LA LANTERNA

PASTA FRESCA DAL 1955

CATALOGO PRODOTTI

LA NOSTRA STORIA

TRADIZIONE ED ESPERIENZA DAL 1955

Il **Pastificio La Lanterna** di San Giovanni in Persiceto nasce nel 1955 dalla passione del titolare per la pasta fresca e la buona cucina della tradizione emiliana e bolognese in particolare. Da piccolo laboratorio artigianale, l'attività diventa presto una vera e propria azienda, che pur avvalendosi di tecnologie moderne e all'avanguardia, mantiene ancora oggi intatte le caratteristiche artigianali di una volta nella lavorazione della pasta.

LA NOSTRA MISSION

TRADIZIONE, QUALITÀ ED INNOVAZIONE

La presenza di materie prime di alta qualità, l'assenza di conservanti nei nostri ripieni, l'attenzione scrupolosa alle esigenze del cliente fanno del **Pastificio La Lanterna** un'azienda leader nella produzione di pasta fresca all'uovo. In questi anni il Pastificio ha conosciuto apprezzamenti sempre maggiori e punta ora a mercati più ampi ed obiettivi futuri indirizzati all' Europa.

LA NOSTRA PASTA FRESCA

- Pasta Trafilata
- Pasta Ripiena
- Specialità Gastronomiche

PASTA FRESCA

La produzione di **pasta fresca** di semola e all'uovo del Pastificio La Lanterna si avvale di un sistema di qualità aziendale relativo alla selezione delle materie prime della migliore fattura, che ne assicura la freschezza e l'origine non OGM. La pasta fresca prevede numerose tipologie di formati per soddisfare le esigenze dei clienti anche più esigenti. Abbiamo un'ampia selezione di **paste trafilate al bronzo** e **paste ripiene**.

PASTA FRESCA TRAFILATA

La nostra produzione di pasta all'uovo comprende numerose specialità di **pasta corta** e **pasta lunga**. La pasta trafilata viene prodotta utilizzando una miscela di **farine di grano tenero**, **grano duro** e **uova fresche** pastorizzate, selezionate in modo scrupoloso tra i migliori produttori. La **sfoglia verde** viene ottenuta aggiungendo una percentuale di spinaci in polvere.

Grazie allo studio approfondito relativo alla miscela degli ingredienti, a materie prime di alta qualità e all'impiego di **trafile in bronzo** che donano al prodotto un aspetto ruvido come quello della sfoglia tirata a mano, si ottiene un alimento **simile a quello realizzato a mano sia per la consistenza che per il gusto**.

*Pasta Fresca / **Pasta Trafilata***

- *Sfoglia gialla*
- *Sfoglia verde*
- *Bigoli*
- *Pappardelle*
- *Spaghetti alla chitarra*
- *Tagliatelle larghe*
- *Tagliatelle strette*
- *Tagliatelle paglia e fieno*
- *Taglioline*
- *Garganelli*
- *Garganelli paglia e fieno*
- *Gramigna*
- *Gramigna paglia e fieno*
- *Gramignone*
- *Maccheroni*
- *Sedanini*
- *Sedanini paglia e fieno*
- *Imbutini di Ozzano*

SFOGLIA GIALLA

La sfoglia gialla, realizzata con la pasta all'uovo è ideale per preparazioni gastronomiche come lasagne o cannelloni.

Formato: 250 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

SFOGLIA VERDE

La sfoglia verde, realizzata con la pasta all'uovo e con l'aggiunta di spinaci, è ideale per preparazioni gastronomiche come le lasagne.

Formato: 250 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

BIGOLI

I bigoli sono la pasta tipica della tradizione veneta e assomigliano a dei grossi spaghetti.

Formato: 250 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

PAPPARDELLE

Le pappardelle sono un formato di pasta tipico della Toscana, famoso per la larghezza della sfoglia e ideale con un condimento ai funghi o al ragù di cinghiale.

Formato: 250 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

SPAGHETTI
ALLA CHITARRA

Gli spaghetti alla chitarra sono un primo della tradizione abruzzese, molto diffuso anche nel resto d'Italia. Hanno una rugosità maggiore rispetto allo spaghetto tradizionale e, grazie a una sezione quadrata, raccolgono maggiormente i condimenti: ragù di carne o di pesce o sughi e salse di ogni tipo. La cottura deve essere al dente.

Formato: 250 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

TAGLIATELLE
LARGHE

Le tagliatelle sono un tipo di pasta all'uovo tipico della cucina bolognese, amate e gustate in tutta Italia. Fanno parte della tradizione della pasta fatta come una volta: pochissimi ingredienti, solo farina, semola e uova, possono essere accompagnate da gustosi sughi a base di carne, pesce o verdure. Sono come le classiche tagliatelle, solo un po' più larghe.

Formato: 250 / 300 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min
Shelf life: 60 gg

TAGLIATELLE
STRETTE

Le tagliatelle sono un tipo di pasta all'uovo tipico della cucina bolognese, amate e gustate in tutta Italia. Fanno parte della tradizione della pasta fatta come una volta: pochissimi ingredienti, solo farina, semola e uova, possono essere accompagnate da gustosi sughi a base di carne, pesce o verdure.

Formato: 250 / 300 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min
Shelf life: 60 gg

TAGLIATELLE
PAGLIA E FIENO

Le tagliatelle sono un tipo di pasta all'uovo tipico della cucina bolognese, amate e gustate in tutta Italia. La variante "paglia e fieno" prevede l'aggiunta di spinaci per un gusto ancora più speciale.

Formato: 250 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min
Shelf life: 60 gg

TAGLIOLINE

Più sottili delle tagliatelle ma diverse da tutte le altre paste lunghe, le taglioline sono assolutamente uniche, perfette con un condimento delicato a base di panna e salmone.

Formato: 250 / 300 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min
Shelf life: 60 gg

GARGANELLI

I garganelli, tipici della Romagna, hanno una forma tubolare e una caratteristica rigatura perpendicolare. Sono ottenuti arrotolando la sfoglia intorno ad un bastoncino e poi rigati con uno strumento chiamato pettine oppure con un rigagnocchi in legno fino ad ottenere una consistenza unica.

Formato: 250 / 300 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

GARGANELLI
PAGLIA E FIENO

I garganelli, tipici della Romagna, hanno una forma tubolare e una caratteristica rigatura perpendicolare. Sono ottenuti arrotolando la sfoglia intorno ad un bastoncino e poi rigati con uno strumento chiamato pettine oppure con un rigagnocchi in legno fino ad ottenere una consistenza unica. La variante "paglia e fieno" prevede l'aggiunta di spinaci per un gusto ancora più speciale.

Formato: 250 / 300 / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

GRAMIGNA

La gramigna è un formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, bucato e di taglio corto, dalla caratteristica forma a ricciolo. Si accompagna tradizionalmente a sughi a base di salsiccia o ragù bolognese, ma si adatta a tutti i sughi con carne e pomodoro o panna.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 7 min
Shelf life: 60 gg

GRAMIGNA
PAGLIA E FIENO

La gramigna è un formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, bucato e di taglio corto, dalla caratteristica forma a ricciolo. Nella versione paglia e fieno abbina la normale pasta all'uovo e quella con spinaci in polvere, dal caratteristico colore verde. Si accompagna tradizionalmente a sughi a base di salsiccia o ragù bolognese, ma si adatta a tutti i sughi con carne e pomodoro o panna.

Formato: 250 / 300 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 7 min
Shelf life: 60 gg

GRAMIGNONE

Il gramignone è perfetto per chi ama la gramigna, ma la preferisce un po' più grande. Ha la stessa forma bucata e a ricciolo, perfetta per raccogliere i sughi di ogni tipo o la panna.

Formato: 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 7 min
Shelf life: 60 gg

MACCHERONI

I maccheroni sono simbolo di classicità, bandiera della pasta italiana nel mondo. Il condimento si adatta alla perfezione alle rigature della pasta, regalando i veri sapori della tradizione.

Formato: 250 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

SEDANINI

Piccoli ma consistenti, i sedanini sono un tipo di pasta corta rigata tra i più apprezzati da chi ama il sapore della pasta sotto i denti. La particolare rigatura permette di trattenere alla perfezione il condimento grazie alla trafilatura al bronzo.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 7 min
Shelf life: 60 gg

SEDANINI
PAGLIA E FIENO

Piccoli ma consistenti, i sedanini sono un tipo di pasta corta rigata tra i più apprezzati da chi ama il sapore della pasta sotto i denti, anche nella versione paglia e fieno con pasta agli spinaci. La particolare rigatura permette di trattenere alla perfezione il condimento grazie alla trafilatura al bronzo.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 7 min
Shelf life: 60 gg

IMBUTINI
DI OZZANO

La caratteristica struttura a imbuto è studiata per accogliere e trattenere sughi, ragù e condimenti, valorizzandoli a ogni assaggio. Una soluzione innovativa e versatile, ideale anche per creare ricette ricercate e proposte gourmet dedicate alla ristorazione. Gli Imbutini sono un prodotto De.Co. – Denominazione Comunale – e rappresentano l'incontro tra creatività, territorio e capacità produttiva.

Formato: 250 g / 500 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 5 min
Shelf life: 60 gg

PASTA FRESCA RIPIENA

La nostra pasta ripiena comprende ottimi **tortelloni ripieni di ricotta e di zucca** nonché i tipici **Balanzoni**. I ravioli vengono prodotti con **ricotta e spinaci**; ultimamente sono stati inseriti nuovi **ravioli con ripieno di cacio e pepe**, **funghi e tartufo** e **burrata e pomodorini**.
Fra i vari tipi di **pasta all'uovo** con ripieno spicca senza dubbio il **tortellino**, prodotto tipicamente emiliano. La nostra produzione ne prevede diverse tipologie, a seconda della dimensione e della combinazione di materie prime: abbiamo quindi il classico **tortellino da brodo** molto piccolo e il "**casareccio**", tortellino di media grandezza adatto per pietanze asciutte.

- *Al Caplàz di zucca*
- *Al Turtlén*
- *Cappellacci di zucca*
- *Cappelletti ai formaggi*
- *Cappelletti alla carne*
- *Panzotti cacio e pepe*
- *Ravioli burrata e pomodorini*
- *Ravioli al tartufo*
- *Ravioli ricotta e spinaci*
- *Tortellini alla bolognese*
- *Tortellini casarecci*
- *Tortellini neri all'aroma di tartufo*
- *Tortelloni agli spinaci*
- *Tortelloni di ricotta bolognesi*
- *Balanzoni con ricotta e mortadella*

AL CAPLÀZ
DI ZUCCA

Raffinata pietanza simbolo di Ferrara, al Caplàz (nome dialettale ferrarese del cappellaccio) ha un gustoso ripieno di zucca con aggiunta di formaggio, pepe, noce moscata e sale. Perfetto da abbinare al classico ragù alla bolognese, spesso viene proposto anche nella più delicata versione burro e salvia.

Formato: 250 / 500 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

AL TURTLÉN

Il principe dei tortellini, piccolo e fatto per il brodo, al turtlén (nome dialettale bolognese del tortellino) ha un ricchissimo ripieno di carne di maiale, prosciutto crudo, mortadella di Bologna e Parmigiano Reggiano DOP.

Formato: 250 / 400 / 500 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

CAPPELLACCI
DI ZUCCA

Raffinata pietanza simbolo di Ferrara con un ripieno delicato di zucca con aggiunta di formaggio, pepe, noce moscata e sale. Perfetti da abbinare al classico ragù alla bolognese, i cappellacci sono spesso proposti anche nella più delicata versione burro e salvia.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

CAPPELLETTI
AI FORMAGGI

I cappelletti ai formaggi sono un classico della tradizione, preparati con un ripieno cremoso di formaggi selezionati. Perfetti da gustare dopo soli 3 minuti di cottura, preferibilmente in un ricco brodo di carne che esalta tutto il sapore del ripieno. Ideali per chi ama i piatti genuini e ricchi di gusto.

Formato: 250 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

CAPPELLETTI
ALLA CARNE

I cappelletti sono caratterizzati dalla ricchezza di un ripieno intenso e dalla tipica chiusura pinzata: mortadella di Bologna, prosciutto crudo, carne di maiale e formaggio dentro un quadratino di sfoglia.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

PANZOTTI
CACIO E PEPE

I panzotti sono una deliziosa pasta all'uovo ripiena che unisce il sapore delicato della ricotta a quello deciso del pecorino e del pepe. Semplicemente buonissimi.

Formato: 250 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

RAVIOLI
BURRATA E POMODORINI

I ravioli con burrata e pomodorini sono una pasta sfiziosa e leggera, che porta in tavola un tocco di freschezza e fantasia. Buonissimi da gustare in ogni occasione.

Formato: 250 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

RAVIOLI
AL TARTUFO

Questi ravioli sono una pasta fresca all'uovo che racchiude un cremoso ripieno di ricotta e crema di funghi tartufata, elegante, delicato e adatto a tutte le occasioni.

Formato: 250 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

RAVIOLI
RICOTTA E SPINACI

La pasta di sfoglia fresca all'uovo dei ravioli è farcita con un ripieno cremoso di ricotta fresca, formaggio e spinaci e richiusa in una forma quadrata, forse uno dei matrimoni più riusciti nella storia della cucina italiana.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

TORTELLINI
ALLA BOLOGNESE

Buoni e classici, i tortellini alla bolognese hanno un ripieno di mortadella di Bologna, carne di maiale, prosciutto crudo e formaggio.

Formato: 250 / 500 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

TORTELLINI
CASARECCI

I tortellini casarecci portano in tavola tutto il gusto della tradizione, riportando alla mente i pranzi con la nonna grazie al classico ripieno di mortadella di Bologna, prosciutto crudo, carne di maiale e formaggio.

Formato: 250 / 500 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

TORTELLINI NERI
ALL'AROMA DI TARTUFO

Inconfondibilmente neri, i tortellini aromatizzati al tartufo hanno un ripieno classico, ma anche un sapore unico.

Formato: 250 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 3 min
Shelf life: 60 gg

TORTELLONI
AGLI SPINACI

I tortelloni agli spinaci sono un classico della cucina italiana. Hanno un cremoso ripieno a base di ricotta e spinaci che si esalta nella classica ricetta con burro e salvia e che è buonissimo con qualsiasi tipo di condimento.

Formato: 250 / 500 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

TORTELLONI
DI RICOTTA BOLOGNESI

I tortelloni di ricotta bolognesi hanno un gustosissimo ripieno cremoso che regala i classici sapori della tradizione, proprio come le vere ricette della nonna.

Formato: 250 / 300 / 500 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 4 min
Shelf life: 60 gg

BALANZONI
CON RICOTTA E MORTADELLA

I Balanzoni portano il nome della maschera tipica bolognese, caratteristici per il verde della sfoglia dato dagli spinaci e ripieni di ricotta fresca, mortadella di Bologna e Parmigiano Reggiano DOP.

Formato:
250 g / 1 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
4 min

Shelf life:
60 gg

PASTA FRESCA
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

La nostra selezione di prodotti è arricchita da alcune **specialità gastronomiche** dal sapore unico, come la **zuppa imperiale** o i **passatelli**, rigorosamente lavorati a mano. Tutti i prodotti sono pensati per essere apprezzati nella loro genuinità e vengono preparati nel pieno rispetto delle più antiche ricette della tradizione culinaria italiana.

*Pasta Fresca / **Specialità Gastronomiche***

- ***Passatelli***
- ***Zuppa imperiale***

PASSATELLI

Perfetti sia asciutti che in brodo, i passatelli sono fatti con uova fresche, farina, formaggio, burro e un pizzico di noce moscata. Trafilati a macchina ma impastati rigorosamente a mano.

Formato:
250 / 300 / 500 g

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
5 min

Shelf life:
40 gg

ZUPPA IMPERIALE

Il trionfo della semplicità, solo uova, farina, formaggio e noce moscata impastati a mano per la zuppa più buona di tutte.

Formato:
250 g

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
servire con brodo caldo

Shelf life:
60 gg

I NOSTRI PIATTI PRONTI

- Pronti al Forno
- Pasta Ripiena
- Pasta Lunga
- Pasta Corta
- Risotti
- Secondi
- Condimenti

PIATTI PRONTI

I piatti pronti che proponiamo sono gustosi, freschi e sicuri perché **senza conservanti**: sono la soluzione adatta a tutti coloro che non vogliono rinunciare al gusto e alle delizie della buona cucina pur avendo poco tempo a disposizione o poca voglia di cucinare.

Si rivelano inoltre una valida proposta per **ristoranti**, **bar**, **tavole calde** e **aziende** che vogliano offrire la possibilità di un ottimo pasto. I piatti pronti della Lanterna, che comprendono **tagliatelle al ragù**, **gramigna alla salsiccia**, **lasagne** e molto altro, non sono solo destinati al canale **HO.RE.CA.**, ma sono l'ideale anche per **uso domestico**. In confezioni monoporzione da 300 grammi, sono **pratici e veloci**, possono essere scaldati nel microonde e su richiesta confezionati in teglie da un chilo.

PIATTI PRONTI AL FORNO

Offriamo numerose tipologie di **pasta al forno**, come le più famose **lasagne alla Bolognese**, **alle verdure**, i **nidi con ricotta**, **spinaci e prosciutto** e i **cannelloni ripieni di ricotta e spinaci**. Le paste al forno sono preparazioni culinarie realizzate artigianalmente presso la cucina della Lanterna, utilizzando ingredienti di prima scelta.

I semilavorati quali **besciamella**, **ragù** e **sughi** vengono preparati rispettando le tradizionali ricette casalinghe. La produzione artigianale permette inoltre una certa flessibilità nella scelta del gusto, arrivando a personalizzare i prodotti secondo le necessità del cliente e realizzando formati differenti in grado di soddisfare diverse categorie di consumatori.

- ***Cannelloni ricotta e spinaci con ragù***
- ***Lasagne alla bolognese***
- ***Lasagne alle verdure***
- ***Nidi ricotta, spinaci e prosciutto***

CANNELLONI
RICOTTA E SPINACI CON RAGÙ

I cannelloni sono una classica ricetta da pranzo della domenica, un piatto che si gusta sempre con grande piacere. Ripieni di ricotta e spinaci, sono accompagnati dal tradizionale ragù alla bolognese.

Formato:
300 g
4 pz ~ 1,2 kg
6 pz ~ 2 kg
8 pz ~ 2,5 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
1 min a 1000 W

Shelf life:
20 gg

LASAGNE
ALLA BOLOGNESE

Simbolo indiscusso della cucina tradizionale emiliana e presente su moltissime tavole italiane, le lasagne alla bolognese sono amate in tutto il mondo. La ricetta prevede strati alternati di pasta sfoglia verde tagliata in grandi sfoglie rettangolari, besciamella, il classico ragù e formaggio grattugiato.

Formato:
300 g
4 pz ~ 1,2 kg
6 pz ~ 2 kg
8 pz ~ 3 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
1 min a 1000 W

Shelf life:
30 gg

LASAGNE
ALLE VERDURE

Simbolo indiscusso della cucina tradizionale emiliana e presente su moltissime tavole italiane, le lasagne sono amate in tutto il mondo. La ricetta alle verdure è una variante originale e gustosa, perfetta per i vegetariani ma anche per chi vuole provare nuovi sapori. Pronte da gustare dopo un solo minuto al microonde.

Formato:
300 g
4 pz ~ 1,2 kg
6 pz ~ 2 kg
8 pz ~ 2,5 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
1 min a 1000 W

Shelf life:
30 gg

NIDI
RICOTTA, SPINACI E PROSCIUTTO

I nidi di rondine nascono dalla tradizione romagnola. Il ripieno, semplice ma gustosissimo, è composto da prosciutto cotto, spinaci e ricotta, completati e perfettamente amalgamati da una morbida besciamella. Pronti da servire dopo un solo minuto in microonde.

Formato:
300 g
4 pz ~ 1 kg
6 pz ~ 1,8 kg
8 pz ~ 2,3 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
1 min a 1000 W

Shelf life:
30 gg

PIATTI PRONTI
PASTA RIPIENA

I nostri piatti pronti con pasta ripiena comprendono ottimi **tortelloni** ripieni di ricotta e di zucca conditi con ragù, pomodoro, formaggio e noci e tante altre gustose ricette. I **ravioli** al tartufo con funghi, i **cappellacci** di zucca al ragù e i **panzotti** cacio e pepe con pomodorini e timo ampliano l'offerta per un pranzo veloce e buonissimo.

- *Panzotti cacio e pepe con pomodorini e timo*
- *Ravioli agli spinaci con burro e salvia*
- *Ravioli al tartufo con funghi*
- *Tortellini alla panna*
- *Tortellini pasticciati*
- *Tortellini panna e prosciutto*
- *Tortelloni formaggio e noci*
- *Tortelloni speck e funghi*
- *Tortelloni al pomodoro*
- *Tortelloni al ragù*
- *Cappellacci di zucca al ragù*

PANZOTTI
CACIO E PEPE CON POMODORINI E TIMO

I panzotti sono una deliziosa pasta all'uovo ripiena che unisce il sapore delicato della ricotta a quello deciso del pecorino e del pepe. Il condimento a base di pomodorini e timo dona un tocco di freschezza a una ricetta sfiziosa e buonissima. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

RAVIOLI
AGLI SPINACI CON BURRO E SALVIA

I ravioli, pasta ripiena tra le più amate, incontrano il più semplice e delizioso dei condimenti, burro e salvia, dando vita a un piatto classico della cucina italiana. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

RAVIOLI
AL TARTUFO CON FUNGHI

I ravioli al tartufo con funghi sono un primo profumato e dai sapori tipicamente autunnali, buonissimo da gustare in ogni stagione. Pronto da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

TORTELLINI
ALLA PANNA

I classici tortellini con un ricco ripieno di mortadella di Bologna, prosciutto crudo, carne di maiale e formaggio, chiusi dentro un quadratino di sfoglia ed esaltati da un condimento gustoso e delicato realizzato con panna, besciamella e formaggio.
Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TORTELLINI
PASTICCIATI

I tortellini pasticciati sono una ricetta che unisce i sapori più amati della cucina italiana. La freschezza della pasta all'uovo si unisce con il gusto del ragù tradizionale e alla cremosità della panna e della besciamella, per un risultato unico. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TORTELLINI
PANNA E PROSCIUTTO

I classici tortellini con un ricco ripieno di mortadella di Bologna, prosciutto crudo, carne di maiale e formaggio, chiusi dentro un quadratino di sfoglia ed esaltati da un condimento gustoso e delicato realizzato con panna e prosciutto. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TORTELLONI
FORMAGGIO E NOCI

I tortelloni formaggio e noci abbinano alla perfezione il classico ripieno di ricotta, la cremosità dei formaggi fusi e la croccantezza delle noci, per un primo piatto dal sapore unico e molto particolare. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

TORTELLONI
SPECK E FUNGHI

I nostri tortelloni speck e funghi abbinano alla perfezione il classico ripieno cremoso di ricotta, con un irresistibile condimento dai sapori di montagna. Il gusto deciso dello speck viene esaltato dai profumi autunnali dei funghi, regalando un piatto semplice e perfetto per ogni occasione. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

TORTELLONI
AL POMODORO

I tortelloni al pomodoro sono un piatto molto semplice ma dal gusto unico: pasta fresca all'uovo, ripieno ricco di ricotta freschissima, il tutto condito con un buonissimo sugo di pomodoro. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TORTELLONI
AL RAGÙ

I tortelloni al ragù sono un piatto dal gusto unico: pasta fresca all'uovo ripiena di ricotta freschissima e condita con il classico ragù alla bolognese.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

CAPPELLACCI
DI ZUCCA AL RAGÙ

La versione più classica del cappellaccio di zucca, dove il ragù alla bolognese esalta tutte le caratteristiche della raffinata ricetta simbolo di Ferrara. Pronti da gustare dopo un solo minuto in microonde.

Formato:
300 g / 1,2 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
1 min a 1000 W

Shelf life:
30 gg

PIATTI PRONTI
PASTA LUNGA

I nostri piatti pronti di **pasta lunga** propongono alcune delle ricette più amate della cucina italiana, dalle classiche **tagliatelle al ragù** agli inimitabili **spaghetti alla carbonara** o alle più raffinate **taglioline al salmone**. L'ampia varietà di piatti pronti comprende anche le **pappardelle al cinghiale**, i **bigoli all'amatriciana** e molto altro.

La pasta viene prodotta utilizzando una miscela di **farine di grano tenero**, **grano duro** e **uova fresche pastorizzate** e gli ingredienti dei condimenti sono tutti selezionati in modo scrupoloso tra i migliori produttori.

- *Bigoli all'amatriciana*
- *Tagliatelle ai funghi*
- *Tagliatelle al ragù*
- *Tagliatelle bolognesi*
- *Taglioline al salmone*
- *Spaghetti con tonno alla bolognese*
- *Spaghetti alla carbonara*
- *Spaghetti alle vongole*
- *Pappardelle al cinghiale*

BIGOLI
ALL'AMATRICIANA

I bigoli sono la pasta tipica della tradizione veneta simili a grossi spaghetti. Come nella ricetta originale la pasta all'uovo si sposa con il sugo all'amatriciana, regalando al piatto un gusto deciso e unico. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TAGLIATELLE
AI FUNGHI

Le tagliatelle ai funghi sono un primo dal gusto intenso e avvolgente. Le tagliatelle hanno la porosità giusta per assorbire il sapore dei funghi, esaltandone tutte le caratteristiche. Pronte da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TAGLIATELLE
AL RAGÙ

Un classico della cucina italiana, le tagliatelle al ragù sono uno dei piatti più conosciuti e amati della nostra tradizione. Una pasta all'uovo sottile e gustosa abbinata al ragù di carne: gli ingredienti semplici che conquistano sempre tutti. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TAGLIATELLE
BOLOGNESI

Le tagliatelle sono un tipo di pasta all'uovo tipico della cucina bolognese, amate e gustate in tutta Italia. Fanno parte della tradizione della pasta fatta come una volta: pochissimi ingredienti, solo farina, semola e uova, possono essere accompagnate da gustosi sughi a base di carne, pesce o verdure. Sono come le classiche tagliatelle, solo un po' più larghe. Pronte da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TAGLIOLINE
AL SALMONE

Le taglioline al salmone sono un piatto estremamente gustoso, saporito e raffinato. La pasta lunga all'uovo avvolge alla perfezione il cremoso condimento realizzato con salmone e panna. Pronte da gustare dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

SPAGHETTI
CON TONNO ALLA BOLOGNESE

Gli spaghetti con tonno alla bolognese sono un piatto semplice e adatto a tutti. Il gusto leggero del tonno e quello intenso della passata di pomodoro si sposano al meglio ed esaltano la consistenza degli spaghetti. Pronto da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

SPAGHETTI
ALLA CARBONARA

Gli spaghetti alla carbonara sono un grande classico della cucina italiana. Secondo una delle ipotesi più attendibili nasce nel 1944 nei giorni della liberazione dagli ingredienti a disposizione dei soldati americani messi insieme da un cuoco romano. Una ricetta semplice e saporita che ha conquistato tutto il mondo. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

SPAGHETTI
ALLE VONGOLE

Uno dei piatti di pesce più amati, perfetti per un pranzo in famiglia o per concedersi qualcosa di speciale. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

PAPPARDELLE
AL CINGHIALE

Le pappardelle al cinghiale fanno parte della tradizione culinaria della Maremma toscana, ma sono ormai diffuse in tutta Italia. Il ragù di cinghiale ha una nota decisa e molto particolare, grazie al suo sapore leggermente selvatico. Pronte da servire dopo un solo minuto in microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

PIATTI PRONTI
PASTA CORTA

I nostri **piatti pronti di pasta corta** sono la soluzione ideale per un pranzo veloce senza rinunciare al gusto. Tantissime ricette con i formati più classici, come **penne**, **sedanini** e **maccheroni** oppure con formati regionali come **gramigna**, **passatelli**, **orecchiette**, **trofie**.

La pasta viene prodotta utilizzando una miscela di **farine di grano tenero**, **grano duro** e **uova fresche pastorizzate** e gli ingredienti dei condimenti sono tutti selezionati in modo scrupoloso tra i migliori produttori.

- *Garganelli speck e zucchine*
- *Garganelli speck e rucola*
- *Gramigna alla boscaiola*
- *Gramigna salsiccia e pomodoro*
- *Gramigna panna e salsiccia*
- *Orecchiette ai broccoli*
- *Passatelli radicchio e pancetta*
- *Penne estive*
- *Penne all'arrabbiata*
- *Sedanini radicchio e speck*
- *Gnocchi al ragù*
- *Maccheroni al ragù*
- *Trofie al pesto di Pra'*
- *Pasta e fagioli*

GARGANELLI
SPECK E ZUCCHINE

I garganelli, tipici della Romagna, hanno una forma tubolare e una caratteristica rigatura perpendicolare. La ricetta con zucchine e speck è molto gustosa e profumata, adatta a tutte le stagioni e a tutti i gusti grazie ad un abbinamento di sapori molto apprezzato. Pronto da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

GARGANELLI
SPECK E RUCOLA

I garganelli, tipici della Romagna, hanno una forma tubolare e una caratteristica rigatura perpendicolare. La ricetta con speck e rucola è molto fresca e gustosa, adatta a tutte le stagioni e a tutti i gusti grazie ad un abbinamento di sapori molto apprezzato. Pronto da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

GRAMIGNA
ALLA BOSCAIOLA

La gramigna è un formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, bucato e di taglio corto, dalla caratteristica forma a ricciolo. Nella ricetta alla boscaiola i funghi si sposano alla perfezione con la gramigna, regalando un primo delizioso. Pronto da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

GRAMIGNA
SALSICCIA E POMODORO

La gramigna è un formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, bucato e di taglio corto, dalla caratteristica forma a ricciolo. La ricetta con salsiccia e pomodoro è condita con un corposo sugo che esalta uno dei formati più amati dai bolognesi. Pronta da servire dopo un solo minuto in microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

GRAMIGNA
PANNA E SALSICCIA

La gramigna è un formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, bucato e di taglio corto, dalla caratteristica forma a ricciolo. La ricetta con panna e salsiccia è una delle più amate perchè la gramigna si abbina alla perfezione al condimento cremoso che avvolge i pezzetti di salsiccia. Pronta da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

ORECCHIETTE
AI BROCCOLI

Le orecchiette sono un primo piatto tipico della Puglia, veloce e ricco di sapore. La loro forma concava e la superficie ruvida le rendono perfette per accogliere i condimenti erbacei come i broccoli. Pronte da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

PASSATELLI
RADICCHIO E PANCETTA

I passatelli sono un particolare formato di pasta a base di uova fresche, farina, formaggio, burro e un pizzico di noce moscata, tipici della Romagna. In questa ricetta con radicchio e pancetta tutti i sapori si esaltano per un piatto leggero e buonissimo. Pronti da servire dopo un solo minuto in microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

PENNE
ESTIVE

Le penne estive sono un gustosissimo piatto freddo che racchiude tutti i sapori della cucina mediterranea: tonno, olive, capperi. Una ricetta semplice e pronta da servire, perfetta per l'estate.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Da servire a temperatura ambiente
Shelf life: 20 gg

PENNE
ALL'ARRABBIATA

Grande classico della cucina popolare romana amato in tutta Italia, le penne all'arrabbiata sono un primo piatto gustoso dal sapore piacevolmente piccante che è sinonimo di convivialità. Pochi e semplici ingredienti dal sapore deciso che sanno conquistare tutti. Pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

SEDANINI
RADICCHIO E SPECK

Piccoli ma consistenti, i sedanini sono un tipo di pasta corta rigata tra i più apprezzati da chi ama il sapore della pasta sotto i denti. La versione radicchio e speck regala un piacevole gusto dolce-amarognolo, un mix semplice e collaudato che piace a tutti.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

GNOCCHI
AL RAGÙ

Gli gnocchi al ragù sono uno di quei primi piatti che portano il buonumore in tavola. Il sapore è semplice e genuino, amatissimo dai più piccoli ma apprezzato da tutta la famiglia. Pronti da servire dopo un solo minuto in microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

MACCHERONI
AL RAGÙ

I maccheroni al ragù sono un classico dei primi piatti, semplice e gustoso. Il condimento si adatta alla perfezione alle rigature della pasta, regalando i veri sapori della tradizione.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TROFIE
AL PESTO DI PRA'

Le trofie al pesto di Pra' sono un primo piatto ligure preparato con il pesto alla genovese, realizzato con ingredienti di qualità: basilico, pinoli, pecorino romano, Grana Padano e pasta fresca. Una ricetta classica che porta in tavola un'eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo. Pronte da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

PASTA E FAGIOLI

La nostra pasta e fagioli è un piatto tradizionale e delizioso, che combina in modo impeccabile pasta fresca all'uovo con fagioli e un condimento ricco di sapore. Questo piatto rappresenta la perfetta armonia tra ingredienti di alta qualità e sapori unici. La sua preparazione è incredibilmente veloce, sono pronti da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

PIATTI PRONTI
RISOTTI

La nostra produzione di **risotti** comprende numerose specialità, sia calde che fredde. Possiamo infatti proporre il tradizionale **risotto allo zafferano** ma anche ricette più estive come l'**insalata di riso** e l'**insalata d'orzo**, oppure piatti più ricercati come il **riso nero estivo** e il nuovo arrivato **cous cous alle verdure**.

- *Cous cous con verdure*
- *Insalata di riso*
- *Insalata d'orzo*
- *Riso nero estivo*
- *Risotto allo zafferano*

COUS COUS
CON VERDURE

Il Cous cous con verdure è un primo piatto colorato, gustoso e veloce. A base di cous cous, chicchi dorati tipici della cucina nordafricana, e verdure di stagione: piselli, zucchine, carote, pomodorini. Una ricetta unica, ideale sia come piatto estivo da servire freddo, sia da servire caldo o tiepido in inverno.

Formato: 300 g / 1,2 kg

Conservazione: 2° – 4° C

Da servire a temperatura ambiente

Shelf life: 30 gg

INSALATA DI RISO

L'insalata di riso è il piatto estivo per eccellenza: fresca, leggera e ricca di stuzzicanti condimenti. La nostra ricetta contiene ortaggi, prosciutto, würstel, piselli e tonno, per un pasto sano e completo.

Formato: 300 g / 1,2 kg

Conservazione: 2° – 4° C

Da servire a temperatura ambiente

Shelf life: 30 gg

INSALATA D'ORZO

L'insalata d'orzo è un primo piatto freddo estivo, sano e leggero, grazie alle caratteristiche dell'orzo, cereale povero di grassi e ricco di vitamine. L'aggiunta di carote, fagiolini, fagioli neri e pomodorini rende questa ricetta davvero appetitosa.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Da servire a temperatura ambiente
Shelf life: 30 gg

RISO NERO ESTIVO

Il riso nero estivo è un primo piatto dai colori accattivanti e dal gusto sfizioso. Il riso venere nero, ricco di proprietà nutrizionali, si sposa alla perfezione con i gamberetti e con le zucchine, regalando un piacevole contrasto di colori e di sapori.

Formato: 300 g / 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Da servire a temperatura ambiente
Shelf life: 30 gg

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Il risotto allo zafferano è un primo semplice e saporito, dal colore giallo oro e dal sapore inconfondibile. Un piatto che esalta nel modo migliore le qualità aromatiche di questa spezia antica e pregiata. Pronto da servire dopo un solo minuto al microonde.

Formato: 300 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

PIATTI PRONTI
SECONDI

Proponiamo una vasta scelta di **secondi**, ideali per un pranzo veloce e gustoso. Confezionati principalmente in monoporzioni da 200g, sono pronti in pochi minuti e realizzati solo con materie prime di qualità. Tra i secondi possiamo trovare alcuni dei piatti più classici e amati, come l'**arrosto**, le **scaloppine** o gli **involtini con prosciutto e formaggio**, da accompagnare e arricchire con un contorno.

- *Polpette con piselli*
- *Involtini con prosciutto e formaggio*
- *Melanzane alla parmigiana*
- *Tonné*
- *Scaloppine ai funghi*
- *Scaloppine al limone*
- *Tortino patate e speck*
- *Tortino alle verdure*
- *Arrosto*

POLPETTE
CON PISELLI

Le polpette con piselli sono un piatto unico semplice e veloce, perfetto per ogni occasione. Realizzate con un morbido impasto di carne, formaggio, uova e pane grattugiato, le polpette sono accompagnate da un delizioso sugo di pomodori e piselli che invita alla classica scarpetta! Pronte da servire dopo 1 minuto al microonde.

Formato: 200 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 25 gg

INVOLTINI
CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Gli involtini con prosciutto e formaggio sono un secondo piatto sfizioso, in cui la carne di suino avvolge sapientemente un cuore di prosciutto cotto e formaggio filante. Semplici e gustosi, sono perfetti per ogni occasione. Pronti da servire dopo soli due minuti in microonde.

Formato: 200 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min a 1000 W
Shelf life: 25 gg

MELANZANE
ALLA PARMIGIANA

Le melanzane alla parmigiana sono un irresistibile classico della cucina italiana, composto da strati di melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella filante e formaggio. Una ricetta dal profumo di casa, pronta da servire dopo solo un minuto in microonde.

Formato: 1,2 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 20 gg

TONNÉ

Il tonné è una ricetta classica con un tocco di raffinatezza. Preparato con carne di maiale tenera e una salsa cremosa al tonno, questo piatto unisce sapori contrastanti in un'elegante sinfonia culinaria. Dal gusto delizioso e sofisticato è perfetto da servire a temperatura ambiente.

Formato: 200 g
Conservazione: 2° – 4° C
Da servire a temperatura ambiente
Shelf life: 25 gg

SCALOPPINE
AI FUNGHI

Le scaloppine ai funghi sono un secondo appetitoso e molto saporito, arricchito dai profumi del sottobosco. Variante autunnale delle amatissime scaloppine al limone, sono un classico che permette di portare in tavola un tocco di raffinatezza ed eleganza. Pronte da gustare dopo 2 minuti al microonde.

Formato: 200 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min a 1000 W
Shelf life: 25 gg

SCALOPPINE
AL LIMONE

Le scaloppine al limone sono uno dei piatti più amati della cucina italiana tradizionale. Molto morbide, delicate e cremose, riescono a conquistare proprio tutti. Ideali sia per un pranzo veloce sia per una cena in famiglia o con gli amici, sono pronte da servire in soli 2 minuti al microonde.

Formato: 200 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min a 1000 W
Shelf life: 25 gg

TORTINI
PATATE E SPECK

Dorati e filanti, i tortini patate e speck sono un piatto croccante all'esterno e morbidissimo all'interno. Lo speck e la mozzarella gli donano un gusto unico e intenso. Possono essere gustati sia come secondo, accompagnati da un'insalata, sia come ricco contorno da accompagnare alla carne. Pronti da servire in 2 minuti al microonde.

Formato: 200 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

TORTINI
ALLE VERDURE

I tortini di verdure sono una ricetta leggera e gustosa, adatta anche ai vegetariani, perfetta sia come contorno sia come piatto unico accompagnato da un'insalata. Nella nostra versione abbiamo utilizzato carote, zucchine, piselli e asparagi, amalgamati con mozzarella, per un mix semplicemente irresistibile. Pronti da gustare in 2 minuti al microonde.

Formato: 200 g / 1 kg
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 2 min a 1000 W
Shelf life: 30 gg

ARROSTO

L'arrosto di vitello è un grande classico della cucina italiana, leggero e gustoso, perfetto da abbinare a patate al forno saporite. Pronto da servire dopo un solo minuto in microonde.

Formato: 200 g
Conservazione: 2° – 4° C
Cottura: 1 min a 1000 W
Shelf life: 25 gg

PIATTI PRONTI
CONDIMENTI

Proponiamo anche il **condimento** per eccellenza: il **ragù**. Realizzato con prodotti di alta qualità è l'ideale per condire la nostra pasta fresca all'uovo.

- ***Ragù***

RAGÙ

Il nostro ragù è un sugo classico con un sapore autentico e irresistibile. Realizzato con carne di alta qualità, polpa di pomodoro e una selezione di spezie, è il condimento perfetto per pasta fresca all'uovo. Il nostro ragù è pronto in soli 2 minuti al microonde o scaldato in padella con un leggero tocco d'olio per un pasto gourmet a portata di mano.

Formato:
300 g / 1,2 kg

Conservazione:
2° – 4° C

Cottura:
2 min a 1000 W

Shelf life:
30 gg

LA LANTERNA

PASTA FRESCA DAL 1955

LA LANTERNA

PASTA FRESCA DAL 1955

PASTIFICIO LA LANTERNA
La Lanterna srl · P.IVA: 00690271200
Via Ventotene 4, 40017 · S. Matteo della Decima (BO)
Tel: +39 051 6824130 · Fax: +39 051 6826344
lalanterna@lalanterna.it
export@lalanterna.it