



Tortellini

Tortellini
dried pasta with filling

Creati con una sottilissima pasta sfoglia all'uovo ripiena di carni scelte, i Tortellini Antico Forno possono essere serviti in brodo oppure con sugo a scelta. Buoni e pratici, si possono conservare fuori dal frigorifero. Per la cottura versarli in acqua fredda con l'aggiunta di sale e portarli in ebollizione. Cottura tradizionale: 16 minuti.

Created with a thin egg pasta stuffed of selected meats, the Tortellini Antico Forno can be served in broth or with a sauce of your choice. Good and practical, they can be stored outside the refrigerator. In order to cook them, pour them in cold water with the addition of salt and bring them to a boiling point. Traditional cooking time: 16 minutes.

CODICE/CODE: EB999

CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000

PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000



Ravioli

Ravioli
dried pasta with filling

Un delicato ripieno di carne e formaggio avvolto da una sottilissima pasta sfoglia all'uovo, da servire in brodo o con sugo a scelta. Versati in acqua fredda con l'aggiunta di sale e portati ad ebollizione, mantengono sempre la loro morbidezza. Si conservano ottimamente fuori dal frigorifero. Cottura tradizionale: 16 minuti.

A delicate filling of meat and cheese wrapped in a thin egg puff pastry, served in broth or with a sauce of your choice. Poured into cold water with the addition of salt and brought to the boil, they always retain their softness. They are kept well outside the traditional fridge. Cooking time: 16 minutes.

CODICE/CODE: EB998

CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000

PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000



Gnocchi di patate

Gnocchi potato dumpling

Formati per l'80% di purea di patate, hanno una consistenza perfetta, rimangono sempre morbidi e compatti. Pronti da cuocere, sono cotti quando salgono in superficie, ma mantengono perfettamente la cottura a bagno maria. Si conservano a temperatura ambiente. Entrambi si sposano con diversi tipi di condimento regalando piatti semplici ma sostanziosi. Sono confezionati in buste da 1 kg che permettono di ottenere circa 5/6 porzioni di ottimi gnocchi. Cottura: 3 minuti.



Made 80% of mashed potatoes, they have a perfect consistency, they always remain soft and compact. Ready to be cooked, they are cooked when they rise to the surface, but they maintain perfectly the cooked status in a water bath. They are kept at room temperature. Both are combined with different kinds of seasoning giving simple but substantial dishes. They are packaged in bags of 1 kg which could achieve about 5/6 portions of excellent dumplings. Cooking time: 3 minutes.

CODICE/CODE: EB990

CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000

PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Chicche di patate

Chicche
small potato dumpling

Rapide da preparare, possono essere condite con un'infinità di sughi, in special modo con quelli a base di funghi, formaggio e verdure. Si scolano dopo una cottura in acqua bollente leggermente salata di circa 3 minuti o comunque quando salgono in superficie.



Quick to prepare, they can be seasoned with tons of sauces, especially with those based on mushrooms, cheese and vegetables. Drain them after cooking in slightly salted boiling water about 3 minutes or when rising to the surface.

CODICE/CODE: EB992

CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000

PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Polenta istantanea

Instant Polenta

Proveniente dal buon mais dei campi italiani scelta e lavorata oggi all'interno di un impianto all'avanguardia, si trasforma in un alimento gustoso e naturale. Precotta a vapore, attraverso una particolare lavorazione, consente di preparare in un solo minuto una polenta ricca di sapore, secondo la tradizione di una volta. Permette di ottenere una polenta soda da rovesciare in un colpo solo sul tagliere o su un piatto di portata per mantenerne la forma compatta. Potete servirla con tutti i tipi di ragù, con i formaggi, con olio, burro ed a fette fritte e grigliate.



From the good selection of Italian corn fields and worked today in a state of the art facility, it becomes a tasty and natural food. Pre-cooked with steam, through a special process, you can prepare a rich flavor polenta in one minute, in the tradition of the past. It allows a strong polenta which can be spilled at once on the cutting board or on a serving plate to maintain its compact shape. You can serve it with all kinds of ragu, with cheese, with olive oil, butter and fried and grilled slices.

CODICE/CODE: EB851

CONFEZIONE/PACKAGING: astuccio/case g 375

PESO NETTO/NET WEIGHT: g 375



Chicche verdi con spinaci

Chicche verdi
small potato and
spinach dumpling

Rapide da preparare, possono essere condite con un'infinità di sughi, in special modo con quelli a base di funghi, formaggio e verdure. Si scolano dopo una cottura in acqua bollente leggermente salata di circa 3 minuti o comunque quando salgono in superficie.



Quick to prepare, they can be seasoned with tons of sauces, especially with those based on mushrooms, cheese and vegetables. Drain them after cooking in slightly salted boiling water about 3 minutes or when rising to the surface.

CODICE/CODE: EB993

CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000

PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000





Grissini Torinesi

Classici grissini torinesi gustosi e delicati, confezionati nelle pratiche bustine monodose ideali per avere un prodotto sempre fresco.

Tasty and refined classic Turin breadsticks, packaged in single-dose sachets are ideal to have a fresh product.

.....
CODICE/CODE: EB040
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 240x12 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2880



Grissoccheri con olio extravergine di oliva

Grissoccheri
big bread sticks with extra virgin olive oil

Stuzzicanti grissini ondulati con olio extravergine d'oliva e pezzetti di sale grosso. Confezionati nelle pratiche bustine monodose ideali per avere un prodotto sempre fresco.

Tantalizing wavy breadsticks with extra virgin olive oil and pieces of rock salt. Packaged in a single-dose sachets are ideal to have a fresh product.

.....
CODICE/CODE: EB042
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 200x18 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 3600



Piadina Sfogliata



Piadina thin and soft round bread

Specialità da forno extrasottile, già pronta, occorre solo riscaldarla. Viene fornita in buste da 3 pezzi, ogni cartone contiene 10 buste per un totale di 30 piadine. Ogni piadina pesa gr. 110. Il diametro è di circa 25 cm.

Ultrathin specialty bakery, already prepared, you just need to heat it. It is supplied in bags of 3 pieces, each carton contains 10 sachets for a total of 30 tortillas. Each piadina weighs gr. 110. The diameter is about 25 cm.

CODICE/CODE: EB048

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 30x110 g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 3,3



Pane da Bruschetta

Bruschetta bread

Ideale per preparare ottime bruschette, è stato studiato appositamente per assorbire e trattenere il condimento; permette di preparare pasti veloci e comodi snack per aperitivi oppure dei graditi antipasti. Ogni busta contiene 5 fette da 100 gr.

Ideal for preparing excellent bruschettas, it has been especially designed to absorb and hold the sauce; It allows you to prepare quick meals and convenient snacks for starters or for pleasing appetizers. Each bag contains 5 slices of 100 gr.

CODICE/CODE: EB046

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 6x500 g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 3



Pane da Tramezzino

Sliced Bread for Tramezzini

Particolarmente morbido e dal gusto delicato è confezionato nel tipico formato per la preparazione di tramezzini. Ogni busta contiene 10 fette da 70 gr.

Particularly soft and with a delicate flavor, it is packaged in the typical format for the preparation of sandwiches. Each bag contains 10 slices of 70 gr.

CODICE/CODE: EB045

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 6x700 g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 4,2



Pane per maxi Toast

Maxitoast bread

Un maxipane veramente maxi non solo per le dimensioni ma anche per la qualità. È un prodotto ideale per presentare toast originali. Ogni busta contiene 10 fette doppie da 50 gr.

A truly maxi bread not only in size but also for the quality. It is an ideal product to present original toasts. Each bag contains 10 double slices of 50 gr.

CODICE/CODE: EB047

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 8x500 g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 4



Cucchiaini di pasta brisé

Shortcrust Spoons

Cucchiaini a base di pasta brisé: pasta di origini francesi a base di farina debole, burro e acqua molto fredda. Dal gusto neutro o semi salato, si presta ad essere farcito con preparati salati.

Teaspoons based on brise pasta: a dough of French origin-based on weak flour, butter and very cold water. It has a neutral taste or semi salty, it lends itself to being stuffed with savory preparations.

CODICE/CODE: EB512

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 270x8 g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,16



Tartellette Quadrate mignon di pasta brisé

Square Shortcrust Tartlets

Piccole tartellette quadrate a base di pasta brisé: pasta di origini francesi a base di farina debole, burro e acqua molto fredda. Dal gusto neutro o semi salato, si presta ad essere farcita con preparati salati.

Small square tartlets based on brise pasta: a dough of French origin-based on weak flour, butter and very cold water. It has a neutral taste or semi salty, it lends itself to being stuffed with savory preparations.

CODICE/CODE: EB514

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 168x12 g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,16



Tartellette Rotonde mignon di pasta brisé

Round Shortcrust Tartlets

Piccole tartellette rotonde a base di pasta brisé: pasta di origini francesi a base di farina debole, burro e acqua molto fredda. Dal gusto neutro o semi salato, si presta ad essere farcita con preparati salati.

Small round tartlets based on brise pasta: a dough of French origin-based on weak flour, butter and very cold water. It has a neutral taste or semi salty, it lends itself to being stuffed with savory preparations.

CODICE/CODE: EB516

CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 250x11g

PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,75

