




AGNOLOTTI PIEMONTESI

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 5-6

Informazioni sul prodotto

Codice:	A11	Peso di un pezzo:	7,1 g	Percentuale di pasta (%):	54	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	46	N° di porzioni per cartone:	25
		Resa porzione dopo la cottura (%):	25				
		Lunghezza di un pezzo:	40 mm				
		Larghezza di un pezzo:	40 mm				



CANNELLONI ALLA CARNE

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: carne 29% (carne di bovino, carne di suino), mortadella, uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, sedano, carote, cipolla, brodo, ricotta, formaggio, spinaci, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

Preparazione

Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C. Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato. Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato.

Informazioni sul prodotto

Codice:	A10	Peso di un pezzo:	60 g	Percentuale di pasta (%):	37	Confezionamento:	confezione da 50 pezzi per cartone
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	63	N° di porzioni per cartone:	25
		Lunghezza di un pezzo:	120 mm				
		Diametro di un pezzo:	38 mm				



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: ricotta 66%, spinaci 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

Preparazione

Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C. Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato. Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato.

Informazioni sul prodotto

Codice:	B09	Peso di un pezzo:	60 g	Percentuale di pasta (%):	37	Confezionamento:	confezione da 50 pezzi per cartone
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	63	N° di porzioni per cartone:	25
		Lunghezza di un pezzo:	120 mm				
		Diametro di un pezzo:	38 mm				

CASONCELLI (SPECIALITÀ BERGAMASCA)

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: carne di bovino, carne di suino, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sedano, carote, cipolla, pera disidratata, amaretto, uva sultanina, prezzemolo, vino, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

PREPARAZIONE



Minuti di cottura in acqua bollente: 3-4

Informazioni sul prodotto

Codice:	A12	Peso di un pezzo:	6,4 g	Percentuale di pasta (%):	50	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	50	N° di porzioni per cartone:	25
		Resa porzione dopo la cottura (%):	25				
		Lunghezza di un pezzo:	64 mm				
		Larghezza di un pezzo:	21 mm				

CUORI DI FORMAGGIO

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: ricotta, formaggi 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), pangrattato, sale.

PREPARAZIONE



Minuti di cottura in acqua bollente: 4-5

Informazioni sul prodotto

Codice:	B13	Peso di un pezzo:	16,7 g	Percentuale di pasta (%):	46	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	135 g	Percentuale di ripieno (%):	54	N° di porzioni per cartone:	22
		Resa porzione dopo la cottura (%):	20				
		Lunghezza di un pezzo:	69 mm				
		Larghezza di un pezzo:	58 mm				


TRAFILATA
al BRONZO

GARGANELLI ROMAGNOLI

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 4-5

Informazioni sul prodotto


Codice:	D01	Peso di un pezzo:	1,5 g	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	100 g	N° di porzioni per cartone:	30
		Resa porzione dopo la cottura (%):	50		
		Lunghezza di un pezzo:	47 mm		
		Diametro di un pezzo:	8.5 mm		

GNOCCHETTI ALL'ORTICA



Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, ortica disidratata, sale, farina di riso.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 1

Informazioni sul prodotto


Codice:	F06	Peso di un pezzo:	2,3 g	Confezionamento:	10 conf. da 1 kg
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	135 g	N° di porzioni per cartone:	74
		Resa porzione dopo la cottura (%):	20		
		Lunghezza di un pezzo:	12 mm		
		Diametro di un pezzo:	10 mm		

GNOCCHETTI DI PATATA

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.



PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 1

Informazioni sul prodotto


Codice:	F04	Peso di un pezzo:	2,3 g	Confezionamento:	10 conf. da 1 kg
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	135 g	N° di porzioni per cartone:	74
		Resa porzione dopo la cottura (%):	20		
		Lunghezza di un pezzo:	12 mm		
		Diametro di un pezzo:	10 mm		

GNOCCHI DI PATATA (LINEA ORO)



Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 1-2

Informazioni sul prodotto

Codice: **F10**
Tempo di conservazione (-18° C): **24 mesi**

Peso di un pezzo: **5,5 g**
Peso consigliato per porzione: **180 g**
Resa porzione dopo la cottura (%): **16**
Lunghezza di un pezzo: **25 mm**
Diametro di un pezzo: **15 mm**

Confezionamento: **6 conf. da 1 kg**
N° di porzioni per cartone: **33**


MACCHERONI AL TORCHIO

TRAFILATA
al BRONZO



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 2-3

Informazioni sul prodotto

Codice: **D12**
Tempo di conservazione (-18° C): **24 mesi**

Peso di un pezzo: **2,3 g**
Peso consigliato per porzione: **100 g**
Resa porzione dopo la cottura (%): **40**
Lunghezza di un pezzo: **29-37 mm**

Confezionamento: **prodotto sfuso in sacco alimentare**
N° di porzioni per cartone: **15**


ORECCHIETTE

TRAFILATA
al BRONZO



Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 4-5

Informazioni sul prodotto

Codice: **D04**
Tempo di conservazione (-18° C): **24 mesi**

Peso di un pezzo: **1,3 g**
Peso consigliato per porzione: **100 g**
Resa porzione dopo la cottura (%): **50**
Diametro di un pezzo: **22 mm**

Confezionamento: **prodotto sfuso in sacco alimentare**
N° di porzioni per cartone: **30**


PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: ricotta, funghi misti 32% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 2%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.



PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 5-6

Informazioni sul prodotto

Codice:	C15	Peso di un pezzo:	22 g	Percentuale di pasta (%):	40	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione: Resa porzione dopo la cottura (%):	115 g 15	Percentuale di ripieno (%):	60	N° di porzioni per cartone:	26
		Lunghezza di un pezzo:	83 mm				
		Larghezza di un pezzo:	46 mm				


PAPPADELLE RUSTICHE ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

SFOGLIA RUSTICA



PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 3

Informazioni sul prodotto

Codice:	E19	Peso di un nido:	26 g	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione: Resa porzione dopo la cottura (%):	100 g 70	N° di porzioni per cartone:	20
		Lunghezza di un pezzo:	260 mm		
		Larghezza di un pezzo:	18 mm		


RAVIOLACCI AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di farro integrale, acqua.

Ingredienti del ripieno: ricotta, formaggi 21% (Grana Padano DOP, Casatella), noci 17%, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe.



PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 4-5

Informazioni sul prodotto

Codice:	C38	Peso di un pezzo:	18,3 g	Percentuale di pasta (%):	44	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione: Resa porzione dopo la cottura (%):	130 g 20	Percentuale di ripieno (%):	56	N° di porzioni per cartone:	23
		Lunghezza di un pezzo:	55 mm				
		Larghezza di un pezzo:	52 mm				




RAVIOLI DEL PLIN (SPECIALITÀ DELLE LANGHE E DELL'ALTO MONFERRATO)

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: carne 42% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, sedano, carote, cipolla, brodo, spinaci, pangrattato, porro, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 1-2

Informazioni sul prodotto

Codice:	A16	Peso di un pezzo:	2,3 g	Percentuale di pasta (%):	65	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione: Resa porzione dopo la cottura (%):	120 g 25	Percentuale di ripieno (%):	35	N° di porzioni per cartone:	25
		Lunghezza di un pezzo:	30 mm				
		Larghezza di un pezzo:	16 mm				



CREPPE NATURALI

Ingredienti: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

Preparazione

Scongelare il prodotto in frigorifero prima dell'utilizzo (1 ora circa). Farcire la crespella con formaggi freschi, verdure, ecc. per realizzare crespelle salate. Farcire la crespella con marmellata, cioccolato e creme, ecc., per realizzare crespelle dolci. Scaldare il prodotto così realizzato in forno per pochi minuti. In alternativa tagliare a listarelle per la creazione di consommé alla francese.


Informazioni sul prodotto

Codice:	C23C	Peso di un pezzo:	30 g	Confezionamento:	confezione da 60 pezzi per cartone
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione: Diametro di un pezzo:	90 g 170 mm	N° di porzioni per cartone:	20



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 5-6

Informazioni sul prodotto

Codice:	E06	Peso di un nido:	50 g	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione: Resa porzione dopo la cottura (%):	100 g 60	N° di porzioni per cartone:	15
		Lunghezza di un pezzo:	260 mm		
		Larghezza di un pezzo:	2.2 mm		


TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO

SFOGLIA
RUSTICA



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 2-3


Informazioni sul prodotto

Codice:	E15	Peso di un nido:	35 g	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	105 g	N° di porzioni per cartone:	19
		N. nidi consigliato per porzione:	3		
		Resa porzione dopo la cottura (%):	65		
		Lunghezza di un pezzo:	300 mm		
		Larghezza di un pezzo:	10 mm		

TAGLIOLINE GIALLE



PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 2-3

Informazioni sul prodotto

Codice:	E01	Peso di un nido:	22 g	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	100 g	N° di porzioni per cartone:	15
		Resa porzione dopo la cottura (%):	70		
		Lunghezza di un pezzo:	260 mm		
		Larghezza di un pezzo:	3 mm		


TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI



Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: ricotta 70%, spinaci 19%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 4-5

Informazioni sul prodotto

Codice:	C49	Peso di un pezzo:	17.5 g	Percentuale di pasta (%):	43	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	57	N° di porzioni per cartone:	25
		Resa porzione dopo la cottura (%):	25				
		Lunghezza di un pezzo:	53 mm				
		Larghezza di un pezzo:	53 mm				


TORTELLI AL SAPORE DI MARE



Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: limanda 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 4-5

Informazioni sul prodotto

Codice:	C49	Peso di un pezzo:	175 g	Percentuale di pasta (%):	43	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	57	N° di porzioni per cartone:	25
		Resa porzione dopo la cottura (%):	25				
		Lunghezza di un pezzo:	53 mm				
		Larghezza di un pezzo:	53 mm				


TORTELLINI BOLOGNESI



Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 3-4

Informazioni sul prodotto

Codice:	A02	Peso di un pezzo:	3,2 g	Percentuale di pasta (%):	68	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Peso consigliato per porzione:	120 g	Percentuale di ripieno (%):	32	N° di porzioni per cartone:	25
		Resa porzione dopo la cottura (%):	40				
		Lunghezza di un pezzo:	26 mm				
		Larghezza di un pezzo:	26 mm				


I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE



La Vitelotte è una patata dalla forma irregolare che cresce in terreni impervi e non facili, dalla buccia grigio-marrone con chiazze a tratti dorate: bella fuori e ancor più bella dentro con quelle variegature che vanno dal lilla al viola profondo, con quel sapore delicato e unico che ricorda la castagna, con la sua capacità di dare al piatto un tocco di colore sorprendente. Per I Mammoli vengono utilizzate unicamente le Vitelotte che lavoriamo internamente dopo averle accuratamente pulite una a una. A I Mammoli abbiamo dedicato un formato esclusivo che ricorda il taglio al coltello dello gnocco fatto a mano.

Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patate, sale.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in acqua bollente: 2-3

Informazioni sul prodotto


Codice:	K131	Peso di un pezzo:	4,3 g	Confezionamento:	prodotto sfuso in sacco alimentare
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Peso consigliato per porzione:	150 g	N° di porzioni per cartone:	20
		Resa porzione dopo la cottura (%):	5		


LASAGNE ALLA BOLOGNESE - LINEA CATERING 2,5 KG



Ingredienti: Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della besciamella 44%: latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. Ingredienti del ragù 36%: carne di bovino brasata con ortaggi e piante aromatiche 47%, polpa di pomodoro, vino rosso, olio extravergine di oliva, burro, sale. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

PREPARAZIONE

 Minuti di cottura in forno tradizionale: 80 (180°C)

 Minuti di cottura in forno ventilato: 45 (180°C)

Informazioni sul prodotto

Codice:	V100	Percentuale di pasta (%):	20	Confezionamento:	2 confezioni per cartone
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi	Percentuale di salsa (%):	80	N° di porzioni per cartone:	20-24

PRONTOSFOGLIA®

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua.

Preparazione

Scongelare il prodotto prima dell'utilizzo. Preparare le lasagne o i cannelloni con i fogli appena scongelati e cuocere in forno per il tempo richiesto dalla ricetta.

Informazioni sul prodotto

Codice:	G01	Peso di un pezzo:	167 g	Dimensioni di un foglio:	48x26,5x0,11 cm
		Lunghezza di un pezzo:	480 mm		

SFOGLIDEA® LA SOTTILE

Ingredienti: farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto d'orzo, burro.



Informazioni sul prodotto

Codice:	H02B	Lunghezza di un pezzo:	440 mm	Confezionamento:	1 confezione da 7 fogli
Tempo di conservazione (-18° C):	24 mesi	Larghezza di un pezzo:	250 mm	Dimensioni di un foglio:	44x25x0.45 cm

