

CATALOGO RETAIL



freschi



PRIMI PIATTI E ALTRO



Il gusto della tradizione. Nel borgo di Villanova d'Albenga, nel Ponente Ligure, ancora oggi nascono ogni giorno, dal lavoro di mani sapienti, oltre venti tipi di pasta fresca di una qualità senza compromessi. Alcune materie prime, come la Borragine della Piana di Albenga, sono a Km.0 e lavorate fresche. La sfoglia, con semola di grano duro e uova fresche italiane da galline allevate a terra è sottilissima ed assorbe molto bene il sugo. Alla vasta gamma di ricette della tradizione ligure e piemontese si aggiunge la cura nella preparazione quotidiana degli ingredienti, per garantire il massimo della qualità e della bontà.

Ravioli del Plin con Carne
gr.250x10 F40001

Agnolotti alla Piemontese con Carne
gr.250x10 F40002

Ravioli con Carne e Borragine
gr.250x10 F40003

Plin sfogliaverde con Erbette e Spinaci - gr.250x10 F40004

Pansotti Paglia&Fieno con erbette
gr.250x10 F40008

Cappelletti al prosciutto crudo
gr.250x10 F40009

Taglierini alle Borragini
gr.250x10 F40015

Taglierini con sfoglia all'Uovo
gr.250x10 F40016

Trofie Liguri
gr.250x10 F40024

SU RICHIESTA E STAGIONALI:

 **Ravioli di Zucca**
gr.250x10 F40023

 **Plin con Castelmagno DOP**
gr.250x10 F40007 

Ravioli al Branzino
gr.250x10 F40022 

Raviolo con Carciofo Spinoso d'Albenga
gr.250x10 F40012  

Raviolo con Zucchini Trombetta di Albenga
gr.250x10 F40010  

Raviolo con Asparago Violetto di Albenga
gr.250x10 F40011  

Raviolo Verde Ortica e Ricotta
gr.250x10 F40014 

Plin Salsiccia e Porro
gr.250x10 F40017 

Ravioli con Ricotta e Borragine
gr.250x10 F40018 

Plin con Carne e Cavolo
Kg.1x6 F40030 

Pansotti con Ricotta ed Erbette
Kg.1x6 F40031 



Ravioli del Plin con Carne



F40001



250 gr.



2 min.



Ravioli con Carne e Borragine



F40003



250 gr.



2 min.



Agnolotti alla Piemontese con Carne



F40002



250 gr.



2 min.



Ravioli con Ricotta e Borragine



F40018



250 gr.



2 min.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE





Pansotti Paglia&Fieno con erbette



F40008



250 gr.



2 min.



Cappelletti al prosciutto crudo



F40009



250 gr.



5 min.



Plin sfogliaverde con Erbette e Spinaci



F40004



250 gr.



2 min.



Trofie Liguri



F40024



250 gr.



3 min.



Taglierini alle Borragini



F40015



250 gr.



5 min.



Taglierini con Sfoglia all'Uovo



F40016



250 gr.



5 min.



Raviolo di Zucca



F40005



250 gr.



2 min.



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Plin con Castelmagno



F40007



250 gr.



2 min.



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Raviolo Verde Ortica e Ricotta



F40014



250 gr.



3 min.



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Plin Salsiccia e Porro



F40017



250 gr.



3 min.



PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Raviolo con Carciofo Spinoso d'Albenga Raviolo con Zucchini Trombetta d'Albenga

F40012

250 gr.

3 min.

F40010

250 gr.

3 min.



PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Raviolo con Asparago Violetto d'Albenga

F40010

250 gr.

3 min.

Ravioli al Branzino

F40022

250 gr.

3 min.



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Pansotti con Ricotta ed Erbette - 1 Kg.



F40031



1 Kg.



2 min.



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Ravioli del Plin con Carne - 1 Kg.



F40030



1 Kg.



2 min.



**Cappelletti alla Carne
fresca** - gr. 250 F42101



**Tortellini prosciutto crudo
fresca** - gr. 250 F42102



**Ravioli Ricotta e Spinaci
fresca** - gr. 250 F42103



**Tagliatelle
fresca** - gr. 250 F42115



**Sfoglia per lasagne
fresca** - gr. 250 F42120



Gnocchi



Gnocchi di patate flow pack
gr. 500x6 F42001

BERTONCELLO
like no other



Chicche di patate flow pack **BERTONCELLO**
gr. 500x6 F42003

like no other



Gnocchetti tirolesi spatzle
gr. 350x8 F42012

BERTONCELLO
like no other



Pizzoccheri freschi gr.250x6 F30050



PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Tranci di baccalà

Tranci di baccalà pastellato cotto aschetta gr.200x2 F5400



Una vaschetta di tranci già pastellati e cotti, si scaldano in pochi minuti in forno (8' a 180°C), air fryer (6' a 160°C), friggitrice o padella. Il miglior merluzzo del Nord Europa in un pratico formato per conservazione al fresco.



Ingredienti: baccalà ammollato (merluzzo nordico, sale, stabilizzanti: E450, E451, acqua), 77% farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, lievito di birra.

Cottura: in forno per almeno 8 minuti a 180°C o in friggitrice ad aria per almeno 6 minuti a 160°C

NEW!

