

Prodotti

La pasta della tradizione

FUMAIOLO • Una ricca gamma di referenze fresche, anche ripiene, realizzate con farine locali, acqua di sorgente e un pizzico di innovazione



LA PASTA FRESCA

Fumaiolo propone l'intera gamma delle paste fresche della tradizione, surgelate al surgelo così da preservare la bontà del prodotto senza l'utilizzo di conservanti. In meno di quattro 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 di patate.

Nelle paste tradizionali: gnocchi di patate, verdi, rossi, tricolore, curcuma e zafferano; pappardelle; tagliolini; tagliatelle; strozzapreti; strozzapreti curcuma e zafferano; pici; passatelli.

Per la linea Catering 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 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 e 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.

The pasta of tradition

Fumaiolo: A wide range of fresh references, also with fillings, made with local wheat, spring water and a little bit of innovation.

Marzo/Aprile 2019 - Numero 2 - 63

zionati, 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 quattro 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 di patate.

Nelle paste tradizionali: gnocchi di patate, verdi, rossi, tricolore, curcuma e zafferano; pappardelle; tagliolini; tagliatelle; strozzapreti; strozzapreti curcuma e zafferano; pici; passatelli.

Per la linea Catering 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, la piadina **Fumaiolo** 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 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.

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.

The pasta of tradition

Fumaiolo - A wide range of fresh references, also with fillings, made with local wheat, spring water and a little bit of innovation.