

FUMAIOLO: LA PASTA DELLA TRADIZIONE

Fumaiolo è un'azienda alimentare situata sull'Appennino Tosco-Romagnolo, caratterizzata dall'artigianalità, dall'amore per il territorio e dalla passione per la tradizione gastronomica sin dalla fondazione nel 1985.

Produce pasta fresca surgelata, piadina e sughi, destinati sia al commercio al dettaglio che al canale Horeca con la linea Catering. Offre anche private label e la possibilità di prodotti customizzati.

Fumaiolo mette al servizio dei propri clienti la grande esperienza delle aziende romagnole, l'accurata ricerca delle migliori materie prime e una giusta dose di innovazione. Utilizza solo ingredienti italiani selezionati, le farine sono esclusivamente di grani romagnoli ed emiliani, prive di glifosato. Negli impasti a base di acqua viene utilizzata acqua di sorgente e la stessa aria pura del luogo in cui è insediato lo stabilimento è garanzia di un prodotto naturale e genuino.

La pasta fresca

Fumaiolo propone l'intera gamma delle paste fresche della tradizione, surgelate all'origine così da preservare la bontà del prodotto senza l'utilizzo di conservanti. In meno di 4 minuti dalla fine della preparazione, infatti, la pasta raggiunge la temperatura di surgelazione, mantenendo invariate le caratteristiche organolettiche sino al momento del consumo. L'azienda attualmente produce 300 tonnellate di pasta all'anno, ma possiede già la capacità produttiva per rispondere ad un incremento di richieste.

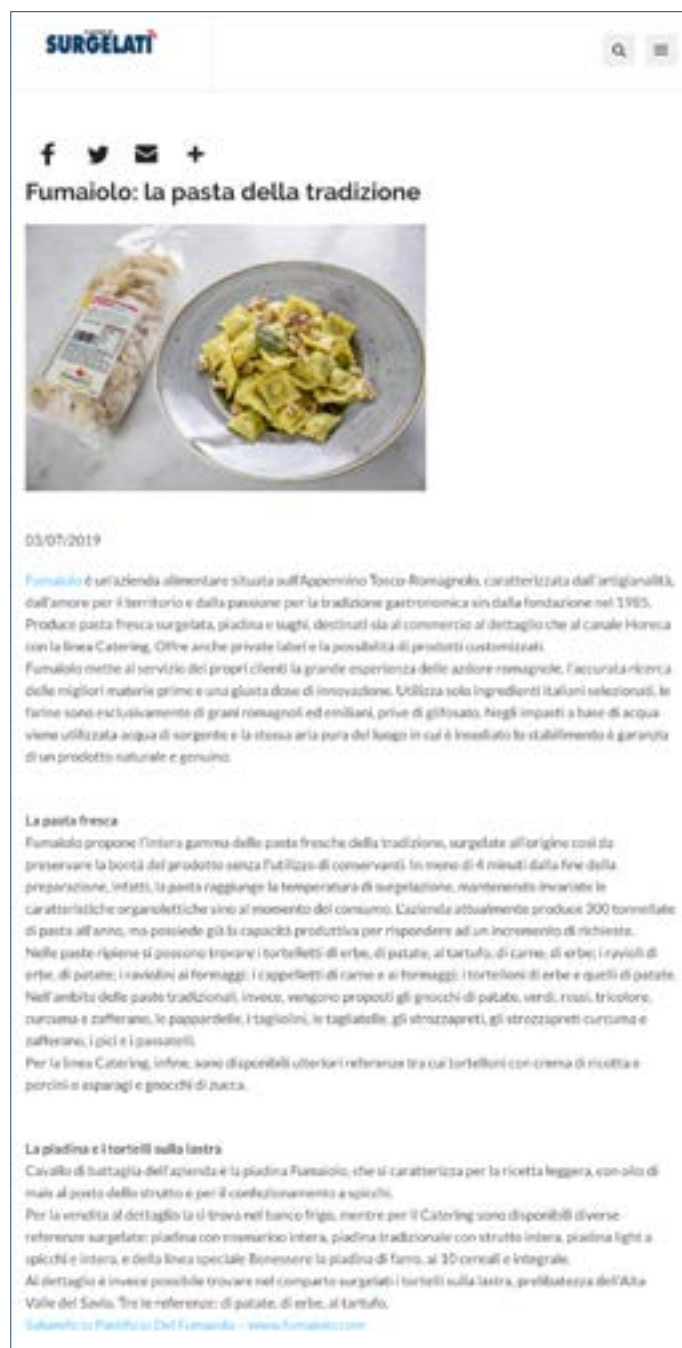
Nelle paste ripiene si possono trovare i tortelletti di erbe, di patate, al tartufo, di carne, di erbe; i ravioli di erbe, di patate; i raviolini ai formaggi; i cappelletti di carne e ai formaggi; i tortelloni di erbe e quelli di patate. Nell'ambito delle paste tradizionali, invece, vengono proposti gli gnocchi di patate, verdi, rossi, tricolore, curcuma e zafferano, le pappardelle, i tagliolini, le tagliatelle, gli strozzapreti, gli strozzapreti curcuma e zafferano, i picci e i passatelli.

Per la linea Catering, infine, sono disponibili ulteriori referenze tra cui tortelloni con crema di ricotta e porcini o asparagi e gnocchi di zucca.

La piadina e i tortelli sulla lastra

Cavallo di battaglia dell'azienda è la piadina **Fumaiolo**, che si caratterizza per la ricetta leggera, con olio di mais al posto dello strutto e per il confezionamento a spicchi.

Per la vendita al dettaglio la si trova nel banco frigo, mentre per il Catering sono disponibili diverse referenze surgelate: piadina con rosmarino intera, piadina tradizionale con strutto intera, piadina light a spicchi e intera, e della linea speciale Benessere la piadina di farro, ai 10 cereali e integrale.



The screenshot shows a webpage with the SURGELATI logo at the top left. Below the logo are social media icons for Facebook, Twitter, Email, and a plus sign. The main heading is "Fumaiolo: la pasta della tradizione". Below the heading is a photograph of a pasta package and a plate of pasta. The date "03/07/2019" is displayed. The article text describes the company's history and product range. A sub-section titled "La pasta fresca" details the production process and lists various pasta types. Another sub-section titled "La piadina e i tortelli sulla lastra" describes the piadina product and its catering options. The article concludes with a reference to the website.

tradizionale con strutto intera, piadina light a spicchi e intera, e della linea speciale Benessere la piadina di farro, ai 10 cereali e integrale.

Al dettaglio è invece possibile trovare nel comparto surgelati i tortelli sulla lastra, prelibatezza dell'Alta Valle del Savio. Tre le referenze: di patate, di erbe, al tartufo.