

I nostri prodotti

Paste fresche e condimenti

Sfoglia bolognese tirata a mano
Tagliatelle
Tortellini artigianali
Agnolotti
Passatelli
Passatelli sbagliati
Zuppa Imperiale
Lasagna tradizionale
Pasta al torchio (*rigatoni, sedanini, gramigna, gramignona*)
Minestrina bolognese
Ragù bolognese (*pronto da scaldare*)

Pani e salati

Stregchette (*confezione da 200 gr*)
Pane in cassetta artigianale all'olio (*500 gr*)
Pane in cassetta artigianale con fichi e noci (*500 gr*)
Pane in cassetta artigianale ai cereali (*500 gr*)
Pane in cassetta artigianale ai semi della salute (*500 gr*)
Pane in cassetta artigianale con farina di mais (*500 gr*)

Dolci bolognesi

Pinza
Torta di riso
Crostatina di visciole
Viscolette, ovvero ravioli dolci ripieni di marmellata di visciole (*confezione da 200 gr*)
Torta Porretta (*confezione da 400 gr*)
Tortine Porretta (*confezione da 10 tortine da 40 gr cad.*)

Altre specialità

Confettura di visciole Cavazza (*sfusa*)
Vino di visciole Cavazza (*50 cl*)
Succo di mirtillo Cavazza (*30 cl*)
Aceto balsamico Antico Moro (*25 cl*)
Brodo di carne/vegetale Ferioli (*confezione da 10 cubetti*)
Brodo Ferioli senza glutammato (*confezione da 6 cubetti*)
Brodo di carne Ferioli in pasta (*confezione da 440 gr*)
Brodo vegetale Ferioli (*barattolo da 25 cubetti*)

Come calcolare le porzioni

Tortellini:

100 gr se mangiati in brodo, 150 se asciutti

Agnolotti:

150 gr

Passatelli, passatelli sbagliati, tagliatelle, pasta al torchio:

100/150 gr

Zuppa Imperiale:

50/60 gr

Suggerimenti per la conservazione

I tortellini, gli agnolotti, i passatelli, i passatelli sbagliati, il ragù, le lasagne, le paste al torchio e la zuppa imperiale si conservano alcuni giorni in frigo.

Tutte le nostre paste fresche si possono congelare per alcuni mesi, seguendo le istruzioni del vostro freezer.

I segreti della cottura

La cottura in brodo

Anche se pensate di mangiarli asciutti, i **tortellini**, i **passatelli**, i **passatelli sbagliati** e gli **agnolotti** vanno cotti rigorosamente in un buon brodo fatto in casa o realizzato con l'estratto Ferioli.

Se freschi, versateli direttamente nella pentola e lasciateli cuocere per 3-4 minuti. Se congelati immergeteli nel brodo bollente (senza farli scongelare) e cuoceteli per circa 5 minuti.

Per gustare la **zuppa imperiale** invece basta versare i cubetti di zuppa nella pentola, coprire con il coperchio e lasciare "inzuppare" per 3-4 minuti.

Altre cotture

Le **lasagne** vanno cotte in forno a 180/200°. Se fresche bastano 20-25 minuti, se congelate occorrono 30-35 minuti. A forno già spento poi, lasciatele riposare 5/10 minuti per far fare la crosticina.

Le **tagliatelle** vanno cotte in acqua bollente salata. Una volta tuffate in acqua, muovetele rapidamente con l'aiuto di un forchettone. Appena vengono a galla, scolatele e riponetele in una zuppiera avendo cura di lasciarle umide. Condite a vostro piacimento.

Le **paste al torchio** cuociono in 8-12 minuti a seconda del gusto.

Questo tipo di pasta tiene molto bene la cottura ed è ideale per realizzare i piatti tipici della tradizione romana.

Zalla finger food

Se volete stupire i vostri ospiti con un aperitivo sfizioso, proponete dei mini cartocci di **tortellini**, **passatelli** e **passatelli sbagliati fritti**. Basta immergerli in abbondante olio extravergine di oliva per pochissimi secondi, asciugarli su carta assorbente e servirli ben caldi.



Pasta fresca fatta a mano, da Bologna.