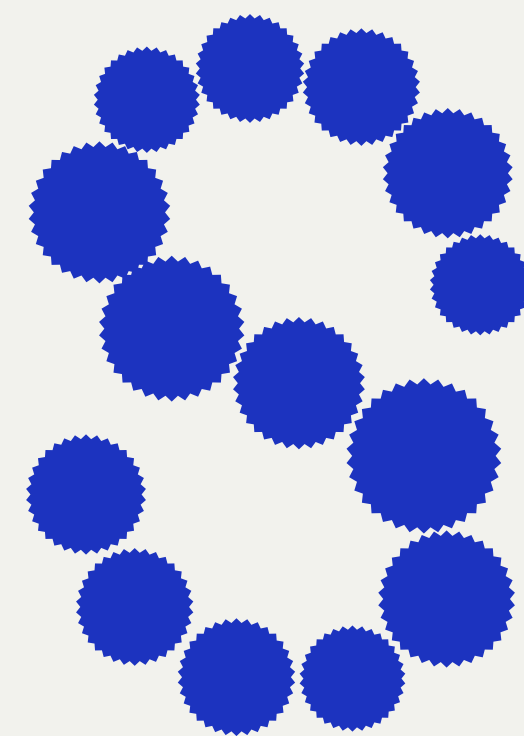


# PASTIFICIO SANVIGILIO

Listino generale

# LE NOSTRE PASTE



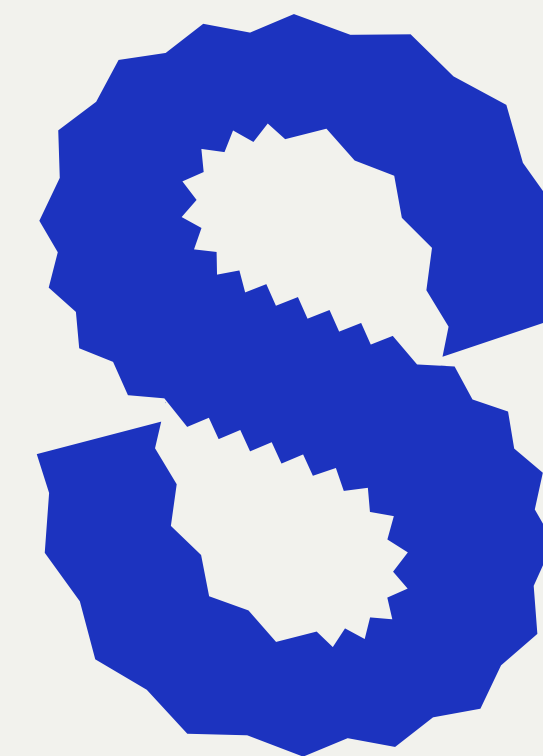
**TUTRES**

Prezzi



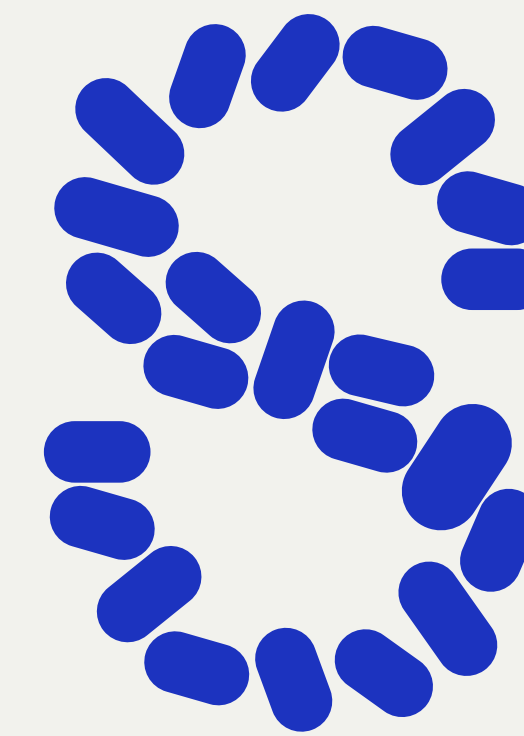
**PUNCERLI**

Prezzi



**RAVIOLI E TORTELLINI**

Prezzi



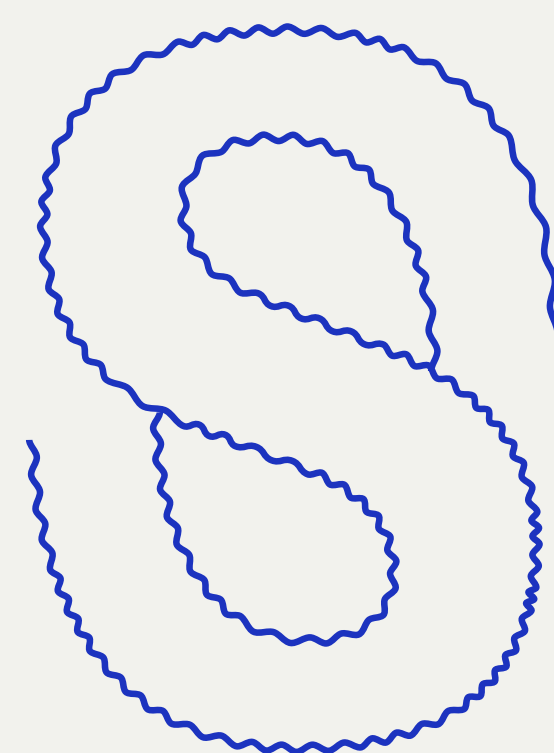
**GNOCCHI**

Prezzi



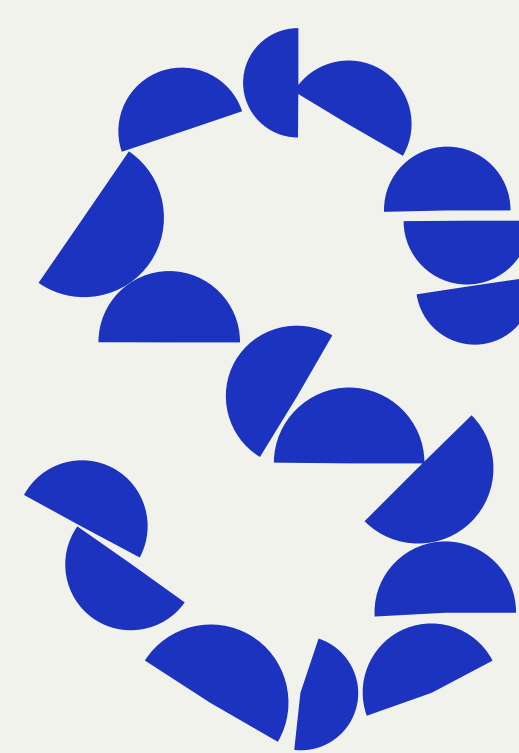
**SPÄTZLE**

Prezzi



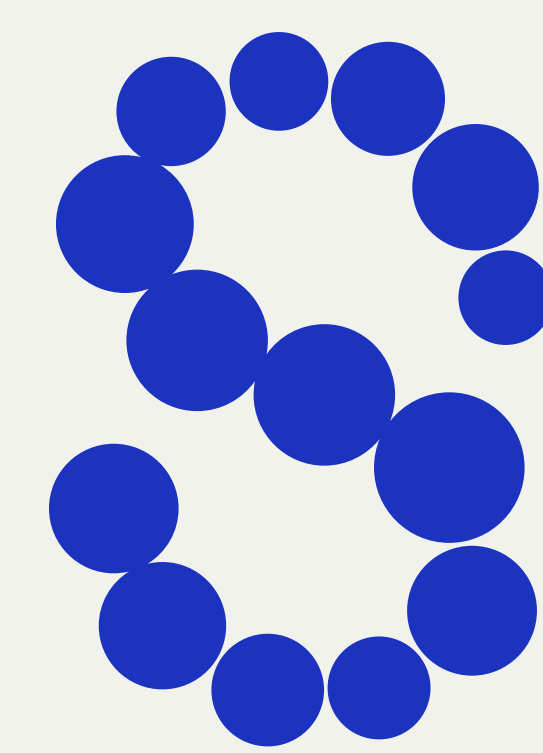
**FRITTELLE DI PATATE**

Prezzi



**CANCÍ**

Prezzi



**CANEDERLI**

Prezzi



**PASTA**

Prezzi

## PASTIFICIO SANVIGILIO

Siamo l'unico pastificio alpino a seguire il metodo tradizionale nella produzione della nostra pasta fresca seguendo una tradizione ladina a cui uniamo un tocco tirolese ed il buon gusto italiano.

Siamo un piccolo pastificio nelle Dolomiti, a San Vigilio di Marebbe.

L'aria di 1.300 metri di quota e l'acqua da fonte alpina sono i nostri migliori alleati nella produzione dell'impasto secondo il metodo tradizionale tramandato da generazioni e custodito segretamente.

Quello che vogliamo è fare le cose sul serio e per bene, nel rispetto di Madre Natura e di chi vuole gustare i nostri prodotti.

Per saperne di più sui nostri prodotti vai su [www.pastificio.com](http://www.pastificio.com)

Per saperne di più sui nostri prodotti vai su [www.pastificio.com](http://www.pastificio.com)

Per saperne di più sui nostri prodotti vai su [www.pastificio.com](http://www.pastificio.com)

Per saperne di più sui nostri prodotti vai su [www.pastificio.com](http://www.pastificio.com)

Per saperne di più sui nostri prodotti vai su [www.pastificio.com](http://www.pastificio.com)

Per saperne di più sui nostri prodotti vai su [www.pastificio.com](http://www.pastificio.com)

## LA PASTA FRESCA È TUTTA UGUALE?

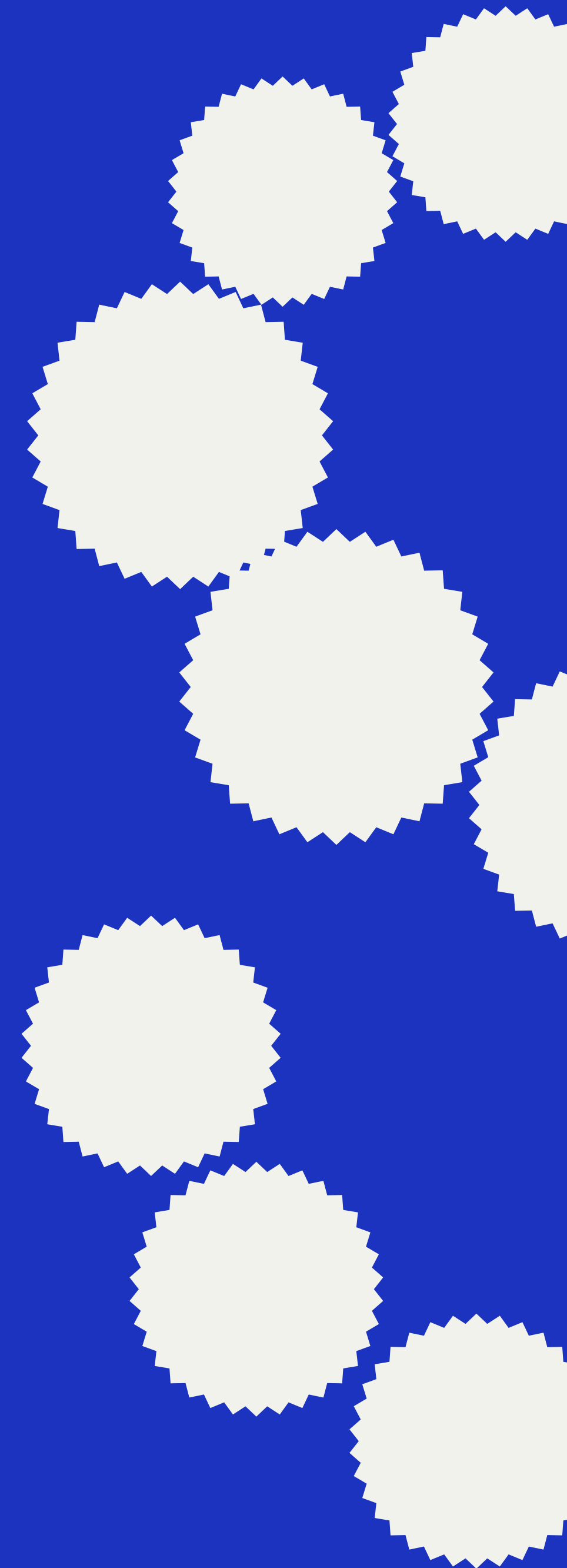
In generale è così. Questo perché in tanti pastifici sono scomparsi i "segreti" nei procedimenti. La soluzione più semplice adottata in molti casi è quella di usare prodotti pronti industriali economici. Noi ricerchiamo solo i migliori ingredienti secondo la tradizione. A differenza dei produttori di pasta fresca per il mercato di massa, noi NON pastorizziamo i nostri prodotti ed utilizziamo solo metodi tradizionali. La pastorizzazione toglie gusto e valori nutrizionali alla pasta, pertanto noi, come da tradizione, non eseguiamo la pastorizzazione. Il motivo della bontà di nostri tortellini, gnocchi, canederli, tutres, puncerli, cajincí e spätzle sta nel nostro metodo tradizionale segreto, ma questo non ve lo possiamo svelare, però potete verificarlo di persona!

## **DALLE DOLOMITI CON TRASPORTO.**

Anche se siamo un piccolo pastificio, ci piace dare la possibilità a ristoranti e aziende vicine e lontane di poter gustare i nostri prodotti. Perciò abbiamo improntato un servizio di consegna veloce per raggiungere ogni giorno chi ci chiama e ha voglia di un po' di sano gusto dolomitico.

Ci piace ragionare con calma, ma sappiamo essere tempestivi, rapidi e precisi. Del resto perché privare il prossimo di un bon piatto di canederli?

# Tutres





# Tutres con spinaci

Tutres tradizionali dell'Alto Adige con un gustoso ripieno a base di spinaci. Le nostre tutres sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

## Ingredienti

farina di GRANO tenero (tipo 00), spinaci (26%), RICOTTA (20%), acqua, UOVA, cipolla, farina di SEGALE, sale, olio di girasole, LATTE vaccino intero in polvere, spezie.



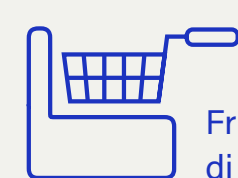
ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Scatole  
da 8/15 pz



Sacchetti  
in cartone  
da 50 pz



Fritto in olio  
di girasole



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Altezza  
prodotto  
3 mm



Diametro prodotto  
45/90/130/165 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Tutres con crauti

Tutres tradizionali dell'Alto Adige con un gustoso ripieno a base di crauti. Le nostre tutres sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

## Ingredienti

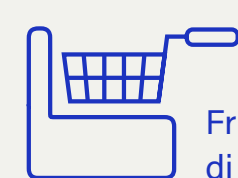
Crauti (51%), farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, UOVA, farina di SEGALE, olio di girasole, LATTE vaccino intero in polvere, sale.



Scatole  
da 8/15 pz



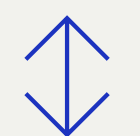
Sacchetti  
in cartone  
da 50 pz



Fritto in olio  
di girasole



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Altezza  
prodotto  
3 mm



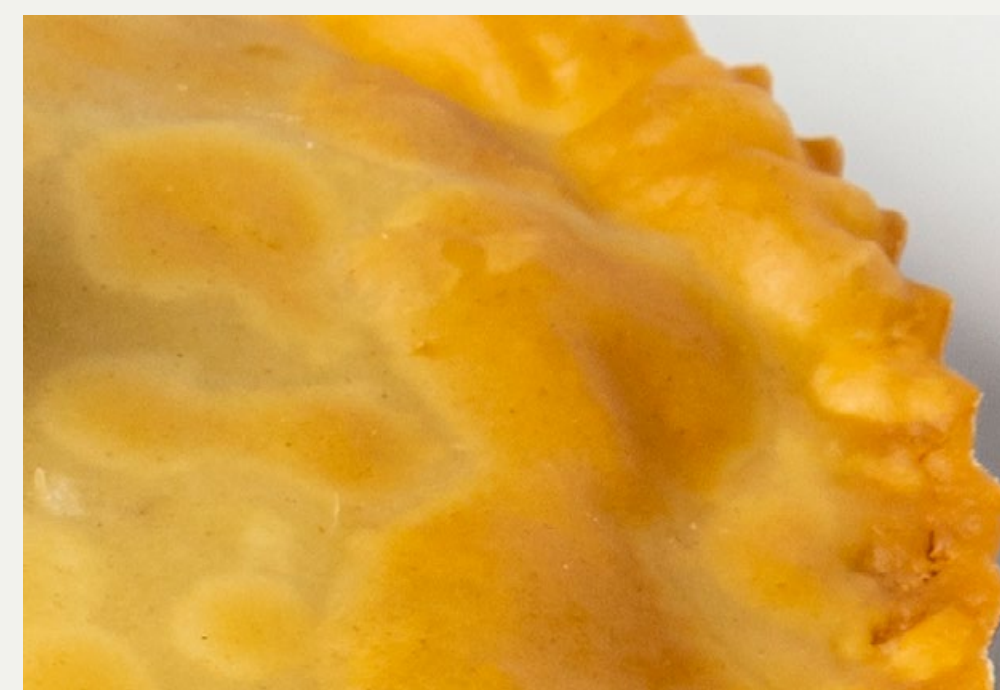
Diametro prodotto  
45/90/130/165 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Tutres con patate

Tutres tradizionali dell'Alto Adige con un gustoso ripieno a base di patate. Le nostre tutres sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

## Ingredienti

farina di GRANO tenero (tipo 00), RICOTTA (19%), acqua, patate (15%), UOVA, farina di SEGALE, cipolla, LATTE vaccino intero in polvere, erba cipollina, sale, olio di girasole.



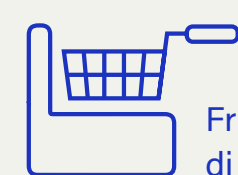
ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Scatole  
da 8/15 pz



Sacchetti  
in cartone  
da 50 pz



Fritto in olio  
di girasole



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Altezza  
prodotto  
3 mm



Diametro prodotto  
45/90/130/165 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato

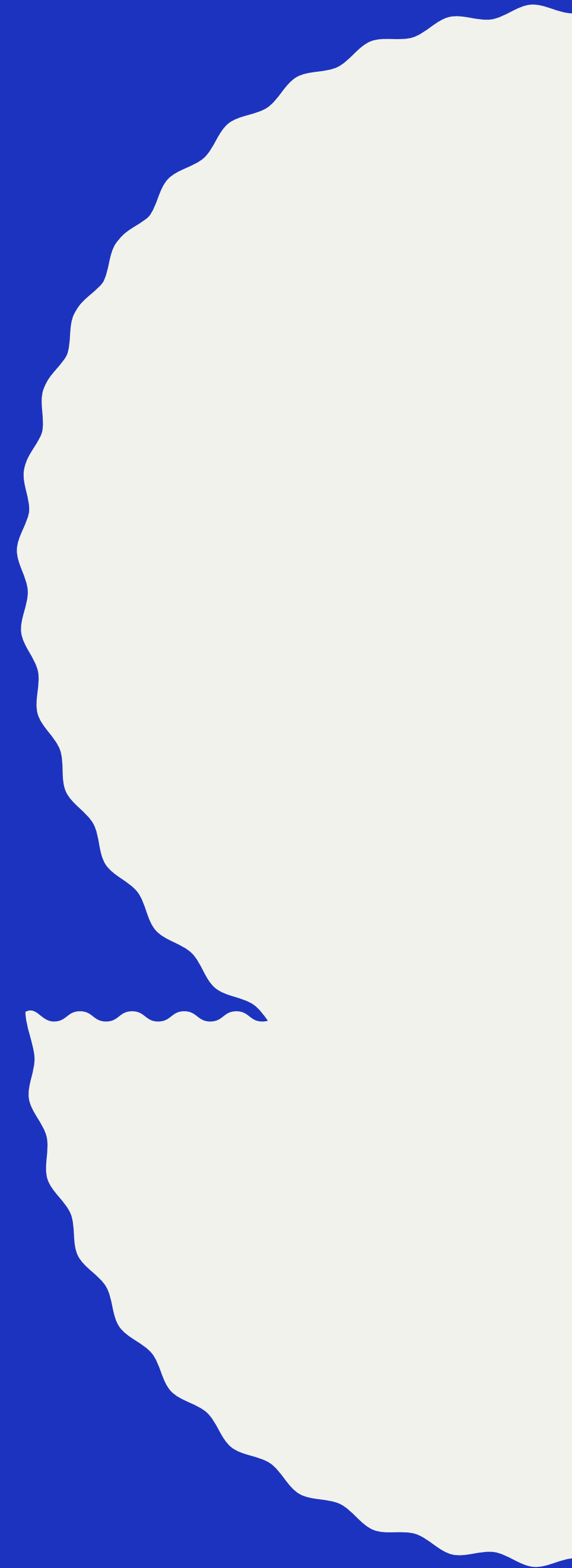


PUNCERLI

PASTIFICIO SANVIGILIO

PASTABOOK

# Puncerli





# Puncerli con marmellata di albicocche

Puncerli tradizionali delle vallate ladine con un gustoso ripieno all'albicocca. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti. Con questo piatto porterete in tavola il gusto genuino della cucina ladina.

**Ingredienti:** Albicocca (62%), farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, UOVA, farina di SEGALE, olio di girasole, LATTE vaccino intero in polvere, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Scatole  
da 6 pz



Sacchetti  
da 50 pz



Fritto in olio  
di girasole



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Consegna  
in cartoni  
avana



Larghezza  
prodotto  
165 mm



Altezza  
prodotto  
3 mm



Lunghezza  
prodotto  
82 mm



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Puncerli con papavero

Puncerli tradizionali delle vallate ladine con un gustoso ripieno al papavero. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti. Con questo piatto porterete in tavola il gusto genuino della cucina ladina.

**Ingredienti:** papavero (26%), farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, RICOTTA, albicocca, UOVA, farina di SEGALE, olio di girasole, cannella, LATTE vaccino intero in polvere, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Scatole  
da 6 pz



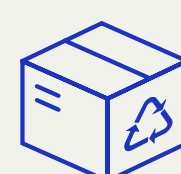
Sacchetti  
da 50 pz



Fritto in olio  
di girasole



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Consegna  
in cartoni  
avana



Larghezza  
prodotto  
165 mm



Altezza  
prodotto  
3 mm



Lunghezza  
prodotto  
82 mm



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Puncerli con marmellata di mirtilli rossi

Puncerli tradizionali delle vallate ladine con un gustoso ripieno ai mirtilli rossi. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti. Con questo piatto porterete in tavola il gusto genuino della cucina ladina.

**Ingredienti:** mirtilli rossi (62%), farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, UOVA, farina di SEGALE, olio di girasole, LATTE vaccino intero in polvere, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Scatole  
da 6 pz



Sacchetti  
da 50 pz



Fritto in olio  
di girasole



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Consegna  
in cartoni  
avana



Larghezza  
prodotto  
165 mm



Altezza  
prodotto  
3 mm



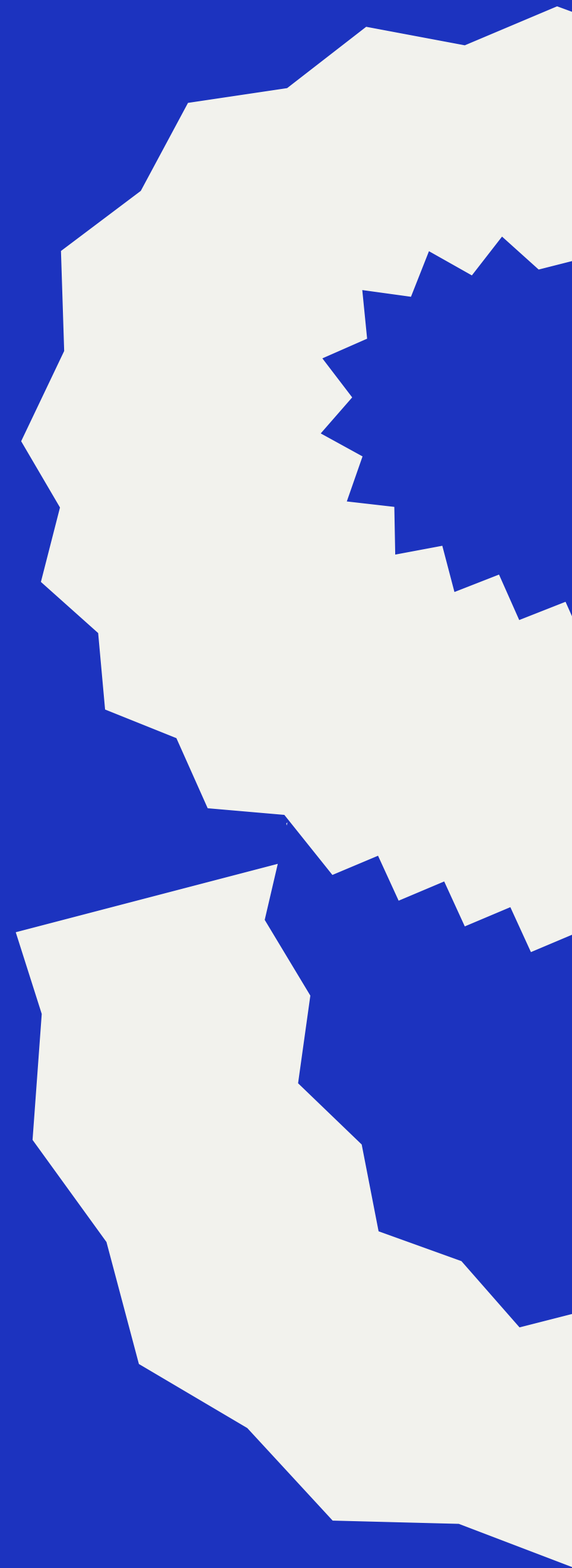
Lunghezza  
prodotto  
82 mm



Disponibile  
come prodotto  
surgelato



# Ravioli e tortellini





# Ravioli con carne

Ravioli fatti a mano con un gustoso ripieno di carne. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti.

**Ingredienti:** carne di suino (21%), farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, UOVA, acqua, PARMIGIANO REGGIANO DOP, farina di GRANO duro, sale, farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, lievito, spezie, antiossidante (acido ascorbico (E300)), conservante (E251 - nitrato di sodio).



Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 6 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Altezza prodotto 4 mm



Diametro prodotto 40 mm



Disponibile come prodotto surgelato





# Ravioli con spinaci

Ravioli fatti a mano con un gustoso ripieno di spinaci e ricotta. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti.

**Ingredienti:** spinaci (41,3%), RICOTTA (41,3%), noce moscata, aglio in polvere, aromi, semolino di patate, farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, UOVA, acqua, PARMIGIANO REGGIANO DOP, farina di GRANO duro, sale, farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, lievito, spezie, antiossidante (acido ascorbico (E300)), conservante (E251 - nitrato di sodio).



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 6 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Altezza prodotto 4 mm



Diametro prodotto 40 mm



Disponibile come prodotto surgelato





# Ravioli con funghi

Ravioli fatti a mano con un gustoso ripieno ai funghi porcini. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti.

**Ingredienti:** funghi porcini (15%), ricotta, pangrattato, farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, UOVA, acqua, PARMIGIANO REGGIANO DOP, farina di GRANO duro, sale, farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, lievito, spezie, antiossidante (acido ascorbico (E300)), conservante (E251 - nitrato di sodio).



Vaschette  
da 500 gr  
o 1.000 gr



Tempo di  
cottura  
6 min



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Altezza  
prodotto  
4 mm



Diametro  
prodotto  
40 mm



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Tortellini con formaggio

Tortellini fatti a mano con un gustoso ripieno di Parmigiano Reggiano Dop. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti.

**Ingredienti:** farina di grano tenero, farina di segale, semolino di grano duro, uova, parmigiano reggiano DOP, farina di grano duro, sale, farina di frumento, lievito, spezie, antiossidante (acido ascorbico (E300)), conservante (E251 - nitrato di sodio).



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



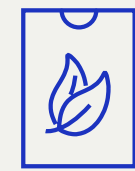
Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 7 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Altezza prodotto 12 mm



Diametro prodotto 30 mm



Disponibile come prodotto surgelato





# Tortellini di carne

Tortellini fatti a mano con un gustoso ripieno di carne di suino. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti.

**Ingredienti:** carne di suino, farina di GRANO tenero, farina di SEGALE, semolino di GRANO duro, UOVA, PARMIGIANO REGGIANO DOP, farina di GRANO duro, sale, farina di FRUMENTO, lievito, spezie, antiossidante (acido ascorbico (E300)), conservante (E251 - nitrato di sodio).



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



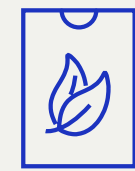
Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 7 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Altezza prodotto 12 mm



Diametro prodotto 30 mm



Disponibile come prodotto surgelato





GNOCCHI

PASTIFICIO SANVIGILIO

PASTABOOK

# Gnocchi



# Gnocchi

Gnocchi di patate prodotti artigianalmente. Gli ingredienti genuini e di prima scelta e la ricetta tradizionale sono fondamentali per la preparazione di un primo piatto gustoso.

**Ingredienti:** acqua, fiocchi di patate, amido di mais, fecola di patate, farina di GRANO tenero (tipo 0), farina di SEGALE, sale, mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzante (E450I - pirofosfato di sodio), antiossidante (E304 - palmitato di ascorbile), regolatore di acidità (acido citrico (E330)), conservante (metabisolfito di sodio (E223)).



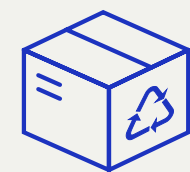
ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 500 gr  
o 1.000 gr



Tempo di  
cottura  
3 min



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Larghezza  
prodotto  
25 mm



Altezza  
prodotto  
35 mm



Lunghezza  
prodotto  
25 mm



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





SPÄTZLE

PASTIFICIO SANVIGILIO

PASTABOOK

# Spätzle





# Spätzle agli spinaci

Tipici gnocchetti tradizionali dell'Alto Adige con impasto agli spinaci. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti. Con questo primo piatto porterete in tavola il gusto genuino della cucina ladina.

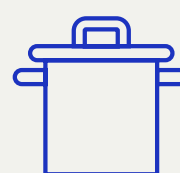
**Ingredienti:** farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, UOVA, spinaci (7%), sale, LATTE vaccino intero in polvere, spezie.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 500 gr  
o 1.000 gr



Tempo di  
cottura  
4 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Lunghezza  
prodotto  
40 mm



Diametro  
prodotto  
6 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Spätzle all'uovo

Tipici gnocchetti tradizionali dell'Alto Adige con impasto agli spinaci. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti. Con questo primo piatto porterete in tavola il gusto genuino della cucina ladina.

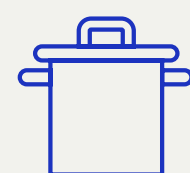
**Ingredienti:** farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, UOVA, LATTE vaccino intero in polvere, sale, spezie.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 500 gr  
o 1.000 gr



Tempo di  
cottura  
4 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Lunghezza  
prodotto  
40 mm



Diametro  
prodotto  
6 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Spätzle arcobaleno

Tipici gnocchetti con diversi impasti tradizionali dell'Alto Adige. La produzione artigianale e la selezione dei migliori ingredienti sono alla base dei nostri prodotti. Con questo piatto porterete in tavola il gusto genuino della cucina ladina.

**Ingredienti:** farina di GRANO tenero (tipo 00), acqua, UOVA, LATTE vaccino intero in polvere, sale, barbabietola rossa in polvere, pomodoro polverizzato.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 500 gr  
o 1.000 gr



Tempo di  
cottura  
4 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Lunghezza  
prodotto  
40 mm



Diametro  
prodotto  
6 mm



Consegna  
in cartoni  
avana

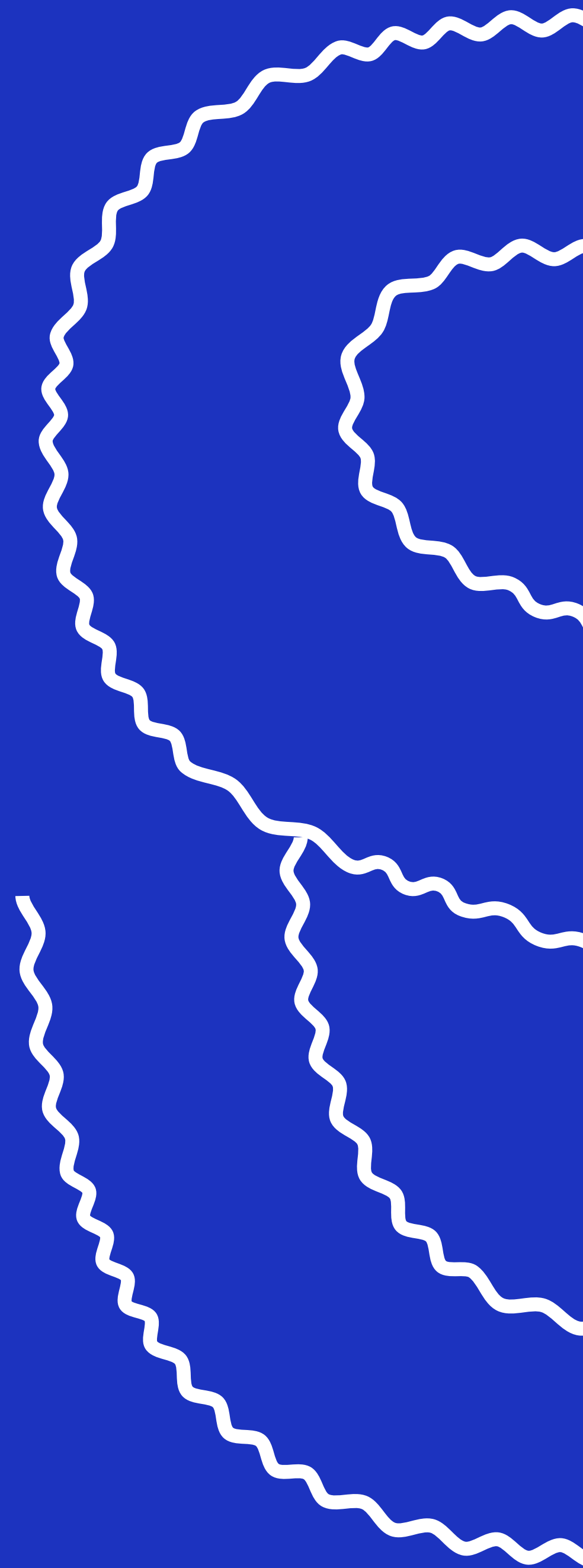


Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Frittelle di patate





# Frittelle di patate

Frittelle tradizionali dell'Alto Adige con impasto di patate. Queste frittelle sono prodotte artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

**Ingredienti:** patate, farina di GRANO tenero (tipo 00), farina di SEGALE, UOVA, BURRO, TUORLO, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Sacchetti da 50 pz



Al dettaglio 5/6/7/... kg



Fritto in olio di girasole



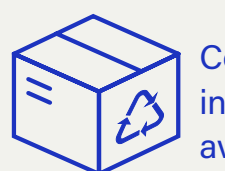
Disponibile come prodotto fresco



Altezza prodotto 4 mm



Diametro prodotto 90 mm



Consegna in cartoni avana o telia



Disponibile come prodotto surgelato

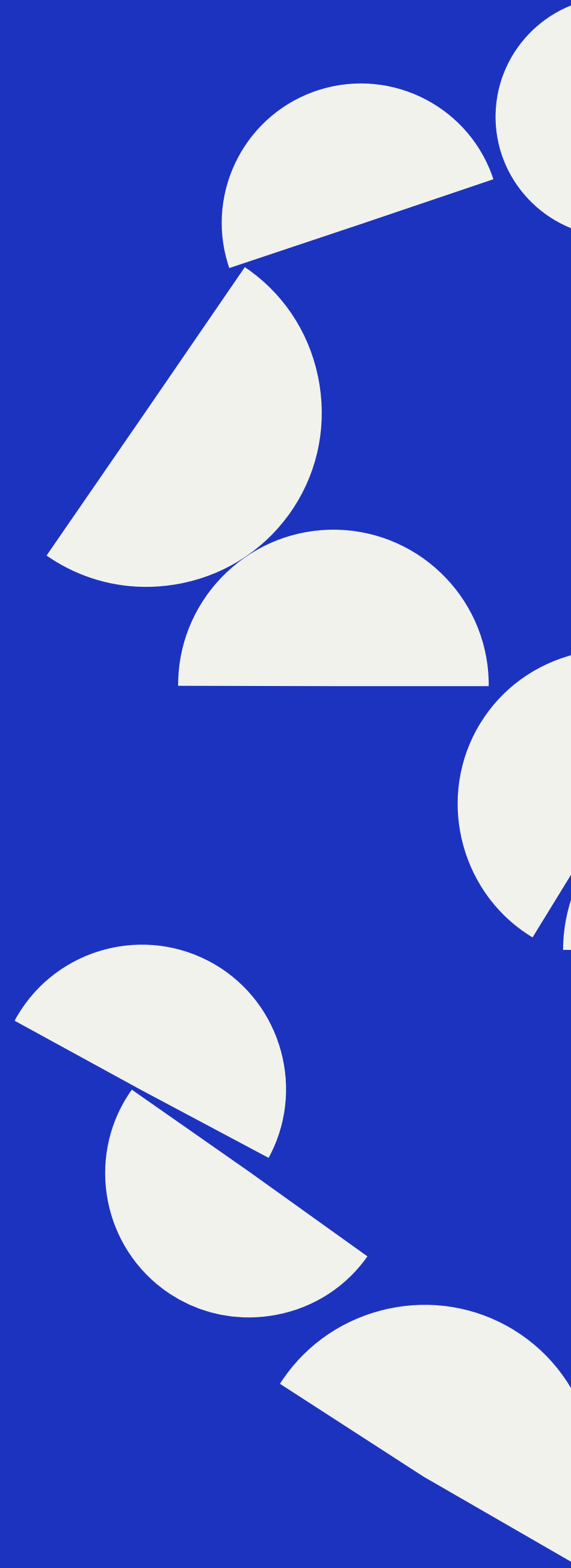


CANCI

PASTIFICIO SANVIGILIO

PASTABOOK

# Cancí





# Cancí con ricotta e patate

Mezzelune tradizionali dell'Alto Adige ripiene di cremosa ricotta e patate. I nostri cancí sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

**Ingredienti:** RICOTTA (28%), farina di GRANO tenero (tipo 00), farina di SEGALE, UOVA, acqua, patate (7%), farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, fiocchi di patate, semolino di patate, erba cipollina, cipolla, sale, maggiorana, spezie.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 6 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Larghezza prodotto 50 mm



Altezza prodotto 25 mm



Lunghezza prodotto 7 mm



Disponibile come prodotto surgelato





# Cancí con rape rosse e ricotta

Mezzelune tradizionali dell'Alto Adige ripiene di cremosa ricotta e rape rosse. I nostri cancí sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

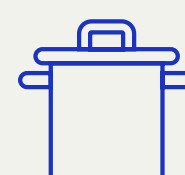
**Ingredienti:** rape rosse (28%), farina di GRANO tenero (tipo 00), farina di SEGALE, UOVA, acqua, farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, RICOTTA (3%), sale, olio di girasole, noce moscata, farina di GRANO duro, spezie, farina di FRUMENTO, lievito.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 6 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Larghezza prodotto 50 mm



Altezza prodotto 25 mm



Lunghezza prodotto 7 mm



Disponibile come prodotto surgelato





# Cancí con pasta verde agli spinaci e ricotta

Mezzelune tradizionali dell'Alto Adige ripiene di cremosa ricotta e spinaci. I nostri cancí sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

**Ingredienti:** farina di GRANO tenero (tipo 00), spinaci (17%), RICOTTA (17%), farina di SEGALE, UOVA, acqua, farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, semolino di patate, fiocchi di patate, erba cipollina, sale, noce moscata, aglio in polvere, spezie.



Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 6 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Larghezza prodotto 50 mm



Altezza prodotto 25 mm



Lunghezza prodotto 7 mm



Disponibile come prodotto surgelato





# Cancí con spinaci e ricotta

Mezzelune tradizionali dell'Alto Adige ripiene di cremosa ricotta e spinaci freschi. I nostri cancí sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

**Ingredienti:** farina di GRANO tenero (tipo 00), spinaci (17%), RICOTTA (17%), farina di SEGALE, UOVA, acqua, farina di GRANO tenero, semolino di GRANO duro, semolino di patate, fiocchi di patate, erba cipollina, sale, noce moscata, aglio in polvere, spezie.



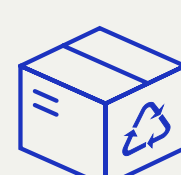
ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette da 500 gr o 1.000 gr



Tempo di cottura 6 min



Consegna in cartoni avana



Disponibile come prodotto fresco



Larghezza prodotto 50 mm



Altezza prodotto 25 mm



Lunghezza prodotto 7 mm



Disponibile come prodotto surgelato



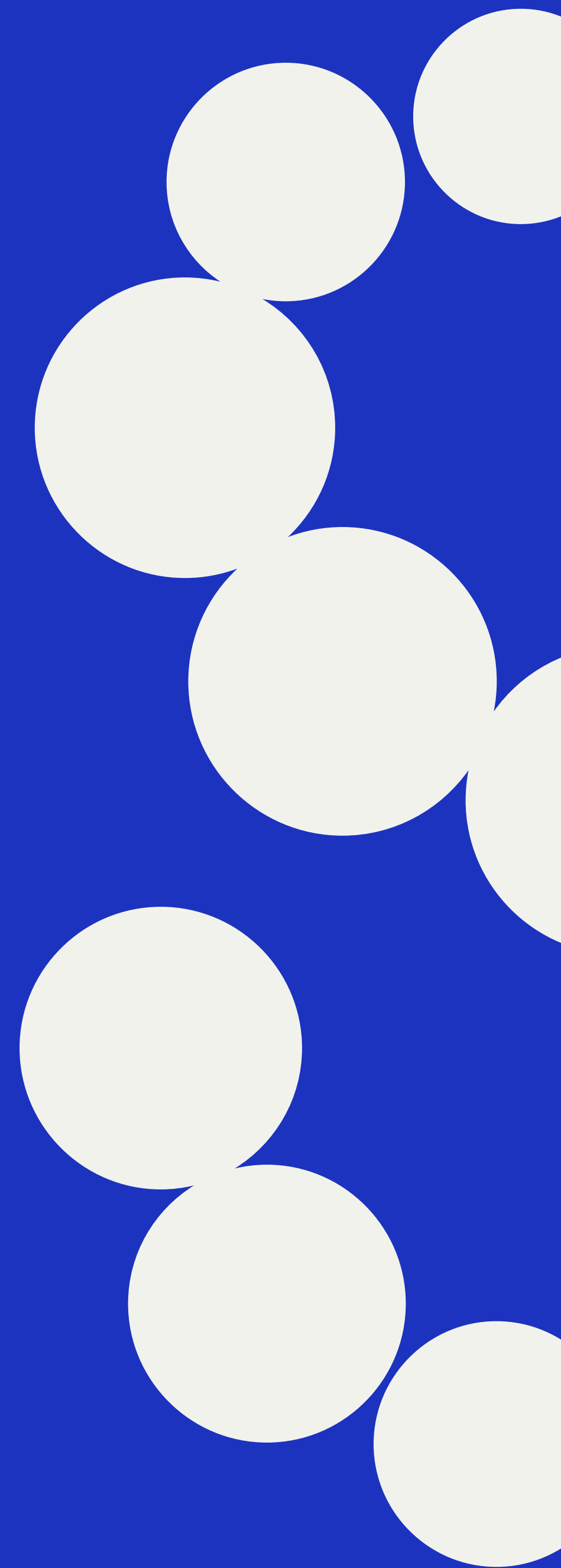


CANEDERLI

PASTIFICIO SANVIGILIO

PASTABOOK

# Canederli





# Canederli allo speck

Canederli tradizionali dell'Alto Adige con speck. I nostri canederli sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

**Ingredienti:** pane per canederli (farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, acqua, sale, lievito, strutto, farina di FRUMENTO maltata, glucosio), acqua, speck (12%) (carne di suino, sale), UOVA, farina di GRANO tenero (tipo 00), cipolla, erba cipollina, LATTE vaccino intero in polvere, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 4/6 pz,  
360/540 gr



Sacchetti  
da 50 pz  
4.500 gr



Tempo di  
cottura  
10/15 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Scatole  
da 4 pz  
360 gr



Diametro  
prodotto  
55 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Canederli al formaggio

Canederli tradizionali dell'Alto Adige con impasto al formaggio, prodotti artigianalmente secondo la tradizione.

**Ingredienti:** pane per canederli (farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, acqua, sale, lievito, strutto, farina di FRUMENTO maltata, glucosio), acqua, farina di GRANO tenero (tipo 00), UOVA, formaggio Edamer (7%) (LATTE vaccino intero, fermenti lattici, sale, caglio), formaggio Gorgonzola (5%) (LATTE vaccino intero, fermenti lattici, sale, caglio), erba cipollina, LATTE vaccino intero in polvere, formaggio "Grauer" (1%) (LATTE vaccino scremato in polvere, fermenti lattici, sale, pepe nero), cipolla, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 4/6 pz,  
360/540 gr



Sacchetti  
da 50 pz  
4.500 gr



Tempo di  
cottura  
10/15 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Scatole  
da 4 pz  
360 gr



Diametro  
prodotto  
55 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Canederli agli spinaci

Canederli tradizionali dell'Alto Adige con impasto agli spinaci. I nostri canederli sono prodotti artigianalmente con tanto amore secondo l'antica ricetta delle valli ladine.

**Ingredienti:** spinaci (59%), pane per canederli (farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, acqua, sale, lievito, strutto, farina di FRUMENTO maltata, glucosio), farina di GRANO tenero (tipo 00), TUORLO, cipolla, sale, noce moscata.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 4/6 pz,  
360/540 gr



Sacchetti  
da 50 pz  
4.500 gr



Tempo di  
cottura  
10/15 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Scatole  
da 4 pz  
360 gr



Diametro  
prodotto  
55 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





# Canederli pressati

Canederli pressati tradizionali dell'Alto Adige con impasto al formaggio, prodotti artigianalmente secondo la tradizione.

**Ingredienti:** pane per canederli (farina di FRUMENTO, farina di SEGALE, acqua, sale, lievito, strutto, farina di FRUMENTO maltata, glucosio), acqua, farina di GRANO tenero (tipo 00), UOVA, formaggio Edamer (7%) (LATTE vaccino intero, fermenti lattici, sale, caglio), formaggio Gorgonzola (5%) (LATTE vaccino intero, fermenti lattici, sale, caglio), erba cipollina, LATTE vaccino intero in polvere, formaggio "Grauer" (1%) (LATTE vaccino scremato in polvere, fermenti lattici, sale, pepe nero), cipolla, sale.



ARTIGIANI PASTAI  
S  
IN ALTO ADIGE



Vaschette  
da 4/6 pz,  
360/540 gr



Sacchetti  
da 50 pz  
4.500 gr



Tempo di  
cottura  
10/15 min



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Scatole  
da 4 pz  
360 gr



Diametro  
prodotto  
55 mm



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





PASTA

PASTIFICIO SANVIGILIO

PASTABOOK

# Pasta

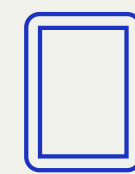
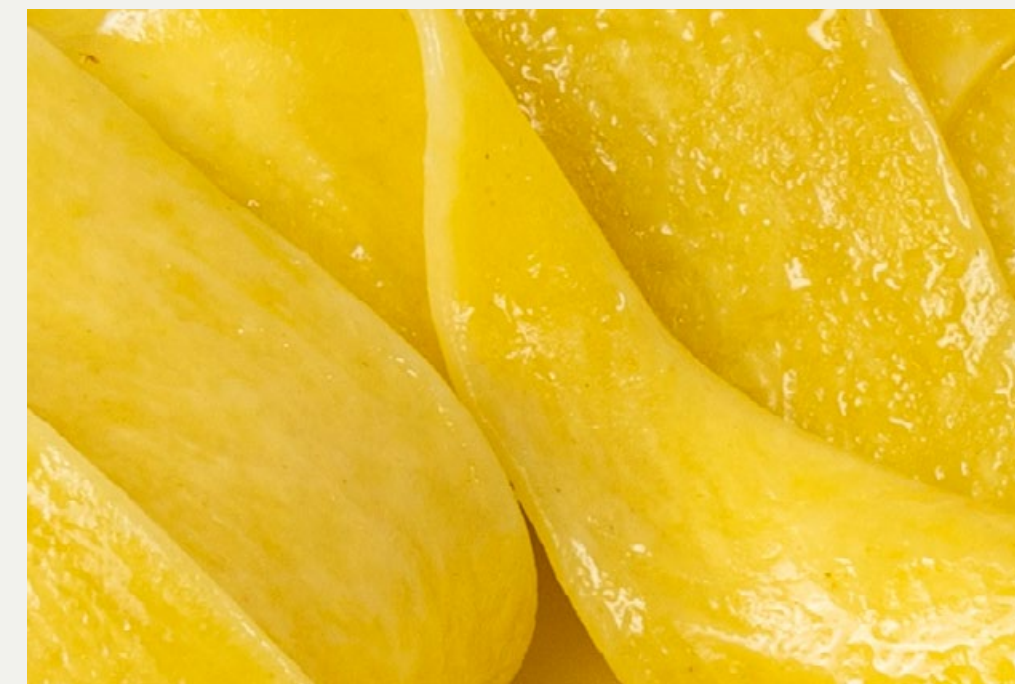




# Pasta all'uovo

La nostra pasta all'uovo è fatta a mano ed è esclusivamente a base di farina di grano tenero e uova selezionate. Disponibile in tagliolini, tagliatelle e pappardelle.

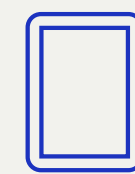
**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 00 e uova fresche selezionate.



Al dettaglio  
3/4/5/... kg



Tempo di  
cottura  
7 min



Consegna  
in telia



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Larghezza  
prodotto  
5/8/12 mm



Spessore  
prodotto  
0,5 mm



Lunghezza  
prodotto  
300 mm



# Strangolapreti

Antica ricetta tradizionale del Trentino-Alto Adige. Leggenda narra che fossero il piatto preferito dai Prelati durante in Concilio di Trento (1545-1563) e furono chiamati così in quanto la loro ingordigia li portava a mangiarne talmente tanti da strozzarsi. Noi li facciamo a mano seguendo la secolare ricetta.

**Ingredienti:** Pane per canederli, farina 00, spinaci, spinaci in polvere, noce moscata, acqua e uova fresche selezionate.



Vaschette  
da 500 gr  
o 1.000 gr



Tempo di  
cottura  
3 min



Consegna  
in cartoni  
avana



Disponibile  
come prodotto  
fresco



Larghezza  
prodotto  
25 mm



Altezza  
prodotto  
35 mm



Lunghezza  
prodotto  
25 mm



Disponibile  
come prodotto  
surgelato





**PASTIFICIO**

# **SANVIGILIO**

**ARTIGIANI PASTAI  
IN ALTO ADIGE**

Str. Al Plan Dessora, 22  
39030 - San Vigilio di Marebbe (BZ)  
T +39 342 31 09 560

[info@pastificiosanvigilio.it](mailto:info@pastificiosanvigilio.it)  
[pastificiosanvigilio.it](http://pastificiosanvigilio.it)