enrico Fermi - 25087 Cunettone - Salò (Brescia)
tel.: +39 0365 41567 - fax: +39 0365 524294
amministr@gaetarelli.it - www.gaetarelli.it

Codice articolo | *Item code* RCP
Codice EAN | *EAN code* 8003892002376

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 290x255x61
N. per collo | *No. per package* 2
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
293x258x133
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 250

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 236/996
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 30,8
proteine (g) | *proteins (g)* 13,16
grassi (g) | *fats (g)* 6,67

Shelf-life 25 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5'



TORTELLI AL SALMÌ DI CAPIROLO



tortellini di modena

I tortellini, pasta ripiena tipica nel modenese conosciuta ormai in tutto il mondo, sono caratterizzati da un gustoso ripieno, racchiuso da una sottile pasta sfoglia all'uovo, abilmente manipolata fino a modellarla nella classica forma che la leggenda vuole simile all'ombelico di donna.

I tortellini di Modena del Pastificio Vignolese sono realizzati osservando rigidamente il disciplinare di produzione che impone che "nel ripieno si utilizzi Parmigiano Reggiano stagionato oltre i 18 mesi, prosciutto crudo, mortadella rigorosamente I.G.P. di Bologna, ed altre carni pregiate".

I tortellini sono disponibili in confezioni in atmosfera modificata da 250 e 500 g e hanno una shelf life di 60 giorni. I tortellini di Modena sono disponibili anche surgelati in confezioni da 3 kg.

Ingredienti

Per la sfoglia (65%): farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova fresche cat. A pastorizzate (24%).

Per il ripieno: prosciutto crudo (10,5%), mortadella di Bologna I.G.P., Parmigiano Reggiano (7%), carne di suino, sale, olio vegetale, noce moscata, pepe bianco.



Antiche Bontà S.n.c. di Ugolini Marco & C.
via dell'Elettronica, 234 - 41058 Vignola (MO)
tel.: +39 059 775350 - fax: +39 059 765930
info@antichebonta.eu - www.pastificiovignolese.it

tortellini of modena

These tortellini, a typical filled egg pasta shape from the Modena area, now famous throughout the world, are distinguished by their savoury filling enclosed in a thin egg pasta sheet, skilfully moulded, as legend has it, into the classic form of the female navel. Pastificio Vignolese's Tortellini of Modena are made strictly following production specifications which dictate that "the filling be made from Parmigiano Reggiano cheese, aged for over 18 months, prosciutto crudo (dry-cured ham), mortadella Bologna P.G.I., and other choice meats".

The tortellini, packaged in modified atmosphere, are available in 250 g and 500 g packs and have a shelf life of 60 days. Tortellini of Modena are also available frozen in 3 kg packs.

Ingredients

For the pasta sheet (65%): soft wheat flour type "00", semolina, fresh eggs cat. A pasteurised (24%).

For the filling: prosciutto crudo (10.5%), mortadella Bologna P.G.I., Parmigiano Reggiano cheese (7%), pork meat, salt, vegetable oil, nutmeg, white pepper.

Codice articolo | *Item code* TINIMO250
Codice EAN | *EAN code* 8023214002631

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 225x175x30
N. per collo | *No. per package* 6
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
180x380x155
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 500

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* **274,08/1153,04**
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 2,20
proteine (g) | *proteins (g)* 15,92
grassi (g) | *fats (g)* 9,44

Shelf-life 60 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 4'



TORTELLINI DI MODENA



tortelloni ai gamberi

Un formato classico della tradizione pastaria italiana, il tortellone, viene proposto dal Pastificio Monti, tra i più antichi laboratori di produzione di pasta della Toscana, con un moderno, sorprendente ripieno a base di gamberi racchiuso da una pregiata sfoglia al nero di seppia.

I tortelloni ai gamberi del Pastificio Monti sono prodotti interamente a mano, sono disponibili in confezioni da 250, 500 g e 1 kg ed hanno una shelf-life di 35 giorni.

Ingredienti

Per la sfoglia (45%): semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uova fresche (25%), nero di seppia.

Per il ripieno (55%): gamberi (26%), merluzzo, ricotta fresca, pane grattugiato, fiocchi di patate, burro, prezzemolo, brodo di pesce, sale, cipolla, pepe.



tortelloni with prawns

One of the classic shapes of the Italian pasta tradition – tortelloni – is proposed by Pastificio Monti, one of the oldest artisanal production facilities in Tuscany, with a new, modern and unexpected prawn filling, enveloped in a fine pasta sheet made with cuttlefish ink.

Pastificio Monti's tortelloni with prawns are made entirely by hand, they are available in 250, 500 g and 1 kg packs and have a shelf life of 35 days.

Ingredients

For the pasta sheet (45%): semolina, soft wheat flour type "00", fresh eggs (25%), cuttlefish ink.

For the filling (55%): prawns (26%), cod, fresh ricotta cheese, breadcrumbs, potato flakes, butter, parsley, fish stock, salt, onion, pepper.



Pastificio Monti Francesco S.r.l.

via F. Santi, 17 - 50053 Empoli (FI)

tel.: +39 0571 944094 - fax: +39 0571 945588

info@pastificiomonti.com - www.pastificiomonti.it

Codice articolo | *Item code* TOMGAN
Codice EAN | *EAN code* 8010475250994

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 250

Dimensione (mm) | *Size (mm)* 225x175x35

N. per collo | *No. per package* 8

Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*

365x235x175

Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 250, 500, 1000

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 615/2570

carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 70

proteine (g) | *proteins (g)* 40

grassi (g) | *fats (g)* 25

Shelf-life 35 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5-6'



TORTELLONI AI GAMBERI



tortelloni con funghi porcini

Dalla storia e tradizione degli agresti del Parco dell'Alto Garda, viene tramandata la ricetta alla base del ripieno del tortello. Il prodotto è lavorato a mano, i funghi porcini, accortamente uniti ad una miscela di funghi di sottobosco, vengono trifolati in padella con burro, prezzemolo e aglio. Il tutto viene poi amalgamato con ricotta vaccina fresca e Parmigiano Reggiano D.O.P., ottenendo un mescolanza con la morbida consistenza e la corretta percezione delle materie prime, perfettamente in simbiosi con la porosità e delicatezza della sfoglia di pasta fresca all'uovo che la avvolge. Importante sottolineare il valore aggiunto della tradizionale ricetta, che si riscontra nel corretto taglio dei funghi e la conseguente dimensione di ogni singola parte. Questo fa sì che i funghi presenti nel ripieno siano piacevolmente visibili e si possa apprezzarne la gradevole consistenza durante la degustazione. Al palato è inconfondibile il profumo e il sapore del porcino, accompagnato dalla vellutata cremosità della ricotta.

Pregevole è la sottile e porosa sfoglia di pasta all'uovo che avvolge il ripieno ottenuta da una semplice miscela di semola di grano duro e farina di grano tenero "00" di qualità, con uova e un pizzico sale.

Ingredienti

Per la sfoglia (55%): farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova (20%), acqua, sale alimentare aggiunto (<2%).

Per il ripieno (45%): mix di funghi trifolati (30%), funghi porcini (15%), ricotta vaccina, pangrattato, Parmigiano Reggiano D.O.P., Monterigo, burro, sale, prezzemolo, aglio, pepe nero.



tortelloni with porcini mushrooms

This recipe for tortelloni filling has been passed down from the history and rural traditions of the Upper Garda Park. The product is entirely made by hand and the porcini mushrooms, together with a mixture of wild mushrooms, are sautéed in butter with parsley and garlic. This is then mixed with fresh cow's milk ricotta and Parmigiano Reggiano P.D.O., to obtain a mixture in which the raw materials have the right feel and soft consistency, creating a filling perfectly in symbiosis with the porosity and delicacy of the fresh egg pasta sheet that envelopes it. Moreover, added value is generated with respect to the traditional recipe, thanks to the correct cutting of the mushrooms and the even size of each piece as a result of this process. This ensures that the mushrooms are visible in the filling and that their pleasant consistency can be appreciated when eaten. The flavour of porcini mushrooms, accompanied by the velvety smoothness of the ricotta, is unmistakable on the palate. The exquisite, thin, porous sheet of egg pasta that envelopes the filling is obtained by simply mixing top quality semolina and soft wheat flour type "00" with eggs and a pinch of salt.

Ingredients

For the pasta sheet (55%): soft wheat flour type "00", semolina, eggs (20%), water, added cooking salt (<2%). For the filling (45%): mixed mushrooms sautéed in garlic and parsley (30%), porcini mushrooms (15%), cow's milk ricotta, breadcrumbs, Parmigiano-Reggiano P.O.D. cheese, Monterigo cheese, butter, salt, parsley, garlic, black pepper.

PASTIFICIO GAETARELLI



Pastificio Gaetarelli S.r.l.

via Enrico Fermi - 25087 Cunetone - Salò (Brescia)
tel.: +39 0365 41567 - fax: +39 0365 524294
amministrazione@gaetarelli.it - www.gaetarelli.it

Codice articolo | *Item code* RPM
Codice EAN | *EAN code* 8003892002369

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 290x255x61
N. per collo | *No. per package* 2
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
293x258x133
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)* 250

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 209/881
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 29,82
proteine (g) | *proteins (g)* 8,24
grassi (g) | *fats (g)* 6,32

Shelf-life 25 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 5'



TORTELLONI CON FUNGHI PORCINI



tortelloni con radicchio e speck

L'originalità di questo particolare tortellone risiede nell'abbinamento di due gusti che potrebbero sembrare contrastanti, ma che in realtà risultano essere complementari al palato: al sapore amarotico del radicchio rosso viene accostato quello ricco e deciso dello speck, creando un'unione che esalta le qualità di entrambi i prodotti.

Inconfondibile è anche l'impatto visivo, reso dal peculiare colore rosso della pasta e dalle notevoli dimensioni del raviolo. I piatti così creati risultano essere attrattivi sia per il palato che per gli occhi, che iniziano a percepire sapori e profumi di regioni vicine, ancora prima che il gusto possa esserne direttamente rapito.

Ingredienti

Per la sfoglia: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uovo (22%), acqua, pomodoro in polvere.

Per il ripieno: ricotta, speck (14%), radicchio (14%), formaggi stagionati, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, formaggio mozzarella, pangrattato, mascarpone, sale iodato, spezie. Spolverati con farina di riso.



tortelloni with radicchio and speck

The originality of these particular tortelloni lies in the combination of two flavours that may appear to be conflicting but which are, in actual fact, complementary to the palate: the slightly bitter taste of red radicchio is paired with the rich and decisive flavour of speck, creating a union that enhances the quality of both products.

Also the visual impact, created by the unusual red colour of the pasta and by the giant dimensions of the ravioli, is unique. Dishes created in this way are attractive both to the palate and to the sight, which starts to perceive the flavours and fragrances of the surrounding regions, even before the palate falls prey to them!

Ingredients

For the pasta sheet: soft wheat flour type "00", semolina, egg (22%), water, powdered tomato.

For the filling: ricotta cheese, speck (14%), radicchio (14%), aged cheeses, Parmigiano Reggiano, Grana Padano and mozzarella cheeses, breadcrumbs, mascarpone cheese, iodized salt, spices. Dusted with rice flour.



Pastificio FB Distribuzioni S.r.l.

via Vittorio Veneto, 16 - 20092 Cinisello Balsamo (Milano)
tel. +39 02 66040177 - fax +39 02 66015912
info@pastificiofb.it - www.pastificiofb.it

Codice articolo | *Item code* RMM014D
Codice EAN | *EAN code* 8055731980352

Confezione | Pack

Peso netto (g) | *Net weight (g)* 1000
Dimensione (mm) | *Size (mm)* 325x265x60
N. per collo | *No. per package* 5
Dimensione collo (mm) | *Size of package (mm)*
332x272x299
Altre confezioni (g) | *Other packs (g)*
500, 250 (take-away)

Valori nutrizionali (100 g) | *Nutritional values (100 g)*

energia (kcal/kj) | *energy (kcal/kj)* 240,7/1013,1
carboidrati (g) | *carbohydrates (g)* 29,4
proteine (g) | *proteins (g)* 13
grassi (g) | *fats (g)* 7,9

Shelf-life 25 giorni/days

Tempo di cottura | *Cooking time* 2-3'



TORTELLONI CON RADICCHIO E SPECK

*informazioni
per l'acquisto
purchasing
information*

i compratori professionali di pasta interessati all'acquisto dei prodotti presentati in Eccellenza Pastaria possono trovare in questa sezione i riferimenti e i recapiti dei responsabili commerciali di ciascun pastificio.

professional buyers of pasta interested in purchasing products that appear in Eccellenza Pastaria will find the references and contact details for the sales managers for each of the pasta factories on these pages.



*informazioni
per l'acquisto
purchasing
information*



Al Mattarello di Ligorio Pietro, Giovanna e figli S.n.c.

canali di vendita - *sales channels*
commercio tradizionale, ho.re.ca.
traditional trade, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - *sales manager for italy*
vito ligorio
tel.: +39 0831 984597 - mobile: +39 345 9434762 - vitoligorio@almattarello.it

responsabile commerciale estero - *export manager*
vito ligorio
tel.: +39 0831 984597 - mobile: +39 345 9434762 - vitoligorio@almattarello.it

via Salvo d'Acquisto 50 - 72019 San Vito dei Normanni (BR) - www.almattarello.it



Antiche Bontà S.n.c. di Ugolini Marco & C.

canali di vendita - *sales channels*
commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - *sales manager for italy*
marco ugolini
tel.: +39 059 775350 - ugolini.m@antichebonta.eu

responsabile commerciale estero - *export manager*
celsino roncaglia
tel.: +39 059 775350 - info@pastificiovignolese.it

via dell'Elettronica, 234 - 41058 Vignola (MO) - www.pastificiovignolese.it



Bontà Val di Vara S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

davide faravelli
 tel.: +39 0187 861131 - mobile: +39 346 5107109 - info@pastificiovaldivara.it

responsabile commerciale estero - export manager

andrea zanini
 tel.: +39 0187 861131 - mobile: +39 347 2331266 - andrea@pastificiovaldivara.it

via IV Novembre 3 - località Castello 19012 CARRO (SP) - www.pastificiovaldivara.it



Copaim S.p.a.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

walter cheleschi
 tel.: +39 0564 871055 - mobile: +39 335 6768700 - marketing@copaim.it

responsabile commerciale estero - export manager

armando romolini
 tel.: +39 0564 871055 - mobile: +39 335 6359657 - export@copaim.it

strada dell'Airone 6 - 58010 Albinia (GR) - www.copaim.it



Duebi Import-Export S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

marina andreoli
 tel.: +39 06 9100484 - mobile: +39 335 5316498 - commerciale@duebisrl.it

responsabile commerciale estero - export manager

marina andreoli
 tel.: +39 06 9100484 - mobile: +39 335 5316498 - commerciale@duebisrl.it

via Laurentina Km. 22.300 - 00040 Pomezia (RM) - www.duebisrl.it



Fontaneto S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

gabriele sacco
 tel.: +39 0322 806530 - mobile: +39 335 6668079 - gabriele.sacco@fontaneto.com

responsabile commerciale estero - export manager

lorena lazzari
 tel.: +39 0322 806530 - lorena.lazzari@fontaneto.com

loc. Molino Marco, 20 - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) - www.fontaneto.com



Italfood Ala S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

arturo madini e marco dalla vecchia
 tel.: +39 0464 674030 - mobile: +39 345 2442856 - m.dallavecchia@italfood.com

responsabile commerciale estero - export manager

marco dalla vecchia
 tel.: +39 0464 674030 - mobile: +39 345 2442856 - m.dallavecchia@italfood.com

via dell'Artigianato 11 - 38061 Ala (TN) - www.italfood.com



La Lanterna S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

claudia ferri
 tel.: +39 051 6824130 - mobile: +39 3356164747 - lalanterna@lalanterna.it

responsabile commerciale estero - export manager

claudia ferri
 tel.: +39 051 6824130 - mobile: +39 3356164747 - lalanterna@lalanterna.it

via Ventotene, 4 - 40017 S. Matteo Decima (BO) - www.lalanterna.it



Il Pastaio S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

roberto zampedri
 tel.: +39 030 611858 - mobile: +39 335 7276041 - rzampedri@ilpastaiobs.it

responsabile commerciale estero - export manager

maria bennati
 tel.: +39 030 611858 - mobile: +39 334 6763253 - mbennati@ilpastaiobs.it

via delle Moie 56/c - 25050 Rodengo Saiano (BS) - www.ilpastaiobs.it



La Molisana S.p.A.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

francesco campo
 tel.: +39 0874 4981 - campo@lamolisana.it

responsabile commerciale estero - export manager

giuseppe sacco
 tel.: +39 0874 4981 - giuseppe.sacco@lamolisana.it

via Giuseppe Ferro s.n.c (ex C.da Colle delle Api, 100/a) - 86100 - Campobasso (CB) - www.lamolissana.it



Pastificio Artigiano Fabbri S.a.s. di Giovanni Fabbri & C.

canali di vendita - *sales channels*
commercio tradizionale
traditional trade

responsabile commerciale italia - *sales manager for italy*
giovanni fabbri
tel.: +39 055 858013 - mobile: +39 335 6313878 - info@pastafabbri.it

responsabile commerciale estero - *export manager*
giovanni fabbri
tel.: +39 055 858013 - mobile: +39 335 6313878 - info@pastafabbri.it

piazza Emilio Landi, 18 - 50027 Strada in Chianti (FI) - www.pastafabbri.it



Pastificio Ce.Ma. di Giuccioli C. & C S.n.c.

canali di vendita - *sales channels*
commercio tradizionale, ho.re.ca.
traditional trade, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - *sales manager for italy*
paolo di dubaldo
mobile: +39 346 4763493 - info@pastificiocema.com

responsabile commerciale estero - *export manager*
maurizio staccoli
mobile: +39 346 4763493 - maurizio.staccoli@yahoo.it

via Santa Maria, 856 - 47842 San Giovanni Marignano (RN) - www.pastificiocema.com



Pastificio Attilio Mastromauro - Granoro S.r.l.

canali di vendita - *sales channels*
commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - *sales manager for italy*
giorgio acconciaioco
tel.: +39 080 8721821 - g.acconciaioco@granoro.it

responsabile commerciale estero - *export manager*
michele dell'aquila
tel.: +39 080 8721821 - m.dellaquila@granoro.it

strada provinciale 231, km 35,100 - 70033 Corato (BA) - www.granoro.it



Pastificio Benedetto Cavalieri

canali di vendita - *sales channels*
commercio tradizionale, ho.re.ca.
traditional trade, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - *sales manager for italy*
benedetto cavalieri e andrea maria cavalieri
tel.: +39 0836 484144 - cavalieribenedetto@virgilio.it

responsabile commerciale estero - *export manager*
benedetto cavalieri e andrea maria cavalieri
tel.: +39 0836 484144 - cavalieribenedetto@virgilio.it

via Garibaldi, 64 - 73024 Maglie (LE)



Pastificio FB Distribuzioni S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

franca barosi
 tel.: +39 02 66040177 - info@pastificiofb.it

responsabile commerciale estero - export manager

franca barosi
 tel.: +39 02 66040177 - info@pastificiofb.it

via Vittorio Veneto, 16 - 20092 Cinisello Balsamo (Milano) - www.pastificiofb.it



Pastificio Monti Francesco S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

gianni scognamiglio
 tel.: +39 0571 944094 - info@pastificiomonti.com

responsabile commerciale estero - export manager

gianni scognamiglio
 tel.: +39 0571 944094 - info@pastificiomonti.com

via F. Santi, 17 - 50053 Empoli (FI) - www.pastificiomonti.it



Pastificio Gaetarelli S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

massimo gaetarelli
 tel.: +39 0365 41567/205 - mobile: +39 328 7246314 - massimo.gaetarelli@gaetarelli.it

responsabile commerciale estero - export manager

gianluca ambrosi
 tel.: +39 0365 41567/207 - mobile: +39 331 9018342 - gianluca.ambrosi@gaetarelli.it

via Enrico Fermi - 25087 Cunetone - Salò (Brescia) - www.gaetarelli.it



Pastificio Plin S.r.l.

canali di vendita - sales channels

distribuzione organizzata, ho.re.ca.
large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

massimo serazzi
 tel.: +39 0182 993560 - mobile: +39 335 439060 - massimo@pastificioplin.com

responsabile commerciale estero - export manager

massimo serazzi
 tel.: +39 0182 993560 - mobile: +39 335 439060 - massimo@pastificioplin.com

via Cascine, 11 - 17038 Villanova d'Albenga (SV) - www.pastificioplin.com



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

rosa carissimi
 tel.: +39 035 581454 - mobile: +39 339 8089885 - carissimi.rosa@raviolificiopoker.it

responsabile commerciale estero - export manager

rosa carissimi
 tel.: +39 035 581454 - mobile: +39 339 8089885 - carissimi.rosa@raviolificiopoker.it

via Spallanzani, 28 - 24061 Albano S.Alessandro (BG) - www.raviolificiopoker.it



Reggiana Gourmet S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

matteo cugini
 tel.: +39 0522 951658 - info@reggianagourmet.com

responsabile commerciale estero - export manager

guido montecchi
 tel.: +39 0522 951658 - info@reggianagourmet.com

via G. Ferraris, 3 - 42011 Bagnolo in Piano (RE) - Italia - www.reggianagourmet.com



Sessantasei S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

mario dal pan
 tel.: +39 0437 858643 - mobile: +39 348 7317783 - casadipasta@libero.it

responsabile commerciale estero - export manager

mario dal pan
 tel.: +39 0437 858643 - mobile: +39 348 7317783 - casadipasta@libero.it

via XX settembre, 34/a - 32035 Santa Giustina (BL) - www.casadipasta.it



VALDIGRANO

Valdigrano di Flavio Pagani S.r.l.

canali di vendita - sales channels

commercio tradizionale, distribuzione organizzata, ho.re.ca.
traditional trade, large scale distribution, ho.re.ca. channels (hotel, restaurant, catering sector)

responsabile commerciale italia - sales manager for italy

teresa pagani
 tel.: +39 030 7704444 - teresa.pagani@valdigrano.com


responsabile commerciale estero - export manager

teresa pagani
 tel.: +39 030 7704444 - teresa.pagani@valdigrano.com

via Borsellino, 35/37 - 25038 Rovato (BS) - valdigrano.com

indici

indexes



*i pastifici e le eccellenze
le eccellenze per tipologia di prodotto*

*pasta factories and products of excellence
products of excellence by product type*



i pastifici e le eccellenze
pasta factories and
products of excellence



Al Mattarello di Ligorio Pietro, Giovanna e figli S.n.c.

maccheroni al vino primitivo <i>maccheroni with primitivo wine</i>	38-39
marritate normanne <i>marritate normanne</i>	40-41
pannocchie <i>pannocchie</i>	44-45



Antiche Bontà S.n.c. di Ugolini Marco & C.

garganelli romagnoli <i>garganelli romagnoli</i>	30-31
rosette prosciutto cotto e formaggio <i>pasta roses with cooked ham and cheese</i>	64-65
tortellini di modena <i>tortellini of modena</i>	86-87



Bontà Val di Vara S.r.l.

pansoti biologici alla ricotta di varese ligure e verdure <i>organic "pot-bellied"</i>	
ravioli with varese ligure ricotta cheese and vegetables.....	46-47



COPAIM
 GASTRONOMIA ITALIANA

Copaim S.p.a.

ravioloni alla maremmana <i>maremma-style ravioloni</i>	60-61
---	-------



Duebi Import-Export S.r.l.

tagliatelle all'uovo | *egg tagliatelle*.....80-81



Fontaneto S.r.l.

agnolotti piemontesi | *piedmont-style agnolotti*.....10-11
ravioli del plin | *plin ravioli*.....54-55



Il Pastaio S.r.l.

gnocchi di patata | *potato gnocchi*.....34-35



Italfood Ala S.r.l.

ravioloni ai porri, grana, speck | *ravioloni with leeks, grana cheese, speck*.....58-59



La Lanterna S.r.l.

gigante al branzino | *giant sea bass-filled raviolo*.....32-33
passatelli | *passatelli*.....50-51



La Molisana S.p.A.

spaghetto quadrato | *square-cut spaghetti*.....74-75


Pastificio Artigiano Fabbri S.a.s. di Giovanni Fabbri & C.

pappardelle di san lorenzo <i>pappardelle of san lorenzo</i>	48-49
stracci toscani <i>stracci toscani (tuscan rags)</i>	78-79


Pastificio Attilio Mastromauro - Granoro S.r.l.

nuvole <i>nuvole (clouds)</i>	42-43
---------------------------------------	-------


Pastificio Benedetto Cavalieri

ruote pazze <i>ruote pazze (crazy wheels)</i>	66-67
spaghettoni <i>spaghettoni</i>	76-77


Pastificio Ce.Ma. di Giuccioli C. & C S.n.c.

cappelletti verdi al fossa <i>cappelletti verdi with fossa cheese</i>	14-15
caramelle all'orata <i>caramelle filled with gilt-head sea bream</i>	18-19


Pastificio FB Distribuzioni S.r.l.

tortelloni con radicchio e speck <i>tortelloni with radicchio and speck</i>	92-93
---	-------

PASTIFICIO GAETARELLI

Pastificio Gaetarelli S.r.l.

tortéi ai formaggi di tremosine <i>tortéi with tremosine cheese</i>	82-83
tortelli al salmì di capriolo <i>tortelli with salmì of roe deer</i>	84-85
tortelloni con funghi porcini <i>tortelloni with porcini mushrooms</i>	90-91



Pastificio Monti Francesco S.r.l.

tortelloni ai gamberi | *tortelloni with prawns*88-89



Pastificio Plin S.r.l.

ravioli di borragine | *borage-filled ravioli*56-57



Poker di Carissimi Rosa e C. S.n.c.

casonsè de la bergamasca | *casonsè de la bergamasca*20-21
 fagottino di polenta | *polenta bundle*26-27
 fior di pantelleria | *fior di pantelleria*28-29
 saccottino alle noci con farina di castagne | *pasta pouch with walnuts and chestnut flour* ..68-69
 scarpinòcc de par | *scarpinòcc de par*72-73



Reggiana Gourmet S.r.l.

caplèt | *caplèt (cappelletti)*12-13



Sessantasei S.r.l.

canederli allo speck | *bread dumplings with speck*16-17
 cuor di crespella ai funghi porcini | *crêpe hearts with porcini mushrooms*24-25
 grangocce alla zucca | *pumpkins gnocchi*36-37
 ravioloni alla selvaggina | *game-filled ravioli*62-63
 saccottino di crespella alle verdure | *crêpe pouches with vegetables*70-71



VALDIGRANO

Valdigrano di Flavio Pagani S.r.l.

celentani | *celentani*22-23
 penne rigate biologiche | *organic penne rigate*52-53

le eccellenze per tipologia di prodotto

gnocchi | *gnocchi*

gnocchi di patata | *potato gnocchi*.....34-35

pasta fresca | *fresh pasta*

agnolotti piemontesi | *piedmont-style agnolotti*.....10-11

caplètt | *caplètt (cappelletti)*.....12-13

cappelletti verdi al fossa | *cappelletti verdi with fossa cheese*.....14-15

caramelle all'orata | *caramelle filled with gilt-head sea bream*.....18-19

casonsèi de la bergamasca | *casonsèi de la bergamasca*.....20-21

fior di pantelleria | *fior di pantelleria*.....28-29

garganelli romagnoli | *garganelli romagnoli*.....30-31

gigante al branzino | *giant sea bass-filled raviolo*.....32-33

pannocchie | *pannocchie*.....44-45

pansoti biologici alla ricotta di varese ligure e verdure | *organic "pot-bellied"*

ravioli with varese ligure ricotta cheese and vegetables.....46-47

ravioli del plin | *plin ravioli*.....54-55

ravioli di borragine | *borage-filled ravioli*.....56-57

ravioloni ai porri, grana, speck | *ravioloni with leeks, grana cheese, speck*.....58-59

ravioloni alla maremmana | *maremma-style ravioloni*.....60-61

ravioloni alla selvaggina | *game-filled ravioli*.....62-63

saccottino alle noci con farina di castagne | *pasta pouch with walnuts and chestnut flour*.....68-69

scarpinòcc de par | *scarpinòcc de par*.....72-73

tortéi ai formaggi di tremosine | *tortéi with tremosine cheese*.....82-83

tortelli al salmì di capriolo | *tortelli with salmì of roe deer*.....84-85

tortellini di modena | *tortellini of modena*.....86-87

tortelloni ai gamberi | *tortelloni with prawns*.....88-89

tortelloni con funghi porcini | *tortelloni with porcini mushrooms*.....90-91

products of excellence by product type

tortelloni con radicchio e speck | *tortelloni with radicchio and speck*.....92-93

pasta secca | *dry pasta*

celentani | *celentani*.....22-23

maccheroni al vino primitivo | *maccheroni with primitivo wine*.....38-39

mmaritate normanne | *mmaritate normanne*.....40-41

nuvole | *nuvole (clouds)*.....42-43

pappardelle di san lorenzo | *pappardelle of san lorenzo*.....48-49

penne rigate biologiche | *organic penne rigate*.....52-53

tagliatelle all'uovo | *egg tagliatelle*.....80-81

ruote pazze | *ruote pazze (crazy wheels)*.....66-67

spaghetto quadrato | *square-cut spaghetti*.....74-75

spaghettoni | *spaghettoni*.....76-77

stracci toscani | *stracci toscani (tuscan rags)*.....78-79

piatti pronti | *ready meals*

rosette prosciutto cotto e formaggio | *pasta roses with cooked ham and cheese*.....64-65

preparazione gastronomica | *specialty food preparation*

canederli allo speck | *bread dumplings with speck*.....16-17

cuor di crespella ai funghi porcini | *crêpe hearts with porcini mushrooms*.....24-25

fagottino di polenta | *polenta bundle*.....26-27

grangocce alla zucca | *pumpkins gnocchi*.....36-37

passatelli | *passatelli*.....50-51

saccottino di crespella alle verdure | *crêpe pouches with vegetables*.....70-71

Finito di stampare il 7 dicembre 2012
presso Litocolor (Guastalla - Italia)

*print run completed on 7th december 2012
by Litocolor (Guastalla - Italy)*

eccellenza
PASTARIA
2013

Eccellenza Pastaria

Le grandi paste di piccoli e grandi pastifici d'Italia raccolte in un volume di pregio curato dalla rivista specializzata Pastaria e pensato per suggerire referenze originali e di qualità ai compratori professionali di pasta alimentare. I buyer italiani ed esteri del commercio al dettaglio e all'ingrosso, della distribuzione organizzata e del canale HO.RE.CA. possono trovare in Eccellenza Pastaria decine di interessanti proposte per arricchire la propria offerta commerciale. Eccellenza Pastaria è distribuito alle più importanti fiere del settore alimentare.

Great pasta from large and small Italian pasta-makers, all in one quality publication from Pastaria, the specialist magazine for pasta producers, created as a way of suggesting original and quality points of reference for professional buyers of pasta. Eccellenza Pastaria offers a wide range of proposals to enhance the product lines of retail and wholesale Italian and foreign buyers, large-scale distribution chains and the hotel and catering industry. Eccellenza Pastaria is distributed at the major food sector trade fairs.

*P*astaria

Con il sostegno di | *Supported by*

f
molino
pasini s.p.a.

PAMA
ROMA