







- 4** La nostra Storia
6 La Pasta
12 La Pasta fatta a Mano
14 I Ripieni a base di Ricotta
28 I Ripieni a base di Carne
32 I Ripieni a base di Pesce
36 La Pasta senza Uovo

- 40** Gli Gnocchi
44 La Pasta al Grano Verna
48 I Primi in Padella
50 Sistema di Gestione della Qualità

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

10



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

250 500 1000





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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 30%



Ripieno

- Patate pre cotte - 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 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

- 250
- 500
- 1000



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 pasteurizzato - 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



19



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

Confezioni



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 pasteurizzato - 30%
- Pomodoro

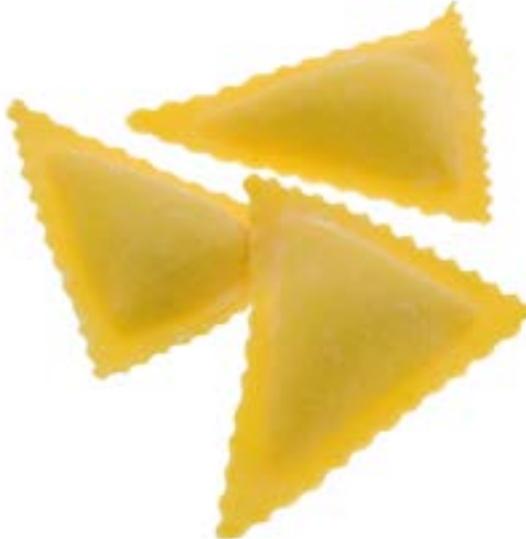
Ripieno

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



Confezioni

- 250
- 500
- 1000



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 pasteurizzato - 30%



Ripieno

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

Confezioni

- 250
- 500
- 1000



534 **RAVIOLI
ALLE CASTAGNE**

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura 4 Minuti

Ingredienti

- Pasta**
- Semola di Grano Duro
- Farina di Castagne - 10%
- Uovo pasteurizzato - 30%
- Sale



Ripieno

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

Confezioni

- 250
- 500
- 1000



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 pasteurizzato - 30%
- Pomodoro

Ripieno

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

Confezioni



250

500

1000

Confezioni



250

500

1000

Confezioni

Cottura



3 Minuti



20 Minuti



200°

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.



22

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 pasteurizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Pecorino di Pienza - 30%
- Sale

Confezioni



250

500

1000



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 pasteurizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Rucola
- Limone
- Sale

Confezioni



250

500

1000



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 pasteurizzato - 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

250 500 1000



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

250 500 1000





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 pasteurizzato - 30%
- Sale

Ripieno

- Ricotta
- Spinaci
- Parmigiano Reggiano
- Sale



Confezioni





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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 30%

- Ripieno**
 - Ricotta
 - Pecorino - 30%
 - Pere
 - Sale



Confezioni



27



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 pasteurizzato - 30%

- Ripieno**
 - Ricotta
 - Burrata di Bufala - 20%
 - Sale

Confezioni



52

CANNOLI RICOTTA&SPINACI

PASTA FRESCA CON RIPIENO

Cottura 20 Minuti 200°

Ingredienti

- Pasta**
 - Semola di Grano Duro
 - Farina di Grano Tenero tipo 00
 - Uovo pasteurizzato

- 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 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 pasteurizzato - 30%
- Sale

Ripieno

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

**Confezioni**

30



227

QUADRUCCINI

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO

Cottura 3 Minuti

Ingredienti

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

Ripieno

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

Confezioni



31



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 pasteurizzato

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 pasteurizzato - 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 SEPIA**

PASTA FRESCA CON NERO DI SEPIA

Cottura 4 Minuti

- Ingredienti
- *Semola di Grano Duro*
 - *Nero di Seppia*
 - *Sale*



Confezioni

33



489

**PACCHERI
AL NERO DI SEPIA**

PASTA FRESCA CON NERO DI SEPIA

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 pasteurizzato - 30%*
 - *Pomodoro*
- Ripieno**
- *Ricotta*
 - *Salmon affumicato - 25%*
 - *Uovo pasteurizzato*



Confezioni

33



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 pasteurizzato - 30%
- Pomodoro

Ripieno

- Ricotta
- Gamberoni
- Sale



Confezioni



34



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 pasteurizzato - 30%
- Nero di Seppia
- 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 pasteurizzato - 30%
- 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 pasteurizzato - 30%



Ripieno

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

Confezioni

250 500 1000





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 PEPPERONCINO

PASTA FRESCA CON PEPPERONCINO

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



38



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 GNOCCHE

GNOCCHE DI PATATE

Cottura 2 Minuti

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

Confezioni



555 GNOCCHETTI

GNOCCHETTI DI PATATE

Cottura 2 Minuti

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

Confezioni



511 GNOCCHE TRICOLORE

GNOCCHE 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

43



57

GNOCCHI ALLE RAPE ROSSE

GNOCCHI DI PATATE
CON BARBABEIOLA ROSSA

Cottura 2 Minuti

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



Confezioni







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

PICI
AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA

Cottura 9 Minuti

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

Confezioni



46



592

TAGLIATELLE
AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura 3 Minuti

- Ingredienti
- Farina di Grano Tenero Verna - 70%
 - Uovo pasteurizzato - 30%
 - Sale

Confezioni



5925

PAPPARDELLE
AL GRANO VERNA

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Cottura 3 Minuti

- Ingredienti
- Farina di Grano Tenero Verna - 70%
 - Uovo pasteurizzato - 30%
 - Sale

Confezioni



LE NOSTRE CONFEZIONI



I PRIMI IN PADELLA



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 QUALITÀ

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 mantere 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