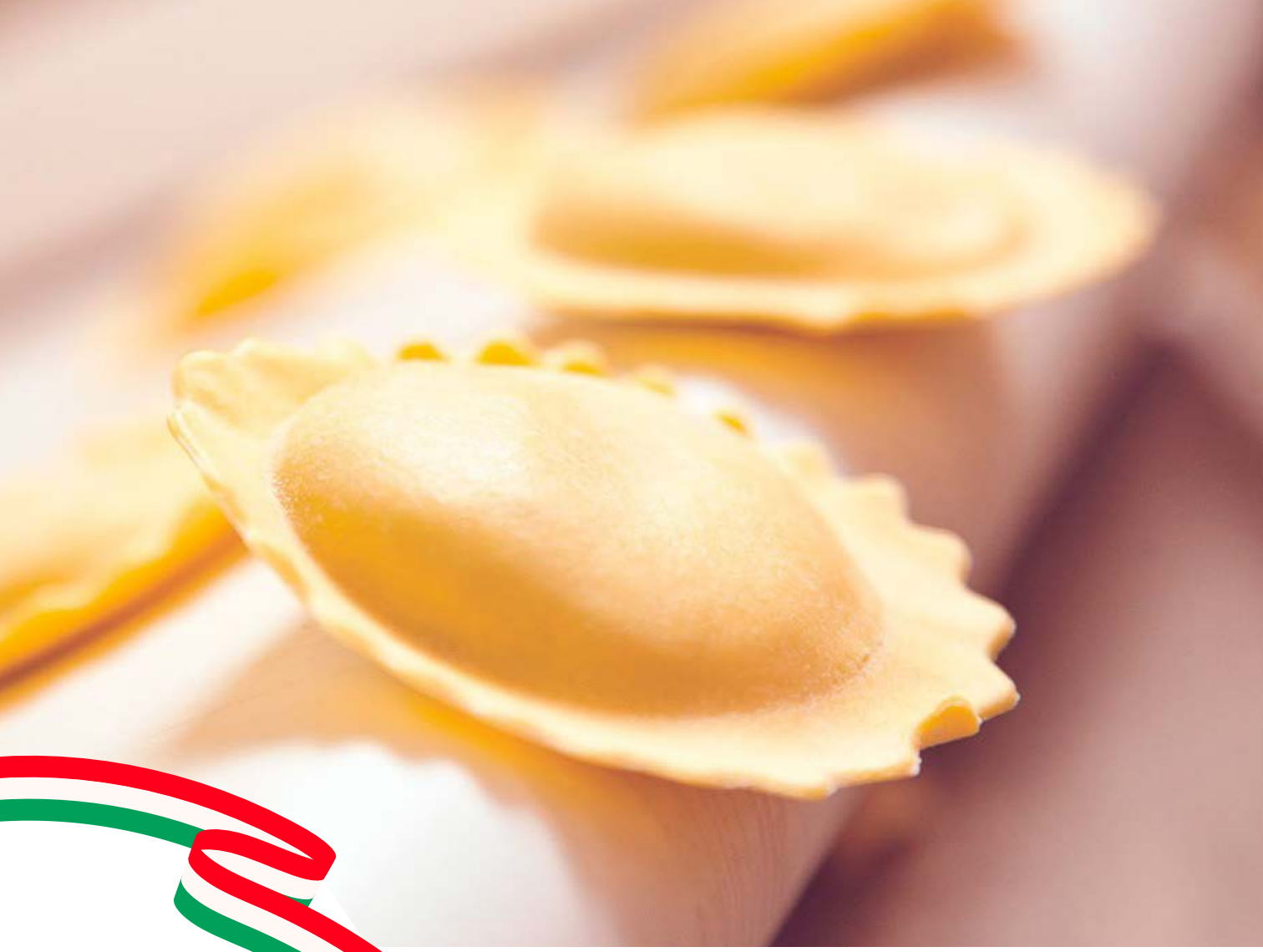


PRESTIGIO DELLA QUALITÀ

SAN MARCO

la pasta fresca

è la nostra storia

Una storia di qualità che dura da 50 anni

Il Raviolificio San Marco è un laboratorio artigianale che si dedica dal 1973 alla produzione di pasta fresca, ravioli e gnocchi, nella bellissima e verde provincia di Varese, ai piedi delle Alpi, nel Nord Italia.
I laghi incantevoli e le alte montagne di questa zona conferiscono un sapore speciale agli ingredienti che utilizziamo.

Negli anni abbiamo introdotto tecnologie e macchinari che – insieme alla cura artigianale, al rispetto delle norme igieniche e al rigoroso sistema di autocontrollo – consentono di distinguerci per prodotti di qualità che rispettano la miglior tradizione italiana: sfoglia sottile e ripieno ricco.
Abbiamo un'ampia scelta di prodotti che spaziano dalla linea *Grandi Classici* a quella *Natura in Tavola*, dalla linea delle nostre eccellenze, *San Marco Gold*, fino a quella dedicata ai *Bambini a Tavola*.

Prodotti e ingredienti selezionati con cura

La pasta fresca è uno dei più grandi vanti della cucina italiana. Solo con il giusto equilibrio degli ingredienti si garantisce la produzione di una sfoglia con la perfetta elasticità e tenuta alla cottura.

Qual è il segreto della nostra pasta fresca di qualità? Materie prime selezionate, lavorazione artigianale, esperienza e passione sono gli elementi chiave della nostra ricetta.

La facciamo così da 50 anni, perché la pasta fresca è la nostra storia.

I grandi classici

Gli ingredienti che utilizziamo sono gli stessi della pasta fatta in casa: semola di grano duro, uova fresche e acqua.
Protagonisti sono il gusto e i sapori della tradizione.
La cura con cui li facciamo e l'attenta ricerca dei migliori ingredienti delle nostre regioni caratterizzano la linea *Grandi Classici* composta da prodotti di alta qualità, ideali per tutti i giorni.

PASTA CORTA

I grandi classici

orecchiette fresche

Codice RSM	ORE250	ORE001
EAN	8005562000736	8005562003041
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

consigli

Tipica pasta fresca della tradizione pugliese che produciamo esclusivamente con semola di grano duro italiano. Il segreto è nella parte convessa e ruvida che permette al condimento di amalgamarsi bene alla pasta. La ricetta tradizionale, con le cime di rapa, si accompagna con un ottimo vino novello.

tempo di cottura

PASTA CORTA

I grandi classici

trofie fresche

consigli

tempo di cottura

Eccellenza ligure nota in tutto il mondo per la sua forma particolare che consente di catturare al meglio il condimento.
La ricetta tipica le porta in tavola con il classico pesto alla genovese.

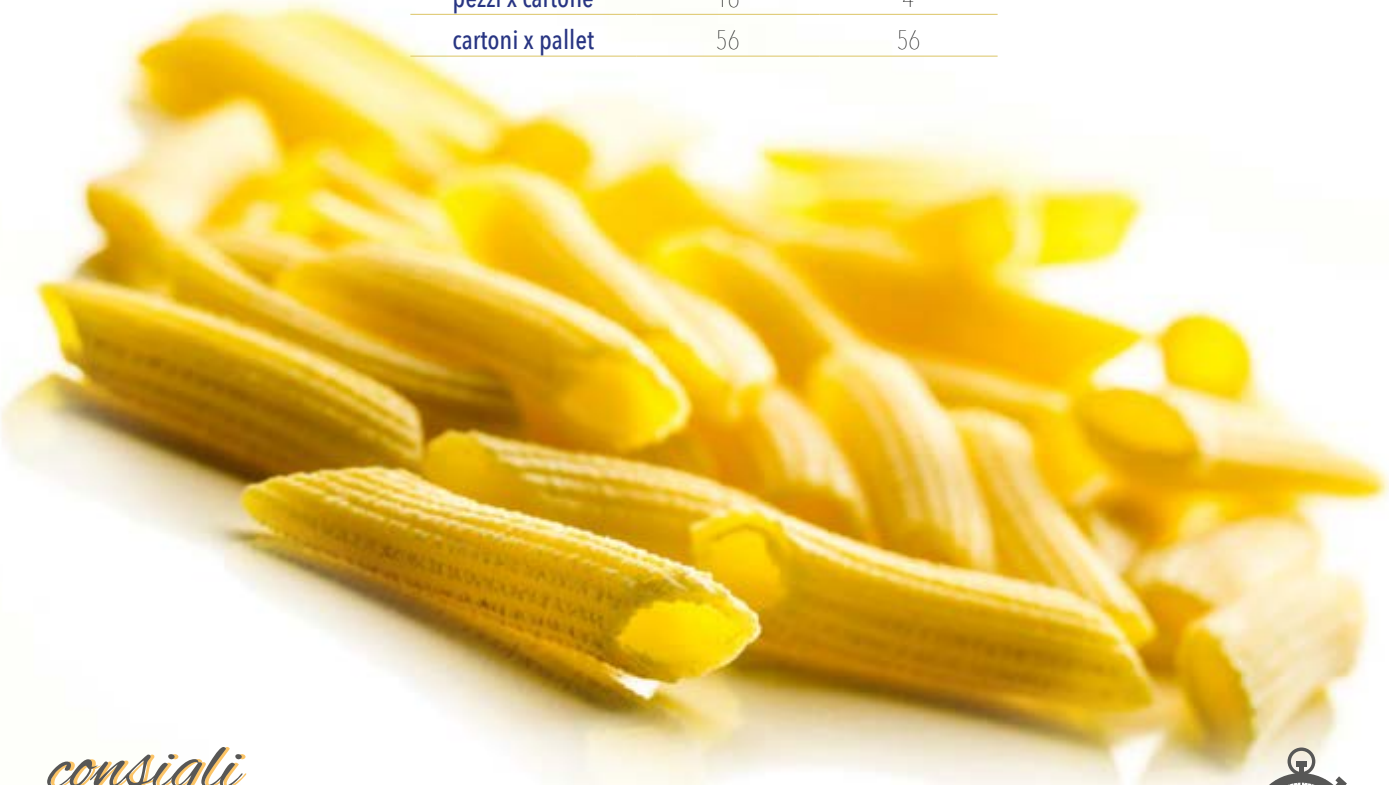
codice RSM	TRF250	TRF001
EAN	800556200743	8005562003058
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

PASTA CORTA

I grandi classici

penne all'uovo

codice RSM	PEN220	PEN001
EAN	8005562002365	8005562002167
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	90	30
pezzi x cartone	16	4
cartoni x pallet	56	56



consigli

Un formato della tradizione italiana che cambia sorprendentemente sapore grazie all'utilizzo della pasta fresca. Da proporre con tutti i condimenti della gastronomia italiana. Provatele con la classica arrabbiata.

4 min

tempo di cottura

PASTA CORTA

I grandi classici

paccheri freschi

consigli

Rivisitazione del tradizionale formato napoletano in chiave pasta fresca. Noi lo realizziamo solo con grano italiano. Si presta molto bene ai sughi di pesce, anche come farcitura.

12 min
tempo di cottura

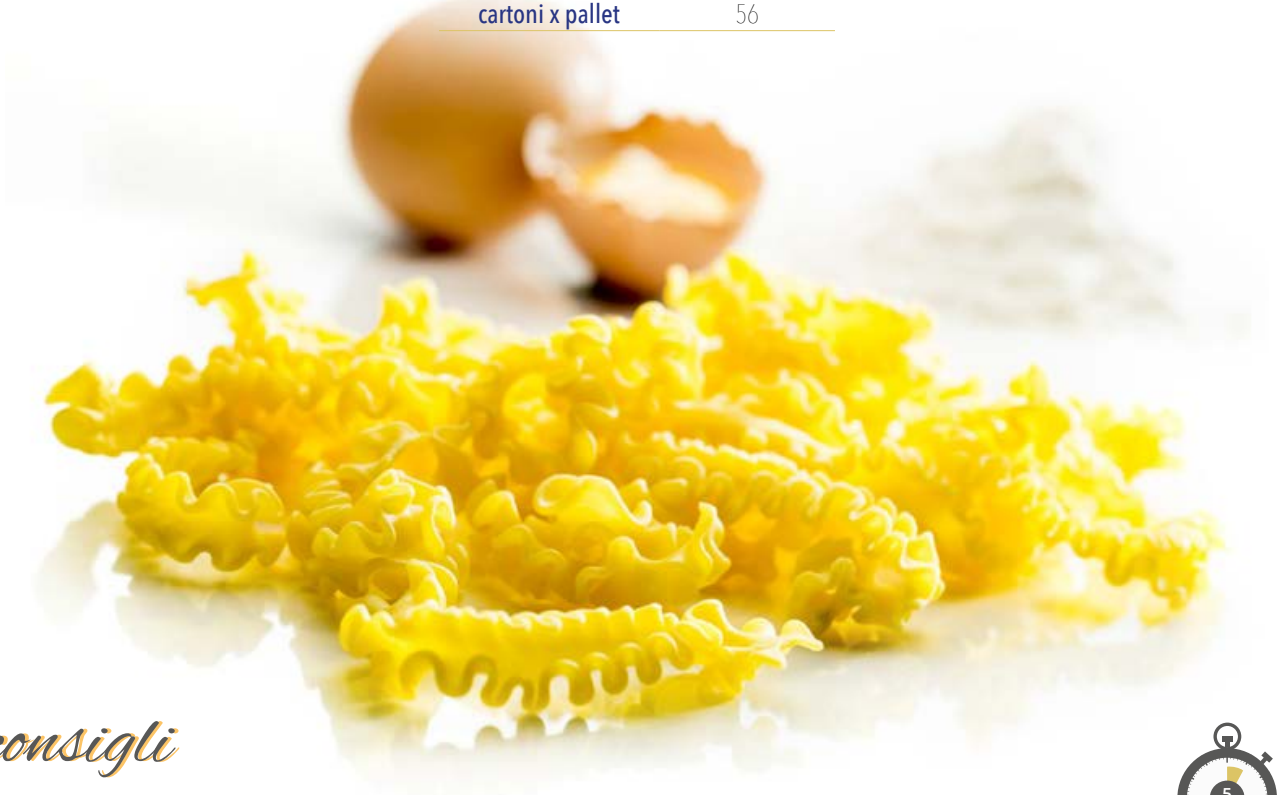
codice RSM	PAC250
EAN	8005562002112
peso netto	250 g
shelf life (gg)	90
pezzi x cartone	16
cartoni x pallet	56

PASTA LUNGA

I grandi classici

reginette all'uovo

codice RSM	PAS050
EAN	8005562001047
peso netto	250 g
shelf life (gg)	90
pezzi x cartone	16
cartoni x pallet	56



consigli

Grazie alla particolare lavorazione, questo formato risulta di grande effetto visivo e ha ottima presa su tutti i sughi, anche un semplice pomodoro e basilico. La qualità è sempre quella che contraddistingue tutta la nostra pasta fresca all'uovo.

tempo di cottura

I grandi classici

sfoglia all'uovo per lasagne

consigli

tempo di cottura

Tutti pensano che per ottenere una buona lasagna sia necessario un ottimo ragù. In realtà è fondamentale anche la qualità della sfoglia utilizzata. La nostra è trafilata al bronzo, lavorazione che dona ruvidità, morbidezza e tenuta alla cottura: volendo è già pronta all'uso oppure può essere scottata in acqua bollente prima dell'utilizzo.

codice RSM	PAS030	PAS004	PAS003 (*verdi)
EAN	8005562001405	8005562002037	8005562003102
peso netto	250 g	2000 g	1000 g
shelf life (gg)	90	30	30
pezzi x cartone	10	4	6
cartoni x pallet	80	56	56

PASTA LUNGA

I grandi classici

tagliatelle all'uovo

codice RSM	PAS020	PAS120	PAS002
EAN	8005562000804	8005562003805	8005562002679
peso netto	250 g	250 g	1000 g
shelf life (gg)	90	60	30
pezzi x cartone	16	12	5
cartoni x pallet	56	56	56

consigli

Ecco le regine della pasta fresca, perfette con sugo salsiccia e funghi.

Sbriciolare la salsiccia prima di cucinarla con i funghi e con un po' di cipolla e prezzemolo tritato.

4 min

tempo di cottura

PASTA LUNGA

I grandi classici

tagliolini all'uovo

consigli

tempo di cottura

Orgoglio piemontese, sono adatti a qualsiasi tipo di condimento. Consigliamo di provarli anche con una salsa delicata ottenuta con succo di limone, olio, burro e una grattugiata di scorza.

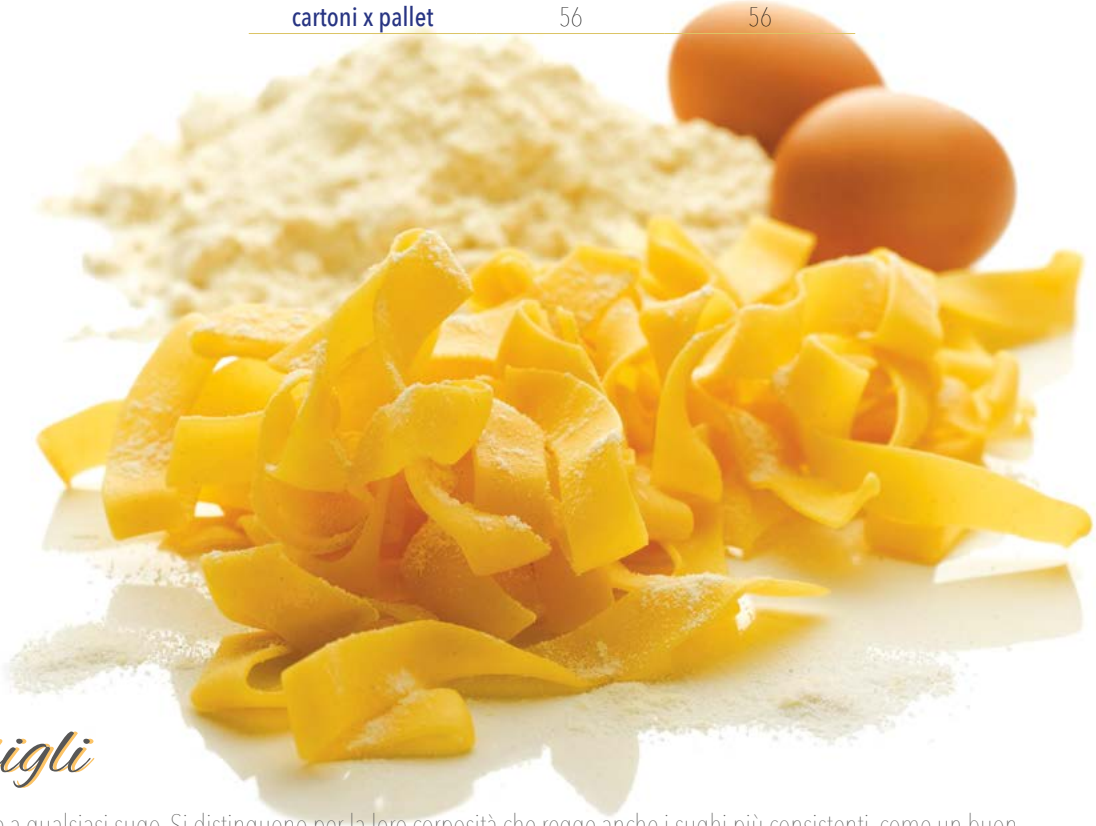
codice RSM	PAS010	PAS110	PAS001
EAN	8005562002051	8005562003799	8005562002662
peso netto	250 g	250 g	1000 g
shelf life (gg)	90	60	30
pezzi x cartone	16	12	5
cartoni x pallet	56	56	56

PASTA LUNGA

I grandi classici

pappardelle all'uovo

codice RSM	PAS040	PAS005
EAN	8005562 001702	8005562 002686
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	90	30
pezzi x cartone	16	5
cartoni x pallet	56	56



consigli

Sono adatte a qualsiasi sugo. Si distinguono per la loro corposità che regge anche i sughi più consistenti, come un buon ragù di selvaggina oppure un ottimo sugo a base di salsiccia e funghi.

5 min

tempo di cottura

PASTA LUNGA

I grandi classici

spaghetti alla chitarra

consigli

Ideali sia con i sughi di mare sia con quelli di terra. Esaltano perfettamente la classica ricetta italiana della carbonara.

6 min

tempo di cottura

codice RSM	SPA010	SPA001
EAN	8005562001009	8005562002495
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	90	30
pezzi x cartone	16	4
cartoni x pallet	56	56

PASTA LUNGA

I grandi classici

pici

codice RSM	PIC250	PIC001
EAN	8005562001740	8005562003324
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	90	30
pezzi x cartone	16	4
cartoni x pallet	56	56

consigli

In Toscana sono i protagonisti della mitica "cacio e pepe": preparateli con una morbida crema di pecorino, acqua di cottura e pepe macinato, tostato dolcemente in padella.

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

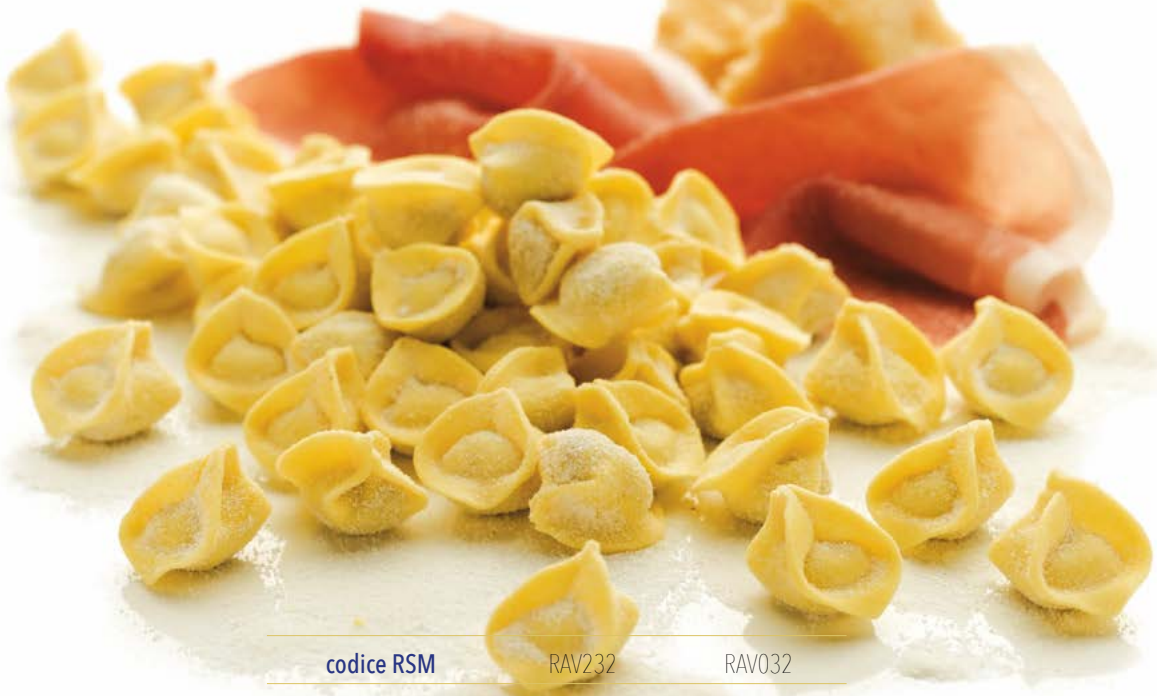
I grandi classici

anolini con culatello

consigli

Piccoli ma saporiti, secondo i "cultori" gli anolini devono essere serviti e gustati in un buon brodo di carne.

tempo di cottura



codice RSM	RAV232	RAV032
EAN	8005562004338	8005562003164
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

I grandi classici

plin alla carne Piemontese

consigli

tempo di cottura

Nome tipico del dialetto piemontese (significa pizzicotto). Tradizionalmente vanno serviti con il sugo di arrosto oppure in brodo.

codice RSM	RAV229	RAV029
EAN	8005562002532	8005562003072
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

I grandi classici

casoncelli alla Bergamasca

codice RSM	CAS201	CAS001
EAN	8005562001924	8005562003065
peso netto	250 g	1kg
shelf life (gg)	40	40
pezzi x cartone	6	4
cartoni x pallet	56	56

consigli

Scolateli bene e disponeteli su di un piatto da portata, cospargeteli con il grana grattugiato e conditeli con il burro cotto a color nocciola insieme alla salvia e pancetta.

7 min

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

I grandi classici

plin al tartufo

consigli

Ideali per un primo piatto raffinato. Il ripieno di pregiato tartufo richiede un condimento molto semplice, solo con burro fuso.

tempo di cottura

codice RSM	RAV240	RAV040
EAN	8005562004284	8005562003898
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

I grandi classici

agnolotti ricotta e spinaci

codice RSM	RAV204	RAV004
EAN	8005562002501	8005562002785
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

consigli

Un altro classico della tradizione culinaria italiana: morbida pasta fresca farcita con ricotta e spinaci. Da gustare semplici con burro e salvia o golosi con pomodorini freschi.

4 min

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

I grandi classici

agnolotti al brasato

consigli

Piatto tipico della cucina piemontese, può essere preparato con un ottimo ragù oppure, come vuole la tradizione, con un sugo a base di carne e verdure a vostro piacimento. Il nostro ripieno si distingue per una preparazione lunga e curata.

tempo di cottura

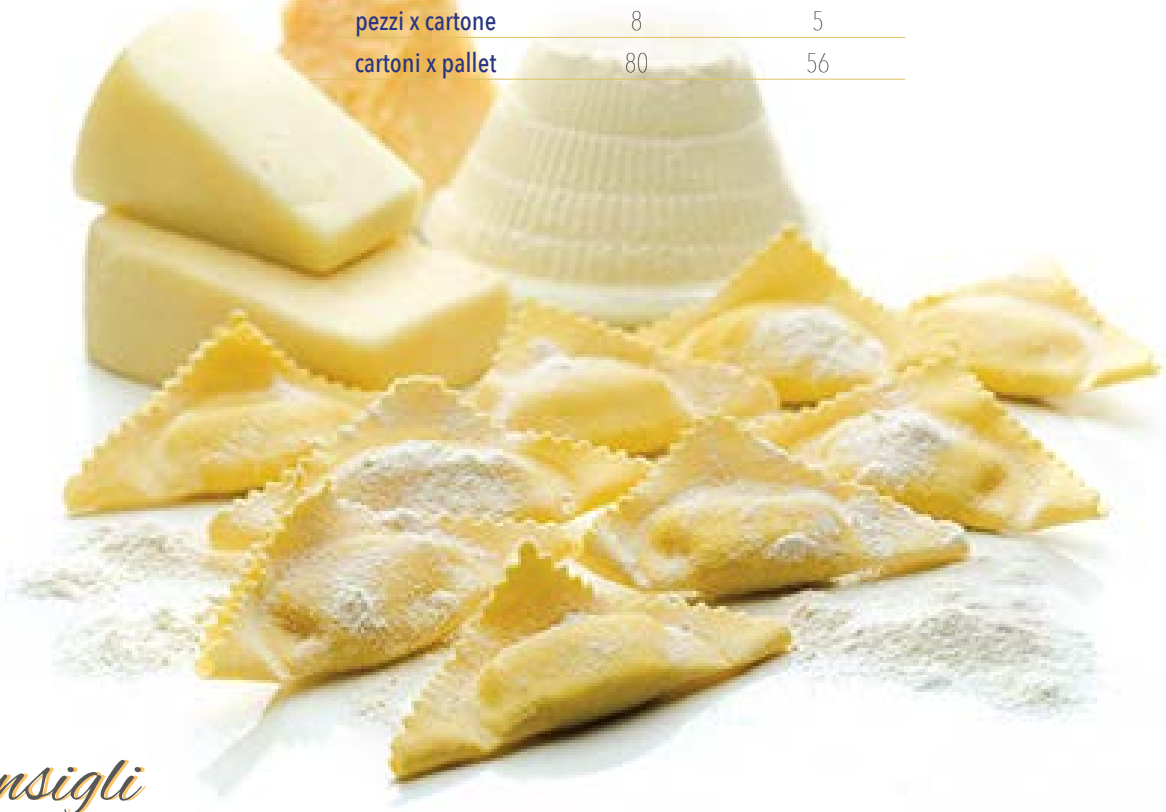
codice RSM	AGN202	AGN002
EAN	8005562002440	8005562002716
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

I grandi classici

triangoloni ai formaggi

codice RSM	BRE203	BRE003
EAN	8005562002471	8005562002778
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56



consigli

Tagliare la parte tenera degli asparagi a rondelle e, tenendo intere le punte, cuocete in una pentola con burro e un po' d'acqua. Salare e pepare. Infine, con una spolverata di Parmigiano, sono pronti per essere serviti.

tempo di cottura

I grandi classici
girasoli ai formaggi di montagna

consigli

Ravioli ai sapori di montagna, ideali per una preparazione semplice con burro, salvia e noci grattuggiate. Ci sta molto bene l'abbinamento con un bicchiere di buon vino rosso.

4 min
tempo di cottura

codice RSM	RAV214	RAV014
GS1	2563	2884
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni per pallet	56	56

PASTA RIPIENA

I grandi classici

panzerotti al prosciutto crudo

consigli

tempo di cottura

Ravioli sfiziosi che abbinano la dolcezza del prosciutto crudo al sapore del Parmigiano.

Una ricetta semplice ma deliziosa suggerisce di farli saltare in padella con pomodorini appassiti, olio e basilico tritato.

codice RSM	RAV268	RAV068
EAN	8005562000910	8005562001603
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

I grandi classici

cappelletti al prosciutto crudo

codice RSM	CAC001	CAC500	RAV006
EAN	8005562003560	8005562000057	8005562002808
peso netto	250 g	500 g	1000 g
shelf life (gg)	45	90	30
pezzi x cartone	8	12	5
cartoni x pallet	80	56	56

consigli

Formato tipico per antonomasia che risulta ideale sia per le ricette in brodo sia per sughi a base di pomodoro, ragù o panna.

5 min

tempo di cottura

I grandi classici

gnocchi di patate

consigli

Per renderli così morbidi, tra gli ingredienti utilizziamo una percentuale molto alta di patate. Possono essere conditi in tanti modi: pomodoro e basilico, ragù, 4 formaggi, sorrentina … Non c'è limite alla fantasia.

1 min

tempo di cottura

codice RSM	GNO202	GNO002
EAN	8005562003010	8005562001825
peso netto	500 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni x pallet	80	56

I grandi classici

gnocchi tricolore

codice RSM	GNO211	GNO011
EAN	8005562002419	8005562001863
peso netto	500 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni x pallet	80	56

consigli

Classico tris di gnocchi: bianchi, verdi (con spinaci) e rossi (con barbabietola).

Ideali con una salsa bianca: crema ai formaggi, panna, Parmigiano Reggiano, sale e pepe.

1 min

tempo di cottura

natura in tavola

Portare in tavola la natura, i suoi frutti e i gusti autentici delle varie regioni: questa è l'idea che distingue i prodotti della linea *Natura in Tavola*. Prodotti naturali, di alta qualità, legati al territorio e alle diverse tradizioni culinarie italiane, che si accostano sapientemente alla nostra pasta, ai nostri ravioli e ai nostri gnocchi freschi.

I sapori del mare, della montagna e del lago si fondono di volta in volta nelle nostre ricette per dare vita ai prodotti della linea *Natura in Tavola*.

PASTA LUNGA

natura in tavola

tagliatelle tricolore

consigli

Tris di tagliatelle che richiama il tricolore italiano: bianche, verdi (con spinaci) e rosse (con barbabietola).

tempo di cottura

codice RSM	PAS315	PAS015
EAN	8005562 004109	8005562003218
peso netto	300 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	6	5
cartoni x pallet	56	56

PASTA LUNGA

natura in tavola

tagliolini al tartufo

codice RSM	PAS214	PAS014
EAN	8005562003676	8005562003928
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

consigli

L'impasto sprigiona un particolare profumo di tartufo. Possono essere conditi in modo semplice con burro e scaglie di tartufo. Si possono abbinare anche con funghi, panna o con formaggi tipici di montagna.

tempo di cottura

PASTA LUNGA

natura in tavola

tagliatelle paglia e fieno

codice RSM	PAS160	PAS013
EAN	8005562003720	8005562003713
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

consigli

Classico abbinamento rustico di tagliatelle all'uovo e con spinaci. Il condimento ideale ha il sapore autunnale e deciso di un sugo con salsiccia e funghi.

4 min

tempo di cottura

PASTA LUNGA

natura in tavola

pizzoccheri

consigli

tempo di cottura

Per preparare al meglio questo classico prodotto della tradizione valtellinese, consigliamo di farli bollire insieme a verze e patate e, dopo scolati, di farli saltare in una teglia con burro fuso, salvia e aglio. A questo punto, si aggiungono cubetti di formaggio da sciogliere e amalgamare insieme ai pizzoccheri e al loro condimento iniziale.

codice RSM	PIZ130	PIZ001
EAN	8005562003812	8005562003744
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	4
cartoni x pallet	56	56

PASTA LUNGA

natura in tavola

tagliolini al nero di seppia

codice RSM	PAS170	PAS012
EAN	8005562003607	8005562002150
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

consigli

Ideali per esaltare i sughi di pesce.

Da gustare con gamberi, pomodorini e passata di pomodoro; aglio e peperoncino a piacere.

4 min

tempo di cottura

PASTA LUNGA

natura in tavola

tagliatelle verdi

consigli

Ottenute con l'aggiunta di spinaci, possono essere condite a piacere.

Provatele con un condimento a base di funghi, zucchine, carote e parmigiano. Un mix di ingredienti semplice, ma perfetto.

tempo di cottura

codice RSM	PAS029	PAS009
EAN	8005562003829	8005562003126
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

PASTA LUNGA

natura in tavola

mirtuccine

codice RSM	PAS208	PAS008
EAN	8005562003737	8005562003225
peso netto	250g	1000 g
shelf life (gg)	60	30
pezzi x cartone	12	5
cartoni x pallet	56	56

consigli

Fettuccine preparate con l'aggiunta di mirtilli nell'impasto, si sposano perfettamente con una fonduta di taleggio che bilancia il sapore un po' pungente dei frutti di bosco.

4 min

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

natura in tavola

triangoloni pere e formaggi

codice RSM	RAV217	RAV017
EAN	8005562004451	8005562002914
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

consigli

Abbinamento sorprendente che unisce in modo equilibrato la dolcezza delle pere con il gusto deciso del gorgonzola.

Da condire con sughi semplici per mantenere inalterato il loro sapore.

4 min

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

natura in tavola

girasoli ricotta e spinaci

consigli

Ricotta e spinaci, il più classico degli abbinamenti. Il nostro consiglio è di condire i girasoli con sughi leggeri, per esaltarne la semplicità e la bontà del ripieno. Con il classico burro e salvia non si sbaglia mai.

4 min

tempo di cottura

codice RSM	RAV226	RAV026
EAN	8005562004239	8005562003140
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

natura in tavola

girasoli con verdure e mozzarella

consigli

Per rispettare il gusto del ripieno di zucchine, melanzane e peperoni grigliati, con mozzarella, consigliamo sughi semplici, come una crema di formaggi.

tempo di cottura

codice RSM	RAV224	RAV024
EAN	8005562003836	8005562002983
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

natura in tavola

triangoli con asparagi bianchi

codice RSM	RAV258	RAV058
EAN	8005562004444	8005562002273
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

consigli

Si possono condire con burro fuso, formaggio grattugiato e punte di asparagi cotte.

4 min

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

natura in tavola

varesini caprino e miele

consigli

tempo di cottura

Ravioli rotondi a doppia sfoglia, ripieni di formaggella di capra e miele, prodotti tipici del nostro territorio varesino. Per assaporarli al meglio, consigliamo un condimento a base di burro, con una spolverata di noci tritate.

codice RSM	RAV236	RAV036
EAN	8005562004420	8005562003249
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

natura in tavola

fagotti con funghi porcini

codice RSM	RAV209	RAV009
EAN	8005562002525	8005562002839
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

consigli

Il condimento ideale è un sugo che richiama i profumi del bosco.

Un suggerimento particolare è quello di una salsa di castagne (lessate e frullate con latte e panna) con salsiccia tritata.

4 min

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

natura in tavola

scrigni con lavarello

consigli

tempo di cottura

Un raviolo dal ripieno deciso, grazie al pesce di lago per eccellenza, il lavarello.

Rosolare in padella uno spicchio d'aglio con olio, fino a doratura. Eliminare l'aglio e aggiungere pomodorini tagliati a pezzetti, cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti. Aggiungere basilico fresco.

codice RSM	RAV213	RAV013
EAN	8005562004437	8005562002877
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

natura in tavola

scrigni con salmone affumicato

codice RSM	RAV211	RAV011
GS1	4321	2853
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	56	56

consigli

Prodotto classico, tradizionalmente indicato per festivita' e riunioni di famiglia. Possono essere preparati con condimento panna, salmone affumicato a pezzetti allungato con vodka.

tempo di cottura

PASTA RIPIENA

natura in tavola

girasoli al pesto

consigli

Assolutamente da provare, soprattutto in estate, è la ricetta con i pomodorini alla crudaiola: semplici pomodori ramati privati della pellicina e insaporiti con aglio fresco e basilico.

4/5 min
tempo di cottura

codice RSM	RAV227	RAV027
EAN	8005562003997	8005562003157
peso netto	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi x cartone	8	5
cartoni x pallet	80	56

PASTA RIPIENA

natura in tavola

tortelli di zucca

codice RSM	RAV218	RAV018
EAN	8005562002570	8005562002921
peso netto confezione	250 g	1000 g
shelf life (gg)	45	30
pezzi per cartone	8	5
cartoni per pallet	80	56

consigli

Ravioli tradizionali che, secondo la tradizione mantovana, possono essere conditi con burro fuso, formaggio e salvia.

4/5 min

tempo di cottura

natura in tavola

gnocchi con ortica

consigli

Al classico impasto con patate viene aggiunta l'ortica essiccata. Sciogliere il burro a bagnomaria, unire il prosciutto tagliato a listarelle, il Parmigiano grattugiato, il pepe appena macinato e infine la panna. Amalgamare il tutto e intiepidire la salsa, senza farla bollire.

1 min
tempo di cottura

codice RSM	GNO206	GNO006
EAN	8005562003027	8005562001832
peso netto	500 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni x pallet	80	56

natura in tavola

gnocchi viola

codice RSM	GNO209	GNO009
EAN	8005562002426	8005562003171
peso netto	500 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni per pallet	80	56

consigli

Delicati anche nel gusto, perché la carota viola li rende leggermente dolci.

Possono essere conditi con una crema al gorgonzola, che rafforza il piatto portandolo in equilibrio.

1 min

tempo di cottura

bambini a tavola

Per avvicinare i bambini al piacere del mangiare sano, in modo allegro e gioioso, abbiamo pensato a una linea di prodotti semplici, genuini, "colorati" e con forme giocose.

Bambini a Tavola trasforma così l'esperienza del pranzo e della cena in un momento di unione della famiglia per gustare insieme ai più piccoli, piatti buoni, sani e divertenti.

GNOCCHI

bambini a tavola

chicche di patate

codice RSM	GNO203	GNO003
EAN	8005562004062	8005562004376
peso netto	500 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni x pallet	80	56

consigli

Piccoli gnocchi di patate, ideali anche per i bambini. Per il condimento potete sbizzarrirvi con la fantasia. Un piatto che non delude mai? Da fare alla sorrentina, con sugo di pomodoro e mozzarella filante.

1 min

tempo di cottura

GNOCCHI

bambini a tavola

chicche agli spinaci

consigli

tempo di cottura

Piccoli gnocchi di patate e spinaci. Con sugo di pomodoro fresco o, semplicemente, con olio e Parmigiano mettono d'accordo tutti i bambini.

codice RSM	GNO210	GNO010
EAN	800562003034	8005562001849
peso netto	500 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni x pallet	80	56

bambini a tavola

macchegnocchi

codice RSM	GNO401	GNO001
EAN	8005562002181	8005562003195
peso netto	400 g	2000 g
shelf life (gg)	30	30
pezzi x cartone	8	4
cartoni x pallet	80	56

consigli

La forma del maccheroncino, con l'impasto degli gnocchi di patate.

Da provare con tutti i sughi: pesto, pomodoro, quattro formaggi, a seconda dei propri gusti.

tempo di cottura

	GRANDI CLASSICI	NATURA IN TAVOLA	BAMBINI A TAVOLA
PASTA CORTA	orecchiette fresche trofie fresche penne all'uovo paccheri freschi		
PASTA LUNGA	reginette all'uovo sfoglia all'uovo per lasagne tagliatelle all'uovo tagliolini all'uovo pappardelle all'uovo spaghetti alla chitarra pici	taglilatelle tricolore tagliolini al tartufo tagliatelle paglia e fieno pizzoccheri tagliolini al nero di seppia tagliatelle verdi mirtuccine	
PASTA RIPIENA	anolini con culatello plin alla carne Piemontese casoncelli alla Bergamasca plin al tartufo agnolotti ricotta e spinaci agnolotti al brasato triangoloni ai formaggi girasoli ai formaggi di montagna panzerotti al prosciutto crudo cappelletti al prosciutto crudo	triangoloni pere e formaggio girasoli ricotta e spinaci girasoli verdure e mozzarella triangoli con asparagi bianchi varesini caprino e miele fagotti con funghi porcini scrigni col lavarello scrigni con salmone affumicato girasoli al pesto tortelli di zucca	
GNOCCHI	gnocchi di patate gnocchi tricolore	gnocchi con ortica gnocchi viola	chicche agli spinaci chicche di patate macchegnocchi

PRESTIGIO DELLA QUALITÀ

SAN MARCO

Raviolificio San Marco Srl

Via Cesare Battisti, 10

21045 – Gazzada Schianno (VA)

Telefono +39 0332 463356

Mob. - Whatsapp: 348 7121365

info@raviolificiosanmarco.it