



Produzione Artigianale di:

- Tortellini
- Tortelloni
- Pasta fresca

Novità
Tortellini
di Valeggio
biologici





Il Tortellino di Valeggio

The Tortellino from Valeggio

The jewel of the culinary culture of Valeggio and the surrounding area is considered the Tortellino.

It is still produced in the traditional way according to the original recipe whose birth is lost in the mists of time and which has never been missing on the tables of the holidays of all families, not just the surrounding area.

Legend has it that Silvia, a young and beautiful nymph who lived with her companions in the waters of the Mincio, fell in love with Malco, a nobleman in the service of Giangaleazzo Visconti and that, as a token of love, she left him a knotted golden silk handkerchief. Isabella, a noble girl in turn in love with Malco, denounces the nymph for witchcraft and has her beloved imprisoned as an accomplice. The story goes that Silvia frees the handsome Malco from captivity and they both dive into the waters of the river where they will live their love story free. The love-knotted golden silk handkerchief will remain on the river bank as a perpetual witness of their love. Since then, the women of the village, to remember the romantic story, began to recreate the knot by kneading the flour made from golden wheat, rolling out the thin pastry by hand enriched with a tasty filling and knotting it like the legendary handkerchief.

Il gioiello della cultura culinaria di Valeggio e del territorio circostante è da considerarsi il Tortellino.

Viene ancora prodotto in maniera tradizionale secondo la ricetta originale la cui nascita si perde nella notte dei tempi e che non è mai mancato sulle tavole dei giorni di festa di tutte le famiglie non solo del circondario.

La leggenda vuole che Silvia, una giovane e bellissima ninfa che abitava con le sue compagne nelle acque del Mincio, si innamorò di Malco un nobile al servizio di Giangaleazzo Visconti e che, come pegno d'amore, gli lasciò un fazzoletto di seta dorata annodato. Isabella, una nobile fanciulla innamorata a sua volta di Malco denuncia la ninfa per stregoneria e fa imprigionare l'amato come complice. La storia narra che Silvia libera dalla prigionia il bel Malco ed entrambi si tuffano nelle acque del fiume dove vivranno liberi la loro storia d'amore. A perpetuo testimone del loro amore rimarrà sull'argine del fiume il fazzoletto di seta dorata annodato amore.

Da allora le donne del Borgo, per ricordare la romantica storia cominciarono a ricreare il nodo impastando la farina frutto del grano dorato, tirando a mano la sottile sfoglia arricchita da un saporito ripieno e annodata come il leggendario fazzoletto.



Il Pastificio Saponi di Valeggio

Sono le persone a fare grande il Tortellino di Saponi di Valeggio.

Veronica, la titolare, giovane e grintosa, si occupa della gestione dell'azienda con uno staff di collaboratori. È l'ideatrice dei vari ripieni che compongono il catalogo del pastificio.

Punto di forza sono i Tortellini di Valeggio realizzati con macchinari altamente tecnologici ma frutto di un importante know how nel prodotto fatto a mano. Una conoscenza sviluppata negli anni dal pastificio che gestisce anche una rivendita nel cuore del paese.

Il laboratorio, che si trova nella zona artigianale di Valeggio, è il regno dove, la nostra Maestra pastaia con una decennale esperienza nei migliori ristoranti della zona, guida e coordina la produzione curando la scelta della materia prima, il dosaggio degli ingredienti, la preparazione dei ripieni e della sfoglia.

Alla tradizione il Pastificio Saponi di Valeggio da sempre affianca la ricerca e l'innovazione. Ne sono testimonianza la linea del Biologico e il Risellino.

Il segreto di quest'ultima tipologia di tortellino di altissima qualità è la sottile sfoglia di riso e il ripieno di tastasal. Il Risellino esprime la delicatezza della farina di riso che crea un equilibrio perfetto con la sapidità del tastasal, rendendolo delicato e saporito, la sfoglia leggera permette un tempo di cottura brevissimo (1 minuto).

The Saponi di Valeggio pasta factory

It is the people who make the Tortellino di Saponi di Valeggio great.

Veronica, the owner, young and spirited, takes care of the management of the company with a staff of collaborators. She is the creator of the various fillings that make up the pasta factory's catalogue.

The strong point are the Tortellini di Valeggio made with highly technological machinery but the result of important know-how in the handmade product. A knowledge developed over the years by the pasta factory which also manages a resale in the heart of the town.

The laboratory, located in the artisan area of Valeggio, is the kingdom where our master pasta maker, with decades of experience in the best restaurants in the area, guides and coordinates the production, taking care of the choice of raw materials, the dosage of the ingredients, the preparation of the fillings and the pastry.

Pastificio Saponi di Valeggio has always combined tradition with research and innovation. The Biologico and Risellino lines bear witness to this.

The secret of this last type of very high quality tortellino is the thin rice sheet and the tastasal filling. Risellino expresses the delicacy of rice flour which creates a perfect balance with the flavor of tastasal, making it delicate and tasty, the light pastry allows for a very short cooking time (1 minute).



Confezione da **1 kg**
1 kg pack



Confezione da **250 g**
250 g pack

Tortellini di Valeggio

Il nostro tortellino si distingue per la sfoglia particolarmente sottile e per la delicatezza dell'impasto, ingredienti e dosaggio si rifanno rigorosamente alla tradizione.

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne
TEMPO DI COTTURA: 1 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: semola di GRANO duro 29% farina di GRANO tipo "00" 44%, UOVO 20% acqua 7%.

RIPIENO 50%: brasato di carne cotta bovino/suino 81% (carni bovine 47% carni suine 38%, sale, carote, cipolla, aromi naturali, pangrattato 11% (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale) formaggio 5% (latte, sale, fermenti lattici, caglio, conservante: lisozima da UOVO) sale 1,5%, spezie varie 1%, LATTOSIO, verdure essiccate, cipolla e SEDANO in proporzione variabile)

ALLERGENI:

vedi ingredienti in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI

Tortellini from Valeggio

Our tortellino stands out for its particularly thin pastry and for the delicacy of the dough, ingredients and dosage strictly refer to tradition.

Fresh egg pasta with meat-based filling

COOKING TIME: 1 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: durum WHEAT flour 29%, "00" type WHEAT flour 44%, EGG 20% water 7%.

FILLING 50%: braised cooked beef/pork 81% (beef 47% pork 38%, salt, carrots, onion, natural flavors, bread crumbs 11% (type "0" soft WHEAT flour, brewer's yeast, salt) cheese 5% (milk, salt, probiotics rennet, preservative: lysozyme from EGG) salt 1,5%, various spices 1%, LACTOSE, dried vegetables, onion and CELERY in variable proportions)

ALLERGENS:

see ingredients in capital letters. May contain traces of WALNUTS

Al classico tortellino di Valeggio il Pastificio Sapori di Valeggio affianca una serie di altri prodotti preparati sempre artigianalmente con la massima attenzione sulla scelta della materia prima.

The Pastificio Sapori di Valeggio combines the classic tortellino from Valeggio with a series of other products always prepared by hand with the utmost attention to the choice of raw materials.



Tortellini al Prosciutto Crudo

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne
TEMPO DI COTTURA: 1 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tipo "00" 44%, semola di GRANO duro 29% UOVA 20% acqua 7%.

RIPIENO 50%: carne di suino 45%, carne di manzo 8%, prosciutto crudo 29%, pane grattugiato 8% (farina di GRANO, lievito, sale), Grana Padano 3.5% (LATTE sale, caglio), ortaggi 2% (carota, cipolla, SEDANO), sale 1%, BURRO 1%, vino rosso 1,5% (contiene SOLFITI), aromi 0.5% (noce moscata, rosmarino, aglio, pepe).

ALLERGENI:

vedi ingredienti evidenziati in grassetto. Può contenere tracce di NOCI.

Tortellini with raw ham

Fresh egg pasta with meat-based filling

COOKING TIME: 1 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: "00" type WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGG 20% water 7%.

FILLING 50%: pork 45%, beef 8%, raw ham 29%, bread crumbs 8% (WHEAT flour, yeast, salt), Grana Padano 3.5% (MILK, salt, rennet), vegetables 2% (carrot, onion, CELERY), salt 1%, BUTTER 1%, red wine 1.5% (contains SULPHITES), flavorings 0.5% (nutmeg, rosemary, garlic, pepper).

ALLERGENS:

see ingredients in capital letters. May contain traces of WALNUTS

Agnoli Saporiti

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne
TEMPO DI COTTURA: 1 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVA 20% acqua 7%.

RIPIENO 50%: carne di suino 46%, carne di manzo 8%, pangrattato 8% (farina di GRANO tipo 00 lievito, sale), Grana Padano 3,6% (LATTE sale, caglio, lisozima proteina dell'UOVO), ortaggi in proporzione variabile 2% (carota SEDANO, cipolla), BURRO 1%, vino 1,6% (contiene SOLFITI), aromi 0,6% (noce moscata, rosmarino, aglio, pepe), sale 1%, prosciutto crudo 14,6%, mortadella 14,6%.

ALLERGENI:

vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI.

Tasty Agnoli

Fresh egg pasta with meat-based filling
COOKING TIME: 1 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: "00" type WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGG 20% water 7%.

FILLING 50%: pork 46%, beef 8%, breadcrumbs 8% (WHEAT flour type 00 yeast, salt), Grana Padano 3.6% (MILK, salt, rennet, EGG protein lysozyme), vegetables in variable proportions 2% (CELERY, carrot, onion), BUTTER 1%, wine 1.6% (contains SULPHITES), flavorings 0.6% (nutmeg, rosemary, garlic, pepper), salt 1%, raw ham 14.6%, mortadella 14, 6%.

ALLERGENS:

see ingredients in capital letters. May contain traces of WALNUTS



Risellino

Fresh egg pasta with "Isolana" filling
COOKING TIME: 1 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: "00" type WHEAT flour 36%, durum WHEAT flour 29%, rice flour %, EGG 20%, water 7%.

FILLING 50%: pork 74.6%, breadcrumbs 11.8% (WHEAT flour, yeast, salt), Grana Padana 6% (MILK, rennet, salt, preservative lysozyme), vegetables 3% (carrot, CELERY, onion), wine 2% (contains SULPHITES), BUTTER 1%, salt 1.6%, flavorings 1% (nutmeg, rosemary, pepper, garlic).

ALLERGENS:

see ingredients in capital letters. May contain traces of WALNUTS

Risellino

Pasta fresca all'uovo con ripieno all'isolana
TEMPO DI COTTURA: 1 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tipo "00" 36%, semola di GRANO duro 29%, farina di riso 8%, UOVO 20% acqua 7%.

RIPIENO 50%: carne suina 74,6%, pane grattugiato 11,8% (farina di GRANO lievito, sale), Grana Padana 6% (LATTE, caglio, sale, conservante lisozima), ortaggi 3% (carota, SEDANO, cipolla), vino 2% (contiene SOLFITI), BURRO 1%, sale 1,6%, aromi 1% (noce moscata, rosmarino, pepe, aglio).

ALLERGENI:

derivatives of MILK EGGS CELERY and GLUTEN.
May contain traces of walnuts.

Ravioli al Tartufo

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di tartufo
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA: farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA, semola di GRANO duro, acqua.
RIPIENO 50%: ricotta (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità, acido citrico), pangrattato, fecola di patate, BURRO, tartufo estivo (*Tuber aestivum* vitt), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima), pepe.

ALLERGENI:

Contiene GLUTINE, UOVA e LATTE.

Ravioli with truffle

Fresh egg pasta with truffle filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour, eggs, durum WHEAT flour, water
FILLING 50%: ricotta (cow's whey, MILK cream, salt, acidity regulator, citric acid), breadcrumbs, potato starch, BUTTER, summer truffle (*Tuber aestivum* vitt), cheese (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme), pepper.

ALLERGENS:

Contains GLUTEN, EGGS and MILK.



Ravioli con ricotta e spinaci

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVA 20%, acqua 7%.
RIPIENO 50%: Spinaci 32%, pangrattato 26% (farina di GRANO tipo "0", lievito, sale), Ricotta 30% (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico) Grana Padano 7,6% (LATTE, sale, caglio), sale 1%, BURRO 2%, aromi 1,6% (noce moscata, aglio, pepe).

ALLERGENI:

vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI.

Ravioli speck zola e noci

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di speck e gorgonzola
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVO 20%, acqua 7%.
RIPIENO 50%: Speck 34% (carne di suino, sale, aromi naturali), Ricotta 21% (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale), Gorgonzola Dop 20%, Pane grattugiato 13.5% (farina di GRANO, lievito, sale), Grana Padano 6.5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima), NOCI 3.5%.

ALLERGENI:

derivati dei LATTE, UOVA, SEDANO, GLUTINE e NOCI.

Ravioli with ricotta and spinach

Fresh egg pasta with ricotta and spinach filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, eggs 20%, water
FILLING 50%: Spinach 32%, breadcrumbs 26% (type "0" WHEAT flour, yeast, salt), Ricotta 30% (cow's MILK whey, MILK cream, salt, acidity regulator: citric acid) Grana Padano 7.6% (MILK, salt, rennet), salt 1%, BUTTER 2%, flavorings 1.6% (nutmeg, garlic, pepper).

ALLERGENS:

see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of WALNUTS.

Ravioli with speck, zola and walnuts

Fresh egg pasta with speck and zola cheese filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGGS 20%, water
FILLING 50%: Speck 34% (pork, salt, natural flavourings), Ricotta 21% (cow's MILK whey, MILK cream, salt), Gorgonzola DOP 20%, Grated bread 13.5% (WHEAT flour, yeast, salt), Parmesan Padano 6.5% (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme), WALNUTS 3.5%.

ALLERGENS:

MILK derivatives, EGGS, CELERY, GLUTEN and WALNUTS.

Ravioli con funghi porcini

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di funghi porcini
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVA 20%, acqua 7%.

RIPIENO 50%: ricotta 28% (siero di LATTE, LATTE pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, correttore di acidità: acido citrico), preparato di funghi 34% (funghi porcini (Boletus edulise relativo gruppo), BURRO 2%, pane grattugiato 23%, (farina di GRANO, lievito, sale), Grana Padano 8%, (LATTE, sale, caglio), granulato 0,9%, cipolla 3%, sale 1%, pepe 0,1%.

ALLERGENI:

vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI.

Ravioli with porcini mushrooms

Fresh egg pasta with porcini mushrooms filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, eggs 20%, water
FILLING 50%: ricotta 28% (whey, pasteurized MILK, pasteurized CREAM, salt, acidity regulator: citric acid), mushroom preparation 34% (porcini mushrooms (Boletus edulise related group), BUTTER 2%, breadcrumbs 23%, (flour of WHEAT, yeast, salt), Grana Padano 8%, (MILK, salt, curds), granulates 0.9%, onion 3%, salt 1%, pepper 0.1%.

ALLERGENS:

see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of WALNUTS.



Ravioli with porchetta

Fresh egg pasta with porchetta filling
COOKING TIME: 4/5 MIN.

Ingredients:

PASTA: soft wheat flour, eggs, salt, oil, water
FILLING: porchetta, salt, pepper, nutmeg, cheese, oil, garlic, butter, natural flavourings.

Ravioli con Porchetta

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di porchetta
TEMPO DI COTTURA: 4/5 MIN.

Ingredienti:

PASTA: farina di grano tenero, uova, sale, olio, acqua.

RIPIENO: porchetta, sale, pepe, noce moscata, formaggio, olio, aglio, burro, aromi naturali.

Ravioli with asparagus

Fresh egg pasta with vegetable filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGGS 20%, water
FILLING 50%: Asparagus 34%, Ricotta 28,8% (cow's MILK whey, MILK cream, salt, acidity regulator: citric acid), Grated bread 23% (WHEAT flour, yeast, salt), Grana Padano 8% (MILK, rennet, salt, preservative: lysozyme), BUTTER 2%, Onion 3,1%, Pepper 0,1%.

ALLERGENS: MILK derivatives, EGGS, CELERY and GLUTEN. May contain traces of WALNUTS

Ravioli con Asparagi

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di verdura
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVO 20%, acqua 7%.

RIPIENO 50%: Asparagi 34%, Ricotta 28,8% (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), Pane grattugiato 23% (farina di GRANO, lievito, sale), Grana Padano 8% (LATTE, caglio, sale, conservante: lisozima), BURRO 2%, Cipolla 3,1%, Pepe 0,1%.

ALLERGENI:

derivati del LATTE, UOVA, SEDANO e GLUTINE. Può contenere tracce di NOCI

Ravioli al Brasato

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA, acqua.
RIPIENO 50%: carne di manzo 40%, pangrattato 3% (farina di GRANO, lievito, sale), formaggio grana 3% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima, proteina dell'UOVO), ortaggi in proporzione variabile (carota, SEDANO, cipolle), vino rosso, sale, estratti di carne, LATTOSIO, estratti vegetali, aromi naturali, noce moscata, rosmarino, pepe.

ALLERGENI:

GLUTINE, LATTE, UOVO, SOIA. Può contenere NOCI, SEDANO

Ravioli Cacio e Pepe

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di formaggi
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA, acqua.
RIPIENO 40%: ricotta (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato, formaggio pecorino (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima), sale, pepe.

ALLERGENI:

GLUTINE, UOVA, LATTE e FRUTTA A GUSCIO. Può contenere tracce di sedano

Ravioli with cheese and pepper

Fresh egg pasta with cheese filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA: type "00" soft WHEAT flour, durum WHEAT flour, EGGS, water
FILLING 50%: ricotta (cow's whey, MILK cream, salt, acidity regulator: citric acid), breadcrumbs, pecorino cheese (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme), salt, pepper.

ALLERGENS:

GLUTEN, EGGS, MILK and NUTS, May contain traces of celery

Ravioli Ricotta di Bufala e Limes

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di formaggio
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA 20%, acqua.
RIPIENO 50%: ricotta 45% (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), scorza di limone 5%, formaggio grana DOP (LATTE sale, caglio, conservante: lisozima, proteina dell'UOVO), pangrattato (farina di GRANO, lievito, sale).

ALLERGENI:

GLUTINE, LATTE UOVO. Può contenere tracce di NOCI.

Braised Ravioli

Fresh egg pasta with meat-based filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour, durum WHEAT flour, EGGS, water
FILLING 50%: beef meat 40%, breadcrumbs 3% (WHEAT flour, yeast, salt), parmesan cheese 3% (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme, EGG protein), vegetables in variable proportions (carrot, CELERY, onions), red wine, salt, meat extracts, LACTOSE, vegetable extracts, natural flavourings, nutmeg, rosemary, pepper.

ALLERGENS:

GLUTEN, MILK, EGG, SOY. May contain WALNUTS, CELERY



Ravioli con carciofi

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di verdura
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVA 20%, acqua 7%.
RIPIENO 50%: Ricotta 28% (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), Carciofi 34%, Pane grattugiato 23% (farina di GRANO, lievito, sale), Grana Padano 8% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima), BURRO 2%, Cipolla 3%, Sale 1%, Granulato 0,9%, Pepe 0,1%.

ALLERGENI:

vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI.

Ravioli with artichokes

Fresh egg pasta with artichokes filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGGS 20%, water
FILLING 50%: Ricotta 28% (cow's MILK whey, MILK cream, salt, acidity regulator: citric acid), Artichokes 34%, Grated bread 23% (WHEAT flour, yeast, salt), Grana Padano 8% (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme), BUTTER 2%, Onion 3%, Salt 1%, Granules 0.9%, Pepper 0.1%.

ALLERGENS:

see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of WALNUTS.

Ravioli with buffalo ricotta and limes

Fresh egg pasta with cheese filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour, durum WHEAT flour, EGGS, water
FILLING 50%: ricotta 45% (cow's MILK whey, MILK cream, salt, acidity regulator: citric acid), lemon zest 5%, DOP parmesan cheese (MILK salt, rennet, preservative: lysozyme, EGG protein), breadcrumbs (WHEAT flour, yeast, salt).

ALLERGENS: GLUTEN, MILK EGG. May contain traces of WALNUTS.

Tortelli di Zucca

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di zucca
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVA 20%, acqua 7%.

RIPIENO 50%: zucca 44%, pane grattugiato 23%, (farina di GRANO, lievito, sale), amaretti 12% (zucchero, mandorle di albicocche, bianco d'UOVO), zucchero 9%, Grana Padano 6% (LATTE sale, caglio), sale 0,6%, limone 4%, aromi 1,6% (noce moscata, pepe nero, cannella), mostarda.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI.

Tortelli with pumpkin

Fresh egg pasta with pumpkin filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGGS 20%, water

FILLING 50%: pumpkin 44%, breadcrumbs 23%, (WHEAT flour, yeast, salt), amaretti 12% (sugar, apricot kernels, EGG white), sugar 9%, Grana Padano 6% (MILK, salt, rennet), salt 0.6%, lemon 4%, flavorings 1.6% (nutmeg, black pepper, cinnamon), mustard.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of WALNUTS.

Tortelloni Radicchio e "Monte Veronese"

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di radicchio e Monte Veronese DOP
TEMPO DI COTTURA: 3/4 MIN.

Ingredienti:

PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo "00" 44%, semola di GRANO duro 29%, UOVA 20%, acqua 7%.

RIPIENO 50%: Ricotta 23,5% (siero di LATTE vacino, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), radicchio rosso 28,5%, pangrattato 20,5% (farina di GRANO, lievito, sale), Grana Padano 6,5% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima), Monte Veronese DOP 13%, vino 1,5% (contiene SOLFITI), sale 1,5%, BURRO 2%, cipolla 2.5%, aromi 1%.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in grassetto. Può contenere tracce di NOCI.

Tortelloni with radish and "Monte Veronese" cheese

Fresh egg pasta with radish and Monte Veronese cheese DOP filling
COOKING TIME: 3/4 MIN.

Ingredients:

PASTA 50%: type "00" soft WHEAT flour 44%, durum WHEAT flour 29%, EGGS 20%, water

FILLING 50%: Ricotta 23.5% (vacino MILK whey, MILK cream, salt, acidity regulator: citric acid), red radicchio 28.5%, breadcrumbs 20.5% (WHEAT flour, yeast, salt), Grana Padano 6.5% (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme), Monte Veronese DOP 13%, wine 1.5% (contains SULPHITES), salt 1.5%, BUTTER 2%, onion 2.5%, flavorings 1%.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in bold. May contain nuts.

Gnocchi di Patate

Ingredienti:

Acqua 50%, preparato per gnocchi 50% (fiocchi di patate 75%, amido di mais, farina di GRANO tenero tipo 00, fecola di patate, sale, LATTE in polvere, UOVA disidratate).

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo.

Potato gnocchi

Water 50%, preparation for gnocchi 50% (potato flakes 75%, corn starch, soft WHEAT flour type 00, potato starch, salt, powdered MILK, dehydrated EGGS).

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters.

Gnocchi di Zucca

Ingredienti:

Farina tipo "00", polpa di zucca, fiocco di patate, acqua, sale

Pumpkin gnocchi

"00" flour, pumpkin pulp, potato flakes, water, salt

ALLERGENS: contains GLUTEN.

Maccheroncini

pasta fresca all'uovo
TEMPO DI COTTURA: 8/10 MINUTI

Ingredienti:

semola di GRANO duro 47%, farina di tipo "00" 26%, UOVO 20%, acqua 7%.

ALLERGENI: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di LATTE e NOCI.

Macaroni

Fresh egg pasta
COOKING TIME: 8/10 MIN.

Ingredients:
durum WHEAT semolina 47%, "00" flour 26%, EGG 20%, water 7%.

ALLERGENS: GLUTEN and EGGS. May contain traces of MILK and NUTS



Linguine

pasta fresca all'uovo
TEMPO DI COTTURA: 3 MINUTI.

ingredienti:

semola di GRANO duro 47%, farina tipo "00" 26%, UOVA 20%, acqua 7%.

ALLERGENI: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di LATTE e NOCI.

Linguine

Fresh egg pasta
COOKING TIME: 3 MIN.

Ingredients:
durum WHEAT semolina 47%, "00" flour 26%, EGG 20%, water 7%.

ALLERGENS: GLUTEN and EGGS. May contain traces of MILK and NUTS



Fettuccine

pasta fresca all'uovo
TEMPO DI COTTURA: 3 MINUTI.

ingredienti:

semola di GRANO duro 47%, farina tipo "00" 26%, UOVA 20%, acqua 7%.

ALLERGENI: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di LATTE e NOCI.

Fettuccine

Fresh egg pasta
COOKING TIME: 3 MIN.

Ingredients:
durum WHEAT semolina 47%, "00" flour 26%, EGG 20%, water 7%.

ALLERGENS: GLUTEN and EGGS. May contain traces of MILK and NUTS





Pappardelle

pasta fresca all'uovo
TEMPO DI COTTURA: 4/5 MINUTI.

ingredienti:

semola di GRANO duro 47%, farina di tipo "00" 26%, UOVO 20%,
acqua 7%

ALLERGENI: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di LATTE e NOCI

Pappardelle

Fresh egg pasta
COOKING TIME: 4/5 MIN.

Ingredients:
durum WHEAT semolina 47%, "00" flour 26%, EGG 20%, water 7%.

ALLERGENS: GLUTEN and EGGS. May contain traces of MILK and NUTS

Bigoli

pasta fresca all'uovo
TEMPO DI COTTURA: 8/10 MINUTI.

ingredienti:

semola di GRANO duro 47%, farina tipo "00" 26%, UOVA 20%,
acqua 7%.

ALLERGENI: GLUTINE e UOVA .Può contenere tracce di LATTE
e NOCI.

Bigoli

Fresh egg pasta
COOKING TIME: 8/10 MIN.

Ingredients:
durum WHEAT semolina 47%, "00" flour 26%, EGG 20%, water 7%.

ALLERGENS: GLUTEN and EGGS. May contain traces of MILK and NUTS



Tagliatelline da Brodo

pasta fresca all'uovo
TEMPO DI COTTURA: 1 MINUTO.

ingredienti:

semola di GRANO duro 47%, farina tipo "00" 26%, UOVA 20%, acqua
7%.

ALLERGENI: GLUTINE e UOVA.

Broth tagliatelline

Fresh egg pasta
COOKING TIME: 1 MIN.

Ingredients:
durum WHEAT semolina 47%, "00" flour 26%, EGG 20%, water 7%.

ALLERGENS: GLUTEN and EGGS





Il Biologico

Il nostro pastificio propone una novità unica per il mercato del rinomato Tortellino di Valeggio.

La linea il Biologico è la prima che risponde alla richiesta sempre crescente di prodotti certificati biologici coniugandola con la qualità della ricetta tradizionale di Valeggio.

Tutta la materia prima è certificata biologica e il processo di lavorazione, che avviene sempre all'interno del laboratorio di Valeggio, rispetta rigorosamente i dettami della certificazione.

Oltre ai classici Tortellini di Valeggio, la linea biologica comprende altre tipologie di tortelloni, tortellini e pasta fresca.

The Organic

Our pasta factory offers a unique novelty for the market of the renowned Tortellino di Valeggio.

The Biologico line is the first to respond to the ever-growing demand for certified organic products by combining it with the quality of the traditional Valeggio recipe.

All the raw materials are certified organic and the manufacturing process, which always takes place within the Valeggio laboratory, strictly complies with the dictates of the certification.

In addition to the classic Tortellini di Valeggio, the organic line includes other types of tortelloni, tortellini and fresh pasta.



Tortellini di Valeggio



Ingredienti:

PASTA 46,5%: semola di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO, acqua 7%.

RIPIENO 53,5%: carne di suino, carne di bovino, pane grattugiato tipo "0" (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio da tavola (latte, sale, caglio), vino rosso (contiene solfiti), burro, sale, rosmarino, pepe, noce moscata, carota sedano e cipolle in proporzione variabile

ALLERGENI:

vedi ingredienti in maiuscolo. Può contenere tracce di NOCI

Tortellini from Valeggio

Ingredients:

PASTA 46.5%: durum WHEAT semolina, type "0" WHEAT flour, EGG mixture, 7% water.

FILLING 53.5%: pork, beef, breadcrumbs type "0" (soft wheat flour type "0", brewer's yeast, salt), table cheese (milk, salt, rennet), red wine (contains sulphites), butter, salt, rosemary, pepper, nutmeg, carrot, celery and onions in variable proportions

ALLERGENS:

GLUTEN and EGGS. May contain traces of MILK and NUTS



Tortellini al Prosciutto Crudo

Ingredienti:

PASTA 47,5%: farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO, acqua.

RIPIENO 52,5%: carne di suino, prosciutto crudo 27,3% (carne di suino, sale), carne di bovino, pane grattugiato tipo "0" (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio da tavola (LATTE, sale, caglio), vino rosso (contiene SOLFITI), BURRO, sale, rosmarino, pepe, noce moscata, carota SEDANO e cipolle in proporzione variabile.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di noci.

Tortellini with raw ham

Ingredients:

PASTA 47.5%: durum WHEAT flour, type "0" WHEAT flour, EGG mixture, water.

FILLING 52.5%: pork, raw ham 27.3% (pork, salt), beef, type "0" breadcrumbs (type "0" soft WHEAT flour, brewer's yeast, salt), table cheese (MILK, salt, rennet), red wine (contains SULPHITES), BUTTER, salt, rosemary, pepper, nutmeg, carrot CELERY and onions in variable proportions.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of nuts.

Risellino

Ingredienti:

PASTA 47,6%: farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO, acqua, farina di riso.

RIPIENO 52,4%: carne di suino, pane grattugiato tipo "0" (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio da tavola (LATTE, sale, caglio), vino bianco (contiene SOLFITI), sale, burro, rosmarino, pepe, noce moscata, cannella, carota, SEDANO cipolle e aglio in proporzione variabile.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di noci.

Risellino

Ingredients:

PASTA 47.6%: durum WHEAT flour, type "0" WHEAT flour, EGG mixture, water, rice flour.

FILLING 52.4%: pork, type "0" breadcrumbs (type "0" soft WHEAT flour, brewer's yeast, salt), table cheese (MILK, salt, rennet), white wine (contains SULPHITES), salt, butter, rosemary, pepper, nutmeg, cinnamon, carrot, CELERY, onions and garlic in variable proportions.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of nuts.



Tortelli alla Zucca

Ingredienti:

PASTA 46,5%: farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO, acqua.

RIPIENO 53,5%: zucca 22,22%, pane grattugiato tipo "0" (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), zucchero, formaggio da tavola (LATTE, sale, caglio), succo di limone, BURRO, sale, pepe, noce moscata, cannella.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di noci.

Tortelli with pumpkin

Ingredients:

PASTA 46.5%: durum WHEAT flour, type "0" WHEAT flour, EGG mixture, water.

FILLING 53.5%: pumpkin 22.22%, breadcrumbs type "0" (soft WHEAT flour type "0", brewer's yeast, salt), sugar, table cheese (MILK, salt, rennet), juice lemon, BUTTER, salt, pepper, nutmeg, cinnamon.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of nuts.

Tortelli with porcini mushrooms

Ingredients:

PASTA 47.3%: durum WHEAT flour, type "0" WHEAT flour, EGG mixture, water.

FILLING 52.7%: porcini mushrooms 34.5%, ricotta (organic whey, organic MILK, salt, citric acid), breadcrumbs type "0" (soft WHEAT flour type "0", brewer's yeast, salt), table cheese (MILK, salt, rennet), BUTTER, salt, parsley, pepper, garlic.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of nuts.

Ravioli ai Funghi Porcini

Ingredienti:

PASTA 47,3%: farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO, acqua.

RIPIENO 52,7%: funghi porcini 34,5%, ricotta (siero di LATTE biologico, LATTE biologico, sale, acido citrico), pane grattugiato tipo "0" (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio da tavola (LATTE, sale, caglio), BURRO, sale, prezzemolo, pepe, aglio.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di noci.





Fettuccine

PASTA FRESCA ALL'UOVO BIO

Ingredienti:

farina di GRANO duro, *farina di grano tipo "0", *misto d'UOVO 18,2%, acqua.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in maiuscolo. Può contenere tracce di latte e noci.

Fettuccine

Organic fresh egg pasta

Ingredients:

durum WHEAT flour, *type "0" wheat flour, *mixed EGG 18.2%, water.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of milk and nuts.



Bigoli

PASTA FRESCA ALL'UOVO BIO

Ingredienti:

farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO 18,2%, acqua.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in grassetto. Può contenere tracce di latte e noci.

Bigoli

Organic fresh egg pasta

Ingredients:

durum WHEAT flour, *type "0" wheat flour, *mixed EGG 18.2%, water.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of milk and nuts.



Linguine

PASTA FRESCA ALL'UOVO BIO

Ingredienti:

farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO 18,2%, acqua.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in grassetto. Può contenere tracce di latte e noci.

Linguine

Organic fresh egg pasta

Ingredients:

durum WHEAT flour, *type "0" wheat flour, *mixed EGG 18.2%, water.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of milk and nuts.



Maccheroncini

PASTA FRESCA ALL'UOVO BIO

Ingredienti:

farina di GRANO duro, farina di GRANO tipo "0", misto d'UOVO 18,2%, acqua.

ALLERGENI: vedi ingredienti evidenziati in grassetto. Può contenere tracce di latte e noci.

Macaroni

Organic fresh egg pasta

Ingredients:

durum WHEAT flour, *type "0" wheat flour, *mixed EGG 18.2%, water.

ALLERGENS: see ingredients highlighted in capital letters. May contain traces of milk and nuts.



Perché scegliere i prodotti del Pastificio Sapori di Valeggio

- **Sfoglia tirata sottilissima:** grazie al know how sviluppato dall'azienda nel tortellino fatto a mano.
- **Legame con il territorio di Valeggio:** tutta la produzione avviene nel laboratorio di Valeggio.
- **Tecnologia** che permette di riproporre la qualità della ricetta tradizionale a un **prezzo competitivo**.
- **Ricchi dentro:** le ricette sono appositamente studiate e realizzate con materia prima selezionata.
- **Packaging:** originale e distintivo, valorizza il prodotto e ne fa risaltare le caratteristiche all'interno del banco frigo.
- **L'innovazione della linea il Biologico.**

Why choose the products of "Sapori di Valeggio" pasta factory

- *Very thin pastry: thanks to the know-how developed by the company in handmade tortellino.*
- *Link with the Valeggio area: all production takes place in the Valeggio laboratory.*
- *Technology that allows you to re-propose the quality of the traditional recipe at a competitive price.*
- *Rich inside: the recipes are specially designed and made with selected raw materials.*
- *Packaging: original and distinctive, enhances the product and highlights its characteristics inside the refrigerated counter.*
- *The innovation of the Organic line.*

Linea	Codice interno	Descrizione prodotto	Peso (gr.)	pz/cf	TMC
Valeggio	S111	Tortellini di Valeggio	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S112	Tortellini prosciutto crudo	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S113	Agnoli saporiti	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S110	Risellino	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S115	Tortelloni alla zucca	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S118	Tortelloni ai funghi porcini	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S116	Tortelloni ricotta e spinaci	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S114	Tortelloni al radicchio di Treviso e Monte Veronese	250	6 o 12	45
Tortellini e Tortelloni	S117	Tortelloni speck, gorgonzola e noci	250	6 o 12	45
Pasta fresca	F212	Fettuccine all'uovo	250	6 o 12	45
Pasta fresca	F216	Tagliatelline all'uovo	250	6 o 12	45
Pasta fresca	F211	Bigoli all'uovo	250	6 o 12	45
Pasta fresca	F214	Linguine all'uovo	250	6 o 12	45
Pasta fresca	F210	Maccheroncini all'uovo	250	6 o 12	45
Linea biologica	B111	Tortellini di Valeggio biologici	250	6 o 12	45
Linea biologica	B112	Tortellini prosciutto crudo biologici	250	6 o 12	45
Linea biologica	B110	Risellino biologico	250	6 o 12	45
Linea biologica	B115	Tortelloni alla zucca biologici	250	6 o 12	45
Linea biologica	B118	Tortelloni ai funghi porcini biologici	250	6 o 12	45
Linea biologica	BF12	Fettuccine all'uovo biologiche	250	6 o 12	45
Linea biologica	BF11	Bigoli all'uovo biologici	250	6 o 12	45
Linea biologica	BF14	Linguine all'uovo biologiche	250	6 o 12	45
Linea biologica	BF21	Maccheroncini all'uovo biologici	250	6 o 12	45
Linea 1 kg	S124	Confezione di tutti i prodotti da 1 kg	1000	5	45



Gusto e Passione s.r.l.s

Sede legale e produzione:

Via Nilo Mondin, 10/12
37067 Valeggio sul Mincio (VR)
Tel. e Fax 045 9612866

Store:

Via Marsala, 8
Valeggio sul Mincio (VR)
Tel. 045 9610402

www.saporidivaleggio.it

