



Tortellini Bolognesi

ARTIGIANI DELLA PASTA FRESCA



INDICE

Gli Ingredienti ... 1

Le Paste Lunghe ... 2

Le Paste Corte ... 6

Gli Gnocchi ... 9

Le Sfoglie ... 10

I Ravioli ... 11

I Ravioloni ... 15

I Girasoli ... 18

Le Mezzelune ... 19

I Cappelletti ... 20

I Tortelloni ... 21

Prodotti da friggere ... 22

Il nostro Packaging ... 24

Contatti ... 28

GLI INGREDIENTI

VALORIZZIAMO LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME



DA TRADIZIONE ITALIANA

Impieghiamo ingredienti che selezioniamo con grande cura e attenzione:

- Semola di grano duro di origine italiana,
- Uova da allevamento a terra,
- Materie prime senza OGM, senza radiazioni ionizzanti, senza conservanti aggiunti e DOP ove possibile.

LE PASTE LUNGHE

OGNI FORMATO È UN'OPERA D'ARTE

TAGLIOLINI

📖 Ingredienti:

*Semola di Grano
Duro, Uova*



TAGLIATELLE

📖 Ingredienti:

*Semola di Grano
Duro, Uova*



TAGLIATELLE CON FARINA DI SPINACI

📖 Ingredienti: *Semola
di Grano Duro,
Farina di Spinaci,
Uova*



TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

📖 Ingredienti: *Semola di
Grano Duro, Farina di
Spinaci, Uova*



TAGLIATELLE A MANO

Ingredienti: *Farina di Grano Tenero "00", Uova*

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova, Nero di Seppia*



CHITARRA

Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova*



PAPPARDELLE

Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova*



CHITARRINA

Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova*



INFORMAZIONI TECNICHE DEI PRODOTTI

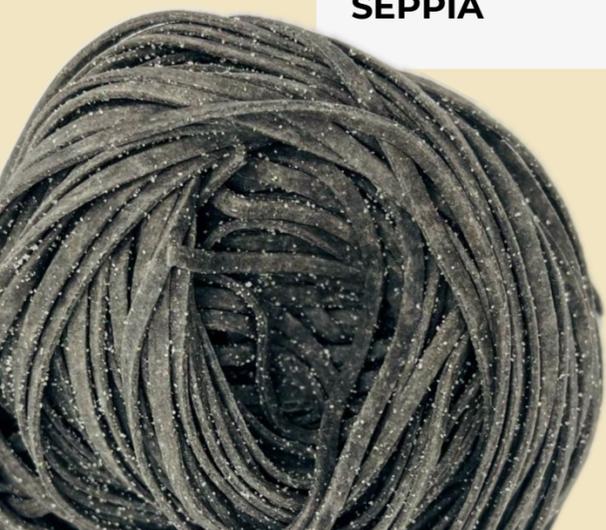


Prodotto	Tempo di cottura	Peso di un pezzo	Porzione consigliata	Peso di un cartone
TAGLIOLINI	2 / 3 minuti	1,5 g	120 g	4 kg
TAGLIATELLE	2 / 3 minuti	2 g	140 g	4 kg
TAGLIATELLE CON FARINA DI SPINACI	3 minuti	2 g	140 g	4 kg
TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO	3 minuti	2 g	140 g	4 kg





Prodotto	Tempo di cottura	Peso di un pezzo	Porzione consigliata	Peso di un cartone
PAPPARDELLE	4 minuti	5 g	140 g	4 kg
TAGLIATELLE A MANO	3 minuti	3 g	140 g	4 kg
CHITARRA	3 minuti	3 g	140 g	4 kg
CHITARRINA	2 / 3 minuti	1,5 g	120 g	4 kg
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA	3 minuti	1,8 g	140 g	4 kg



LE PASTE CORTE

OGNI FORMATO È UN'OPERA D'ARTE



STROZZAPRETI BIANCHI

📖 Ingredienti: *Farina di Grano Tenero "00", Acqua*



STROZZAPRETI ALL' UOVO

📖 Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova*

GRAMIGNA

📖 Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova*



MEZZEMANICHE

📖 Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Farina di Grano Tenero "00", Uova*



MALTAGLIATI

📖 Ingredienti: *Semola di Grano Duro, Uova*



INFORMAZIONI TECNICHE DEI PRODOTTI



				
Prodotto	Tempo di cottura	Peso di un pezzo	Porzione consigliata	Peso di un cartone
STROZZAPRETI BIANCHI	3 / 4 minuti	2,5 g	150 g	5 kg
STROZZAPRETI ALL'UOVO	3 / 4 minuti	2,5 g	150 g	5 kg
GRAMIGNA	3 / 4 minuti	2 g	120 g	5 kg
MALTAGLIATI	3 minuti	1,5 g	120 g	5 kg
MEZZEMANICHE	3 / 4 minuti	1 g	150 g	5 kg

PASSATELLI

 **Ingredienti:** *Formaggio, Pangrattato, Uova, Noce Moscata, Sale*

 **Tempo di cottura:** 2 / 3 minuti

 **Peso per pezzo:** 8 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 100 g



PASTA REALE

 **Ingredienti:** *Formaggio, Uova, Farina di Grano Tenero "00", Noce Moscata, Spinaci, Concentrato di Pomodoro, Sale*

 **Tempo di cottura:** 2 / 3 minuti

 **Peso per pezzo:** 1,7 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150 g



GLI GNOCCHI

PER GRANDI E PICCINI



**GNOCCHI
DELLA NONNA**



**GNOCCHI
GRANDI**



**GNOCCHI
PICCOLI**

 **Ingredienti:** *Patate, Uova e Farina di Grano Tenero "00"*

 **Tempo di cottura:** *5/6 min*

 **Peso per pezzo:** 2 g | 4 g | 2 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 200 g

LE SFOGLIE

UN TOCCO DI COLORE ALLA NOSTRA PASTA

Le Paste Ripiene sono preparate utilizzando le nostre tipologie di sfoglie artigianali

SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti:** *Semola di Grano Duro, Farina di Grano Tenero "00", Uova*



SFOGLIA VERDE

 **Ingredienti:** *Semola di Grano Duro, Farina di Grano Tenero "00", Uova, Farina di Spinaci*



SFOGLIA ROSSA

 **Ingredienti:** *Semola di Grano Duro, Farina di Grano Tenero "00", Uova, Barbabietola*



SFOGLIA NERA

 **Ingredienti:** *Semola di Grano Duro, Uova, Nero di Seppia*

I RAVIOLI

40% DI RIPIENO

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

 SFOGLIA GIALLA



 SFOGLIA VERDE



 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Formaggio, Spinaci, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 6 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g

RAVIOLI AL LIMONE



 SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti del Ripieno:** *Ricotta, Limone, Pepe Nero e Sale*

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 6 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** *150g*



RAVIOLI DI PESCE



 SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti del Ripieno:** *Ricotta, Gamberi, Calamari e Sale*

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 7 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** *150g*

RAVIOLI RADICCHIO E SPECK



SFOGLIA ROSSA



Ingredienti del Ripieno: Ricotta, Speck, Radicchio, Formaggio, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale



Tempo di cottura: 5 / 6 minuti



Peso per pezzo: 6 g



Peso di un cartone: 5 kg



Peso consigliato per porzione: 150g

RAVIOLI AI CARCIOFI



SFOGLIA GIALLA



SFOGLIA VERDE



Ingredienti del Ripieno: Ricotta, Formaggio, Carciofi, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale



Tempo di cottura: 5 / 6 minuti



Peso per pezzo: 6 g



Peso di un cartone: 5 kg



Peso consigliato per porzione: 150g

RAVIOLI AL TONNO



● SFOGLIA GIALLA ● SFOGLIA NERA

☰ **Ingredienti del Ripieno:** *Ricotta, Tonno, Olive Taggiasche, Capperi, Prezzemolo e Sale*

🕒 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

⚖️ **Peso per pezzo:** 7 g

kg **Peso di un cartone:** 5 kg

🍴 **Peso consigliato per porzione:** 150g

RAVIOLI AL PEPE ROSA



● SFOGLIA GIALLA ● SFOGLIA ROSSA

☰ **Ingredienti del Ripieno:** *Ricotta, Mascarpone, Pepe Rosa, Timo, Limone e Sale*

🕒 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

⚖️ **Peso per pezzo:** 8 g

kg **Peso di un cartone:** 5 kg

🍴 **Peso consigliato per porzione:** 150g

I RAVIOLONI

DEI RAVIOLI XXL | 50% DI RIPIENO

RAVIOLONI RICOTTA E SPINACI



 SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Formaggio, Spinaci, Noce Moscata e Pepe Nero

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 24 g

 **Peso di un cartone:** 4 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g

RAVIOLONI GAMBERI E CALAMARI



Disponibile in due versioni

 SFOGLIA GIALLA oppure

 SFOGLIA NERA

 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Seppia, Gamberetti, Cipolla, Prezzemolo, Pepe Nero, Noce Moscata e Sale

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 25 g

 **Peso di un cartone:** 4 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g

RAVIOLONI AL SALMONE



Ingredienti del Ripieno: *Ricotta, Salmone Affumicato, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale*

RAVIOLONI ALLE NOCI



Ingredienti del Ripieno: *Ricotta, Formaggio, Noci, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale*

RAVIOLONI ZUCCA E AMARATTI



Ingredienti del Ripieno: *Zucca, Amaretti, Formaggio, Noce Moscata e Sale*

I VARI RIPIENI

 SFOGLIA GIALLA



RAVIOLONI AI CARCIOFI



Ingredienti del Ripieno: *Ricotta, Formaggio, Carciofi, Noce Moscata, Pepe Nero, Sale*

RAVIOLONI AL TARTUFO



Ingredienti del Ripieno: *Ricotta, Formaggio, Tartufo e Sale*

RAVIOLONI AI QUATTRO FORMAGGI



Ingredienti del Ripieno: *Ricotta, Emmental, Pecorino, Formaggio, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale*

INFORMAZIONI TECNICHE DEI PRODOTTI



				
Prodotto	Tempo di cottura	Peso di un pezzo	Porzione consigliata	Peso di un cartone
RAVIOLONI AL SALMONE	5 / 6 minuti	23 g	150 g	4 kg
RAVIOLONI ALLE NOCI	5 / 6 minuti	25 g	150 g	4 kg
RAVIOLONI DI ZUCCA	6 / 7 minuti	27 g	150 g	4 kg
RAVIOLONI AI CARCIOFI	5 / 6 minuti	24 g	150 g	4 kg
RAVIOLONI AL TARTUFO	5 / 6 minuti	24 g	150 g	4 kg
RAVIOLONI AI QUATTRO FORMAGGI	5 minuti	25 g	150 g	4 kg

I GIRASOLI

50% DI RIPIENO

GIRASOLI DI RICOTTA



 SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Formaggio, Noce Moscata e Sale

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minut

 **Peso per pezzo:** 13 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g

GIRASOLI SEPPIE E PISELLI



 SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Seppie, Piselli, Pepe Nero e Sale

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minut

 **Peso per pezzo:** 15 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g

LE MEZZELUNE

40% DI RIPIENO

MEZZELUNE DI CARNE



SFOGLIA GIALLA



Ingredienti del Ripieno: *Carne di Bovino e Suino, Mortadella, Formaggio, Noce Moscata e Sale*



Tempo di cottura: 5 / 6 minuti



Peso per pezzo: 10 g



Peso di un cartone: 5 kg



Peso consigliato per porzione: 150g

MEZZELUNE AGLI ASPIRAGI



SFOGLIA GIALLA



SFOGLIA VERDE



Ingredienti del Ripieno: *Ricotta, Formaggio, Asparagi, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale*



Tempo di cottura: 5 / 6 minuti



Peso per pezzo: 9 g



Peso di un cartone: 5 kg



Peso consigliato per porzione: 150g

I CAPPELLETTI

30% DI RIPIENO

GRANDI



 **Peso per pezzo:** 4 g

MIGNON



 **Peso per pezzo:** 2 g

 **Ingredienti del Ripieno:** *Carne di Bovino e Suino, Mortadella, Formaggio, Noce Moscata e Sale*

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g

I TORTELLONI

50% DI RIPIENO | FATTI A MANO

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI



 SFOGLIA GIALLA

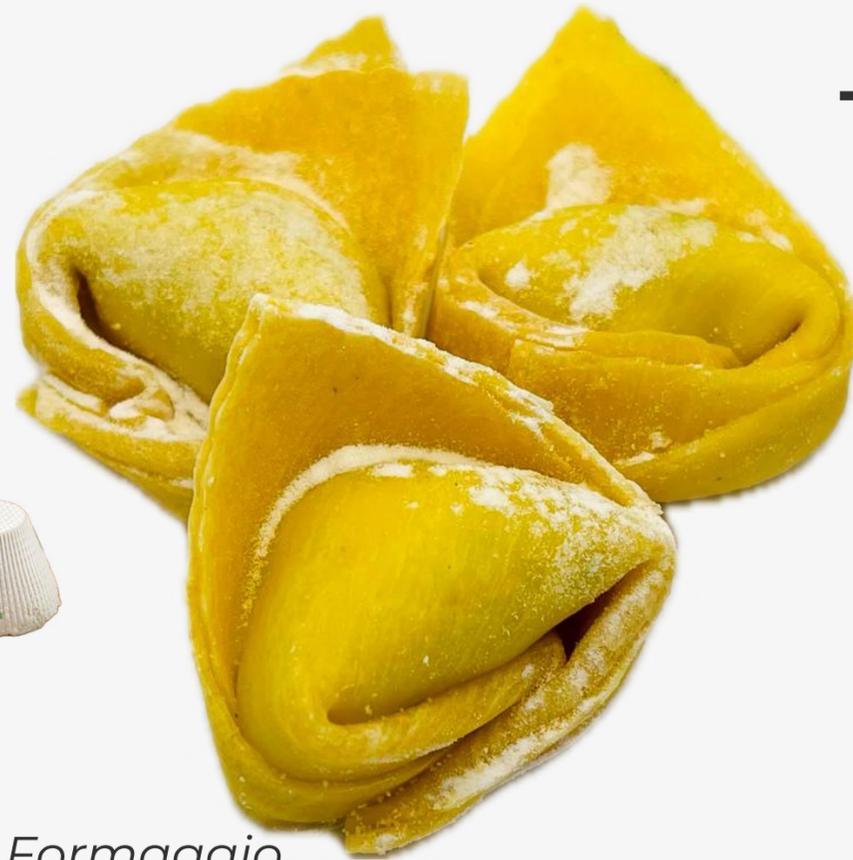
 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Formaggio, Spinaci, Noce Moscata, Pepe Nero e Sale

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 24 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g



TORTELLONI GAMBERI E PISTACCHIO



 SFOGLIA GIALLA

 **Ingredienti del Ripieno:** Ricotta, Gamberetti, Pistacchi, Pepe Nero e Sale

 **Tempo di cottura:** 5 / 6 minuti

 **Peso per pezzo:** 22 g

 **Peso di un cartone:** 5 kg

 **Peso consigliato per porzione:** 150g



I PRODOTTI DA FRIGGERE

OGNI TIPOLOGIA HA UN SAPORE UNICO

CREMINI



Ingredienti: Latte, Farina di Grano Tenero "00", Zucchero, Amido di Mais, Uova e Pangrattato

OLIVE ASCOLANE



Ingredienti: Olive, Carne di Bovino e Suino, Mortadella, Formaggio, Noce Moscata, Sale, Uova e Pangrattato

MOZZARELLINE



Ingredienti: Mozzarella, Uova e Pangrattato

INFORMAZIONI TECNICHE DEI PRODOTTI



Prodotto	Tempo di cottura	Peso di un pezzo	Porzione consigliata	Peso di un cartone
CREMINI	3 min	14 g	3/5 pz	5 kg
OLIVE ASCOLANE	3 min	16 g	3/5 pz	5 kg
MOZZARELLINE	2 min	12 g	3/5 pz	5 kg

IL NOSTRO PACKAGING

PER LA PASTA LUNGA

Due vassoi da 2 kg ciascuno di pasta lunga porzionata a matassina.



I vassoi sono rivestiti con buste di nylon per preservarne la freschezza.



La porzione in formato matassina
nei vassoi differisce per tipologia di
prodotto:

**CHITARRA, TAGLIATELLE
TAGLIATELLE A MANO
TAGLIATELLE VERDI
TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO**



**14 matassine da
143 g**



TAGLIOLINI E CHITARRINA



**16 matassine da
125 g**

Nel packaging sono elencati gli ingredienti ed i valori nutrizionali dei prodotti.

IL NOSTRO PACKAGING

PER LA PASTA CORTA E RIPIENA

La pasta è conservata in una busta di nylon per preservarne la freschezza.

La quantità di prodotto all'interno dipende dalla tipologia di pasta corta o ripiena.



**PASTE CORTE (STROZZAPRETI
BIANCHI E ALL'UOVO, GRAMIGNA,
MEZZEMANICHE, MALTAGLIATI,
PASSATELLI, PASTA REALE,
GNOCCHI), RAVIOLI
PRODOTTI DA FRIGGERE,
TORTELLINI, TORTELLONI
MEZZELUNE, GIRASOLI**



5 kg di prodotto



RAVIOLONI



4 kg di prodotto

Nel packaging sono elencati gli ingredienti ed i valori nutrizionali dei prodotti.

CONTATTI

- NEGOZIO - Via Maratta 33, 60123, Ancona, (AN) - **071 31681**
- LABORATORIO - Via Primo Maggio 16, 60131, Ancona (AN) - **071 2866942**

info@tortellinibolognesi.it
www.tortellinibolognesi.it