







4	La nostra Storia	40	Gli Gnocchi
6	La Pasta	44	La Pasta al Grano Verna
12	La Pasta fatta a Mano	48	I Primi in Padella
14	I Ripieni a base di Ricotta	50	Sistema di Gestione della Qualità
28	I Ripieni a base di Carne		
32	I Ripieni a base di Pesce		
36	La Pasta senza Uovo		

POGGIOLINI

PASTA FRESCA
PER
PASSIONE

La nostra storia. La nostra azienda nasce ad Arezzo nel 1972 come piccola bottega artigiana e sin dall'inizio si impegna nel riproporre sulla tavola degli aretini pasta fresca di alta qualità, ispirata dalle nostre tradizioni culinarie che stavano scomparendo. La fragranza dei nostri prodotti, concepiti nel rispetto delle antiche ricette della nostra terra, è ciò che ci ha permesso di crescere rapidamente negli anni, integrando una vasta esperienza preesistente con l'uso di tecnologie avanzate per migliorare e preservare allo stesso tempo la Qualità e la Genuinità della nostra pasta. A distanza di anni, la nostra attività rimane prevalentemente a conduzione

familiare e grazie ad un sistema di distribuzione rapido e quotidiano, la freschezza del prodotto rimane inalterata. Offriamo una produzione molto diversificata: dai ripieni tradizionali come i tortellini alla carne o i ravioli alla ricotta e spinaci, alle classiche lasagne e tagliatelle, fino ad arrivare alle molteplici sfiziosità dai ripieni più fantasiosi come quelli di castagne, di cedro, di arancia, di ortica, di funghi e tartufo...

Questa vasta scelta permette di soddisfare anche i palati più esigenti che possono scegliere secondo il proprio gusto, lasciandosi tentare da nuovi sapori ed accostamenti.





LA
PASTA



5134

TAGLIATELLE

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



4 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



5132

TAGLIOLINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



4 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



514

PAGLIA&FIENO

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



4 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Spinaci
- Sale

Confezioni





5135

PAPPARDELLE

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



4 Minuti



Ingredienti

- *Semola di Grano Duro*
- *Farina di Grano Tenero tipo 00*
- *Uovo Pastorizzato - 30%*
- *Sale*

Confezioni





2131

CAPELLINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



517

PASTA DA FORNO

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura  20 Minuti  In teglia senza scottare.

Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



5136

MALTAGLIATI

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni





540

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



5 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



215

PASSATELLI

PRODOTTO GASTRONOMICO

Cottura



4 Minuti



Ingredienti

- Parmigiano Reggiano
- Pane Grattugiato
- Uovo Pastorizzato
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Limone
- Sale
- Pepe
- Noce Moscata

Confezioni



588

TAGLIATELLE AL VINO

PASTA FRESCA

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Vino Rosso - 20%
- Acqua
- Sale



Confezioni





516

PASTA ALLE CASTAGNE

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Farina di Castagne
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale



Confezioni





LA
PASTA
FATTA A
MANO



585

PICI
FATTI A MANO

PASTA FRESCA

Cottura



11 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni





54

CAPPELLI D'ALPINO

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Spinaci

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni



595

CAPPELLACCI DI CERNIA

PASTA FRESCA CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00

Ripieno

- Patate
- Cernia - 25%
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Anche con Pasta al Nero di Seppia.



Confezioni



582

TORTELLINI CHIUSI A MANO

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo Pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne Bovina e Carne Suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni





I RIPIENI
A BASE DI
RICOTTA



565

RAVIOLI AI CARCIOFI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Carciofi - 20%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni



543

TORTELLI DI PATATE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Patate precotte - 75%
- Pancetta di Maiale
- Polpa di Pomodoro
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni



574

MAREMMANI CON MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Mozzarella di Latte di Bufala - 30%
- Sale

Confezioni





542

RAVIOLI ALLE ZUCCHINE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Spinaci

Ripieno

- Ricotta
- Zucchine - 20%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni



536

RAVIOLI RICOTTA&SPINACI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni



535

RAVIOLINI RICOTTA&SPINACI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni





606

TORTELLI ALLA CARBONARA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Cacao

Ripieno

- Pecorino
- Pancetta
- Uovo
- Sale
- Pepe



Confezioni





564

RAVIOLONI RICOTTA&SPINACI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni





529

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Funghi Porcini - 20%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni



55

CRÊPES RICOTTA&SPINACI

PRODOTTO GASTRONOMICO

Cottura  20 Minuti  200°

Ingredienti

Pasta

- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 20%
- Latte
- Olio extra vergine di Oliva

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale



528

RAVIOLI AGLI ASPARAGI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Spinaci

Ripieno

- Ricotta
- Asparagi - 25%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni





551

TORTELLI ALL'ARANCIA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

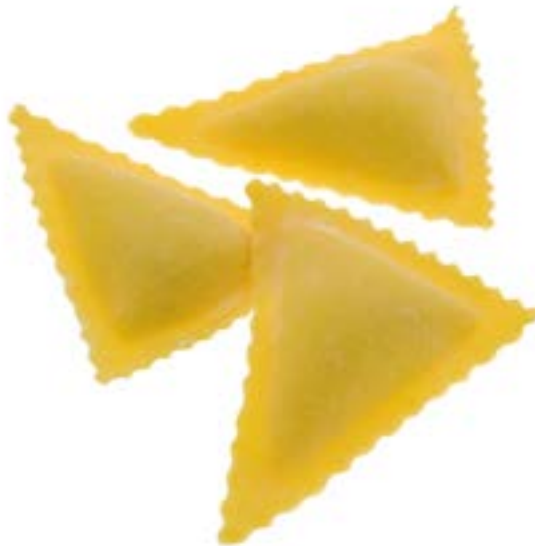
- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Pomodoro

Ripieno

- Ricotta
- Scorza e Succo di Arancia - 5%
- Sale



Confezioni



530

RAVIOLI AL CEDRO

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Scorza e Succo di Cedro - 5%
- Sale



Confezioni



534

RAVIOLI ALLE CASTAGNE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  4 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Castagne - 10%
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Castagne - 30%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni





545

TORTELLI DI ZUCCA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Pomodoro

Ripieno

- Zucca - 70%
- Ricotta
- Parmigiano Reggiano
- Amaretti e Sale



Confezioni



575

GNUDI RICOTTA & SPINACI

PRODOTTO GASTRONOMICO

Cottura



3 Minuti



20 Minuti



200°

Ingredienti

- Ricotta
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Si consiglia di cucinare gli Gnudi in abbondante acqua bollente per 3 minuti, oppure direttamente in forno con condimento, a 200°C.

Confezioni





544

TORTELLI AL PECORINO DI PIENZA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Pecorino di Pienza - 30%
- Sale



Confezioni



610

RICOTTA RUCOLA E LIMONE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Rucola
- Limone
- Sale



Confezioni







607

MELANZANE E SCAMORZA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti 

Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%



Ripieno

- Ricotta
- Melanzane - 15%
- Scamorza
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni





531

RAVIOLI AL TARTUFO

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Tartufo Nero - 5%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni



532

RAVIOLI ALL'ORTICA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Ortica

Ripieno

- Ricotta
- Ortica
- Uovo pastorizzato
- Sale



Confezioni





554

MAREMMANI RICOTTA & SPINACI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni



25





567

RAVIOLI AL RADICCHIO ROSSO

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Radicchio Rosso - 20%
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni



26



584

RAVIOLI FORMAGGIO&NOCI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Gorgonzola - 25%
- Noci - 5%
- Sale



Confezioni





521

RAVIOLI PECORINO&PERE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Pecorino - 30%
- Pere
- Sale



Confezioni



578

TORTELLI DI BURRATA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Burrata di Bufala - 20%
- Sale

Confezioni



52

CANNOLI RICOTTA&SPINACI

PASTA FRESCA CON RIPIENO

Cottura  20 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni





I RIPIENI
A BASE DI
CARNE



51

AGNOLOTTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni



26

FAGOTTINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni



546

TORTELLINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni





23

CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo - 30%
- Parmigiano Reggiano



Confezioni



227

QUADRUCCINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni



537

RUSTICOTTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni





552

CANNOLI ALLA CARNE

PASTA FRESCA CON RIPIENO

Cottura  20 Minuti  200°

Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato

Ripieno

- Patate precotte
- Carne bovina e Carne suina
- Parmigiano Reggiano
- Sale

Confezioni



576

RAVIOLI DI CARNE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti 

Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Carne bovina e Carne suina
- Mortadella
- Prosciutto Crudo
- Parmigiano Reggiano

Confezioni





I RIPIENI
A BASE DI
PESCE



518

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

PASTA FRESCA CON NERO DI SEPPIA

Cottura



4 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Nero di Seppia
- Sale



Confezioni



489

PACCHERI AL NERO DI SEPPIA

PASTA FRESCA CON NERO DI SEPPIA

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Nero di Seppia
- Sale



Confezioni



548

RAVIOLI AL SALMONE

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Pasta**
 - Semola di Grano Duro
 - Farina di Grano Tenero tipo 00
 - Uovo pastorizzato - 30%
 - Pomodoro
- Ripieno**
 - Ricotta
 - Salmone affumicato - 25%
 - Uovo pastorizzato



Confezioni





547

MAREMMANI AI GAMBERONI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Pomodoro

Ripieno

- Ricotta
- Gamberoni
- Sale



Confezioni



573

MAREMMANI AL PESCE SPADA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Nero di Seppia
- Sale

Ripieno

- Patate precotte
- Pesce Spada - 25%
- Sale



Confezioni



561

BACCALETTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura  3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Patate
- Baccalà - 35%
- Sale



Confezioni





553

RAVIOLI ALLA CERNIA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

Pasta

- Semola di Grano Duro
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Uovo pastorizzato - 30%

Ripieno

- Ricotta
- Filetti di Cernia - 25%
- Parmigiano Reggiano
- Pane grattugiato
- Sale



Confezioni



35





LA
PASTA
SENZA
UOVO



522

PICI

PASTA FRESCA

Cottura



7 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni



539

PICI
AL PEPERONCINO

PASTA FRESCA CON PEPERONCINO

Cottura



7 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Peperoncino
- Sale



Confezioni



587

CALAMARATA

PASTA FRESCA

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale


Confezioni





572 FUSILLI

PASTA FRESCA

Cottura  3 Minuti 

Ingredienti



- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni



468 PACCHERI

PASTA FRESCA

Cottura  3 Minuti 

Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni







586

RIGATONI

PASTA FRESCA

Cottura  3 Minuti 

Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale



Confezioni



419

SCIALATIELLI

PASTA FRESCA

Cottura  7 Minuti 

Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni



579

STROZZAPRETI

PASTA FRESCA

Cottura  3 Minuti 

Ingredienti

- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni





GLI
GNOCCHI



59

GNOCCHI

GNOCCHI DI PATATE

Cottura



2 Minuti



Ingredienti

- Patate precotte - 70%
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Sale

Confezioni



555

GNOCCHETTI

GNOCCHI DI PATATE

Cottura



2 Minuti



Ingredienti

- Patate precotte - 70%
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Sale

Confezioni



511

GNOCCHI TRICOLORE

GNOCCHI DI PATATE
CON POMODORO E SPINACI

Cottura



2 Minuti



Ingredienti

- Patate precotte - 70%
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Pomodoro
- Spinaci
- Sale

Confezioni







58

GNOCCHI AL FARRO

GNOCCHI DI PATATE CON FARRO

Cottura



2 Minuti



Ingredienti

- Patate precotte - 70%
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Farro - 10%
- Sale



Confezioni



57

GNOCCHI ALLE RAPE ROSSE

GNOCCHI DI PATATE
CON BARBABIETOLA ROSSA

Cottura



2 Minuti



Ingredienti

- Patate precotte - 60%
- Farina di Grano Tenero tipo 00
- Barbabietole Rosse - 15%
- Sale



Confezioni





LA
PASTA
AL GRANO
VERNA



591

GNOCCHI AL GRANO VERNA

GNOCCHI DI PATATE

Cottura



2 Minuti



Ingredienti

- Patate precotte - 70%
- Farina di Grano Tenero Verna - 25%
- Sale

Confezioni



45



592

SPAGHETTI AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



5 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero Verna - 70%
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni





593

PICCI AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA

Cottura



9 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero Verna - 50%
- Semola di Grano Duro
- Acqua
- Sale

Confezioni



592

TAGLIATELLE AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero Verna - 70%
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



5925

PAPPARDELLE AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura



3 Minuti



Ingredienti

- Farina di Grano Tenero Verna - 70%
- Uovo pastorizzato - 30%
- Sale

Confezioni



LE NOSTRE CONFEZIONI



I PRIMI IN PADELLA

Gli Spadellabili Poggiolini,
pronti in soli **2 minuti**.

Una sfoglia sottilissima che abbraccia un ripieno ricco di sapore, un primo piatto appetitoso subito pronto da servire. Non serve bollire: basta una padella, un bicchiere d'acqua, due minuti e i Primi Poggiolini sono in tavola. Differenti ripieni per improvvisare una cena e ritrovare ad ogni forchettata la qualità e il gusto inimitabile della nostra tradizione.

01

Versare mezzo bicchiere di acqua in una padella.



02

Aggiungere un pizzico di sale e portare l'acqua ad ebollizione.



03

Aggiungere il contenuto di una confezione da 500 grammi.



Confezioni





04

Attendere fino a completo assorbimento dell'acqua ed aggiungere il condimento.

05

Mantecare.

06

Pronto da servire in tavola.





SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA'

I nostri ripieni sono realizzati esclusivamente con prodotti freschi senza l'aggiunta di insaporitori e cucinati all'interno della nostra azienda da mani esperte, rigorose nel mantenere intatte le tradizioni gastronomiche della nostra terra.

I ripieni di carne cotti a brasato, i nostri gnocchi preparati esclusivamente con patate fresche, i ripieni di ricotta e formaggi, di cui ci approvvigioniamo quotidianamente, donano ai nostri prodotti quelle caratteristiche di **Qualità** e **Genuinità** che da più di cinquant'anni ci contraddistinguono.

Gli ingredienti e le percentuali indicati nella descrizione dei prodotti sono da ritenersi puramente indicativi e potrebbero subire variazioni in base alla stagionalità delle materie prime.



Poggiolini /Pasta fresca
Arezzo /Toscana

tel : +39.0575.998849
fax : + 39.0575.959644

e mail : pasta@poggiolini.it
www.poggiolini.com

