

PASTIFICIO ARTIGIANO

MENINI

DAL
1960

Catalogo prodotti / *Produktkatalog*



Indice / Verzeichnis

| | | | |
|----|---|------------------|-----------|
| 01 | La storia / Die Geschichte | <i>pag/seite</i> | 5 |
| 02 | L'azienda / Das Unternehmen | <i>pag/seite</i> | 6 |
| | Qualità / Die Qualität | <i>pag/seite</i> | 8 |
| | Certificazioni / Bestätigungen | <i>pag/seite</i> | 8 |
| | Le materie prime / Die Rohstoffe | <i>pag/seite</i> | 11 |
| 03 | I prodotti / Die Produkte | | |
| | Pasta fresca all'uovo ripiena / Frische gefüllte Eierpasta | <i>pag/seite</i> | 12 |
| | Pasta fresca all'uovo non ripiena / Nicht gefüllte frische Eierpasta | <i>pag/seite</i> | 14 |
| | Pasta fresca all'uovo ripiena - Fatto a mano - "Le leggende di Valeggio" / <i>Frache gefüllte Eierpasta -handgemacht - "Die Legenden von Valeggio"</i> | <i>pag/seite</i> | 18 |
| | Specialità / Spezialitäten | <i>pag/seite</i> | 20 |



La storia / Die Geschichte

Nel piccolo borgo di **Valeggio sul Mincio** nasce la prima bottega alimentare con il suo laboratorio di pasta fresca, era il **1960**. Qui inizia la storia del **Pastificio Artigiano Menini**, che sulle note delle correnti del Mincio, ha costruito la propria identità facendo della qualità e del rispetto della tradizione i propri punti fermi.

*In dem kleinen Dorf von **Valeggio sul Mincio** wurde 1960 das erste Lebensmittelgeschäft mit einer Werkstatt für frische Pasta gegründet. Hier begann die Geschichte der **handwerklichen Nudelfabrik Menini**, die ihre Identität an den Strömungen des Mincio-Flusses aufbaute und Qualität und Respekt vor der Tradition zu ihrem ruhenden Pol machte.*

Mani amorevoli ed esperte hanno lavorato affinché il tortellino e la pasta fresca della propria tradizione fossero conosciuti ed amati anche al di fuori del proprio territorio, facendoli diventare un'eccellenza. L'azienda nel tempo si è aperta a nuove regioni conoscendone le tipicità e facendole proprie, integrando un nuovo sito produttivo nel mantovano.

Liebevolle und erfahrene Hände haben dafür gesorgt, dass die Tortellini und die frische Pasta ihrer Tradition auch außerhalb des eigenen Territoriums bekannt und beliebt wurden, was sie zu einer Spitzenleistung machte. Im Laufe der Zeit öffnete sich das Unternehmen neuen Regionen, lernte deren typische Merkmale kennen und machte sie sich zu eigen, indem es eine neue Produktionsstätte in der Gegend von Mantua einrichtete.



Inizia così la crescita del Pastificio Artigiano Menini dal 1960, che rispettando le proprie origini, l'artigianalità dei prodotti e la qualità delle materie prime, ha ampliato le proprie sedi ed i laboratori di produzione, rendendoli tra i più all'avanguardia nel rispetto delle normative e delle nuove tecnologie, senza mai perdere la strada scelta e percorsa sin dal 1960, quella della qualità e dell'amore per il proprio lavoro.

So begann das Wachstum der Nudelfabrik Menini seit 1960, die unter Wahrung ihrer Ursprünge, der handwerklichen Qualität ihrer Produkte und der Qualität ihrer Rohstoffe ihre Räumlichkeiten und Produktionslabors erweitert hat, so dass sie zu den modernsten in Bezug auf die Einhaltung der Vorschriften und die neuen Technologien gehören, ohne jemals den seit 1960 gewählten und zurückgelegten Weg zu verlieren, den der Qualität und der Liebe zur Arbeit.

L'azienda / Das Unternehmen

Nei laboratori di **Valeggio sul Mincio** e di **Mantova**, la profonda attenzione al **profilo artigianale** e alle **sinergie con il territorio** mette a fuoco la mission dell'azienda.

In den Werkstätten in Valeggio sul Mincio und Mantua wird die Mission des Unternehmens durch die sorgfältige Beachtung des handwerklichen Profils und der Synergien mit dem Gebiet in den Mittelpunkt gebracht.

Coniugare l'artigianalità della propria filiera con moderni sistemi di controllo e qualità, rende concretamente possibile l'accesso non solo ai canali di vendita tradizionali, come i catering, la ristorazione ed i negozi specializzati, ma anche alla grande distribuzione organizzata, che può offrire alla propria clientela un prodotto diverso, garantendo sempre tracciabilità e sicurezza, quindi maggior facilità di gestione della vita di un prodotto di alto livello, che celebra i sapori della tradizione.

Die Verbindung von handwerklichem Können in der Lieferkette mit modernen Kontroll und Qualitätssystemen ermöglicht nicht nur den Zugang zu den traditionellen Vertriebskanälen wie Gastronomie, Restaurants und Fachgeschäften, sondern auch zum organisierten Großhandel, der seinen Kunden ein anderes Produkt anbieten kann, wobei die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit stets gewährleistet sind und somit die Lebensdauer eines hochwertigen Produkts, das den Geschmack der Traditionen verkörpert, leichter zu verwalten ist.

Modernità e tradizione convivono in un ambiente in cui sistemi di controllo e qualità alimentare all'avanguardia si sposano con un processo produttivo artigianale.

Moderne und Tradition koexistieren in einem Umfeld, in dem modernste Lebensmittelqualitäts und kontrollsysteme mit einem handwerklichen Produktionsprozess kombiniert werden.

La lenta lavorazione artigianale, dettata dall'impiego di trafilè al bronzo e dalla cura dedicata alla materia prima, viene accompagnata da un attento monitoraggio dell'intero processo di produzione. Sistemi di tracciabilità continuamente aggiornati, software dedicati alla verifica delle possibili criticità tecniche, presenza di metal detector nelle linee di confezionamento, sono solo alcuni degli aspetti che dimostrano che modernità e tradizione convivono nella nostra realtà produttiva, dando vita a prodotti di qualità sempre più alta, sia dal punto di vista organolettico che della sicurezza alimentare.

Die langsame handwerkliche Produktion, die durch die Verwendung von Bronzeformen und die sorgfältige Behandlung des Rohstoffs bestimmt wird, wird von einer sorgsamem Überwachung des gesamten Produktionsprozesses begleitet. Ständig aktualisierte Rückverfolgbarkeitssysteme, eine Software zur Überprüfung möglicher technischer Risiken, Metalldetektoren in den Verpackungslinien sind nur einige der Aspekte, die zeigen, dass Modernität und Tradition in unserer Produktionsrealität koexistieren und Produkte von immer höherer Qualität hervorbringen, sowohl in organoleptischer Hinsicht als auch in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit.



La sanificazione produttiva dell'impianto viene svolta con cura, da parte di personale qualificato, rispettando le norme igieniche più stringenti per garantire un ambiente **sano e sicuro**. Il prodotto è controllato attraverso **analisi microbiologiche e chimiche** periodiche condotte da laboratori accreditati e certificati. Tutto il personale è addestrato con formazione specifica, rinnovata a cadenza temporale, per garantire che i processi e i cicli di produzione siano sicuri in tutte le fasi, a partire dalla preparazione dei ripieni, alla formatura del prodotto, alla pastorizzazione monitorata attraverso un sofisticato programma all'avanguardia, Industria 4.0. Il prodotto fresco segue per scelta un ciclo molto corto. Una volta stoccato in cella, viene in poco tempo immesso sul mercato **rispettando la catena del freddo** garantita dai migliori trasportatori e controllata quotidianamente in fase di carico da parte dell'Ufficio Qualità. Il Pastificio, come missione aziendale, si propone di **ridurre al minimo gli scarti di lavorazione** lavorando sulle inefficienze e controllando quotidianamente i dati produttivi per **ridurre il più possibile l'impatto ambientale**. Da anni per scelta inoltre vengono adottate soluzioni via via sempre più sostenibili come, ad esempio, la selezione di imballaggi totalmente riciclabili.

*Die Desinfektion der Produktionsanlagen wird von qualifiziertem Personal unter Einhaltung strengster Hygienestandards sorgsam durchgeführt, um eine **gesunde und sichere** Atmosphäre zu bieten. Das Produkt wird durch regelmäßige **mikrobiologische und chemische Analysen** kontrolliert, die von akkreditierten und zertifizierten Laboratorien durchgeführt werden. Das gesamte Personal wird durch spezifische Schulungen, die in regelmäßigen Abständen erneuert werden, geschult, um die Sicherheit der Prozesse und Produktionszyklen in allen Phasen zu garantieren, angefangen bei der Vorbereitung der Füllungen über die Formung des Produkts bis hin zur Pasteurisierung, die durch ein ausgeklügeltes, hochmodernes Programm (Industrie 4.0) überwacht wird.*

*Das frische Produkt durchläuft freiwillig einen sehr kurzen Zyklus. Sobald es in der Zelle gelagert ist, wird es schnell auf den Markt gebracht, wobei die **Kühlkette** durch die besten Förderanlagen garantiert wird und täglich von der Qualitätsabteilung beim Verladen kontrolliert wird. Die Nudelfabrik hat es sich zur Aufgabe gemacht, die **Verarbeitungsabfälle zu minimieren**, indem sie an Ineffizienzen arbeitet und die Produktionsdaten täglich überprüft, um die **Umweltauswirkungen so weit wie möglich zu reduzieren**. Seit Jahren werden mehr und mehr nachhaltige Lösungen gewählt, wie z.B. die Wahl von vollständig recycelbaren Verpackungen.*

Certificazioni / Bestätigungen

La qualità e la sicurezza alimentare sono le fondamenta su cui poggia il Pastificio Artigiano Menini dal 1960. Per questo motivo, aderisce da anni a certificazioni volontarie (IFS Global Market), che vengono rinnovate annualmente e aggiornate per fare fronte al costante mutamento delle esigenze dei consumatori.

Qualität und Lebensmittelsicherheit sind die Grundlagen, auf denen das Unternehmen Handwerkliche Nudelfabrik Menini seit 1960 ruht. Aus diesem Grund hält sie sich seit Jahren an freiwillige Zertifizierungen (IFS Global Markets), die jährlich erneuert und an die sich ständig ändernden Bedürfnisse der Verbraucher angepasst werden.



IFS Global Markets – Food

L'IFS Global Markets – Food è un programma di valutazione della sicurezza dei prodotti alimentari standardizzato per i prodotti alimentari a marchio del distributore e prodotti alimentari a marchio dell'azienda produttrice che si basa sulla checklist del GFSI Global Markets. Il programma ha il proposito di supportare le "piccole e/o medie imprese" nell'attività di implementazione del proprio sistema di sicurezza dei prodotti alimentari facendo il primo passo verso l'implementazione dell' IFS Food.

Der IFS Global Markets - Food ist ein standardisiertes Programm zur Bewertung der Lebensmittelsicherheit für Eigenmarken- und Handelsmarken-Lebensmittelprodukte, das auf der Checkliste des GFSI Global Markets basiert. Das Programm zielt darauf ab, "kleine und/oder mittlere Unternehmen" bei der Implementierung ihres eigenen Lebensmittelsicherheitssystems zu unterstützen, indem sie den ersten Schritt zur Umsetzung des IFS Food machen.

A partire dall'accurata **selezione delle materie prime** e avvalendosi di **laboratori accreditati**, il Pastificio controlla la totalità della gamma proposta, per portare in tavola prodotti **sicuri, controllati e certificati**.

Grazie infine alla costante formazione del personale scelto, alle accurate procedure di pulizia e sanificazione messe in atto Pastificio Menini dal 1960 è in grado di offrire prodotti genuini, sani, lavorati con passione.

*Angefangen bei der **sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe** und der Nutzung von **akkreditierten Labors**, kontrolliert die Nudelfabrik das gesamte Angebot, um **sichere, kontrollierte und zertifizierte Produkte auf den Tisch zu bringen**.*

*Dank der **ständigen Weiterbildung** des ausgewählten Personals und der **sorgfältigen Reinigungs und Desinfektionsverfahren** kann die Nudelfabrik Menini seit 1960 **echte, gesunde und mit Leidenschaft verarbeitete Produkte anbieten**.*





Le materie prime / Die Rohstoffe

Uno sguardo attento alla valorizzazione della tradizione e alla continua ricerca di una materia prima eccellente, hanno dato vita ad una realtà aziendale specializzata in prodotti di alta fascia. La lenta lavorazione e la cura dei particolari donano al prodotto connotati marcati e caratteristici.

Der aufmerksame Blick auf die Aufwertung der Tradition und die ständige Suche nach hervorragenden Rohstoffen haben ein Unternehmen entstehen lassen, das sich auf hochwertige Produkte spezialisiert hat. Langsame Verarbeitung und Liebe zum Detail verleihen dem Produkt markante und charakteristische Eigenschaften.

I fornitori vengono selezionati dall'**Ufficio Qualità**, da parte di personale altamente qualificato, seguendo un iter di certificazione basato sugli standard più moderni.

Die Lieferanten werden von der Qualitätsabteilung durch hochqualifiziertes Personal nach einem Zertifizierungsverfahren ausgewählt, das auf den modernsten Standards basiert.

Le materie prime scelte provengono dal nostro territorio e sono a filiera corta, come la zucca dei campi mantovani che viene lavorata fresca, o le carni esclusivamente di alta qualità, che sono sottoposte ad una rigida selezione.

I formaggi tipici delle nostre tradizioni regionali vengono acquistati freschi e quelli stagionati, grattugiati esclusivamente al momento. La ricotta prodotta da piccoli produttori o i formaggi provenienti dalle malghe della Lessinia e dal Consorzio dei formaggi trentini, così come il Grana Padano dop da prati stabili, con invecchiamento mai inferiore ai 30 mesi, sono solo alcuni esempi delle collaborazioni intense e proficue con le eccellenze del nostro territorio, che ci danno la possibilità di esaltare al meglio i nostri sapori più caratteristici.

Die ausgewählten Rohstoffe stammen aus unserem Gebiet und haben eine kurze Lieferkette, wie z.B. der Kürbis von den Mantuanischen Feldern, der frisch verarbeitet wird, oder das ausschließlich hochwertige Fleisch, das einer strengen Auswahl unterzogen wird.

Die Käsesorten, die typisch für unsere regionalen Traditionen sind, werden frisch eingekauft, und die gereiften Käsesorten werden ausschließlich im Moment gerieben. Der Ricotta von kleinen Herstellern oder der Käse von den Weiden der Lessinia und des "Consorzio dei formaggi trentini" sowie der Grana Padano dop von stabilen Weiden, der nie weniger als 30 Monate reift, sind nur einige Beispiele für die intensive und gewinnbringende Zusammenarbeit mit den Vorzügen unseres Gebiets, die uns die Möglichkeit geben, unsere charakteristischsten Geschmacksrichtungen hervorzuheben.

Nelle nostre cucine non utilizziamo conservanti, additivi o glutammato monosodico e la cottura delle carni avviene in modo sano e genuino, così da mantenere non solo intatti i sapori, ma da preservarne tutte le proprietà nutritive.

In unseren Küchen werden keine Konservierungsmittel, Zusatzstoffe oder Mononatriumglutamat verwendet, und das Fleisch wird auf gesunde und unverfälschte Weise gegart, so dass nicht nur der Geschmack, sondern auch alle Nährwerte erhalten bleiben.

E' importante porre l'accento sul fatto che un'accurata selezione delle materie prime è legata a doppio filo ad una tema che ci sta particolarmente a cuore, quello della salute.

Es ist wichtig zu betonen, dass die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe untrennbar mit einem Thema verbunden ist, das uns besonders am Herzen liegt: der Gesundheit.



PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI

DAL
1960

**Pasta fresca
all'uovo ripiena**

***Frische gefüllte
Eierpasta***

| COD. ART. ARTIKELNUMMER | GR GR | CARTONAGGIO KARTONAGE | SHELF LIFE RESTLAUFZEIT | DESCRIZIONE ARTICOLO ARTIKELBESCHREIBUNG | COD. EAN EAN-CODE | FOTO PRODOTTO SINGOLO EINZELPRODUKTFOTO | FOTO CONFEZIONE VERPACKUNGSFOTO |
|----------------------------|----------|--------------------------|----------------------------|--|----------------------|---|---|
| A 01 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Agnoli Mantovani | 8021716001749 |  |  |
| A 01 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Agnoli nach Mantua Art | 8021716100060 | | |
| A 02 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Cappelletti al Cappone | 8021716001374 | | |
| A 02 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Cappelletti mit Kapaun | 8021716001411 | | |
| A 16 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortellini al Prosciutto Crudo | 8021716001435 | | |
| A 16 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortellini mit Rohschinken | 8021716001428 | | |
| A 17 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortellino di Valeggio® | 8021716000049 |  |  |
| A 17 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortellino nach Valeggio Art | 8021716000032 | | |
| A 09 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Casoncelli Brasato | 8021716001022 | | |
| A 09 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Casoncelli mit Schmorbraten | 8021716001008 | | |
| A 12 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortello alle Erbe aromatiche | 8021716001039 | | |
| A 12 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | (amaro di Castelgoffredo) (Bitterkraut aus Castelgoffredo) | 8021716001077 | | |
| A 13 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelli Ricotta Spinaci | 8021716000087 |  |  |
| A 13 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelli mit Ricotta Käse und Spinat | 8021716100046 | | |
| A 15 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelli di Zucca Mantovani | 8021716000124 | | |
| A 15 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelli mit Kürbis nach Mantua Art | 8021716100169 | | |
| A 18 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni all'Anatra | 8021716001305 | | |
| A 18 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Ente | 8021716001312 | | |
| A 19 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni Asparagi e Monteveronese | 8021716000254 |  |  |
| A 19 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Spargel und Monteveronese Käse | 8021716000278 | | |
| A 20 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni Casolet ed Erba Cipollina | 8021716100077 | | |
| A 20 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni Casolet und Schnittlauch | 8021716100084 | | |
| A 22 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni con Funghi Porcini | 8021716000209 | | |
| A 22 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Steinpilzen | 8021716000193 | | |
| A 24 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni Radicchio e Monteveronese ³ | 8021716000827 |  |  |
| A 24 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Radicchio und Monteveronese ³ | 8021716001046 | | |
| A 25 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni Ricotta e Spinaci | 8021716000056 | | |
| A 25 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Ricotta-Käse und Spinat | 8021716000070 | | |
| A 26 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni di Zucca | 8021716000094 | | |
| A 26 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Kürbis | 8021716000117 | | |
| A 31 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tortelloni Cacio e Pepe <small>(con pecorino romano)</small> | 8021716001909 |  |  |
| A 31 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tortelloni mit Cacio-Käse und Pfeffer <small>(mit römischem Pecorino)</small> | 8030654001766 | | |

³ formaggio di malga Veneto / ³ Käse aus Veneto

PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI

DAL
1960

**Pasta fresca
all'uovo non ripiena**

***Frische nicht
gefüllte Eierpasta***

| | | | | | | | |
|------------|-------|-----------------|---------|-------------------|---------------|---|---|
| B 01 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Bigoli al torchio | 8021716000728 |  |  |
| B 01 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Bigoli al Torchio | 8021716000711 | | |

(Torchio ist ein altes Gerät zum Formen von Nudeln)

| | | | | | | | |
|------------|-------|-----------------|---------|-----------------------|---------------|---|---|
| B 12 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tagliolini al torchio | 8021716000896 |  |  |
| B 12 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tagliolini al Torchio | 8021716000926 | | |

| | | | | | | | |
|------------|-------|-----------------|---------|------------------------|---------------|---|---|
| B 11 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Tagliatelle al torchio | 8021716001381 |  |  |
| B 11 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Tagliatelle al Torchio | 8021716001398 | | |

| | | | | | | | |
|------------|-------|-----------------|---------|--------------------|---------------|---|---|
| B 02 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Gargati al Torchio | 8021716000964 |  |  |
| B 02 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | Gargati al Torchio | 8021716100190 | | |



| COD. ART. ARTIKELNUMMER | GR GR | CARTONAGGIO KARTONAGE | SHELF LIFE RESTLAUFZEIT | DESCRIZIONE ARTICOLO ARTIKELBESCHREIBUNG | COD. EAN EAN-CODE | FOTO PRODOTTO SINGOLO EINZELPRODUKTFOTO | FOTO CONFEZIONE VERPACKUNGSFOTO |
|----------------------------|---------------|------------------------------------|----------------------------|--|--------------------------------|---|---|
| B 03 0250T B 03 1000B | 250g 1000g | 6 pz / 6 stücke 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Maccheroncini al Torchio - 2cm Maccheroncini al Torchio - 2cm | 8021716000933 8021716000957 |  |  |
| B 05 0250T B 05 1000B | 250g 1000g | 6 pz / 6 stücke 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Maccheroni al Torchio - 4cm Maccheroni al Torchio - 4cm | 8021716001619 8021716100183 |  |  |
| B 04 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Maccheroni al Torchio - 6cm Maccheroni al Torchio - 6 cm | 8021716100206 |  |  |
| B 06 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Mezze maniche al Torchio Mezze maniche al Torchio | 8021716001091 |  |  |
| B 07 0250T B 07 1000B | 250g 1000g | 6 pz / 6 stücke 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Paccheri al Torchio Paccheri al Torchio | 8021716000988 8021716000971 |  |  |

PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960



**Pasta fresca
all'uovo ripiena**

FATTO A MANO - "Le leggende di Valeggio"

***Frische
gefüllte Eierpasta***

HANDGEMACHT - "Die Legenden aus Valeggio"

| COD. ART. ARTIKELNUMMER | GR GR | CARTONAGGIO KARTONAGE | SHELF LIFE RESTLAUFZEIT | DESCRIZIONE ARTICOLO ARTIKELBESCHREIBUNG | COD. EAN EAN-CODE | FOTO PRODOTTO SINGOLO EINZELPRODUKTFOTO | FOTO CONFEZIONE VERPACKUNGSFOTO |
|----------------------------|----------|--------------------------|----------------------------|---|----------------------|---|---|
| C 03 1000T | 1000g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortellino di Valeggio® a mano <i>Handgemachte Tortellino nach Valeggio Art</i> | 8021716111110 |  |  |
| C 14 1000T | 1000g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / 30 Tage | Cappelletti Cappone a mano <i>Handgemachte Cappelletti mit Kapaun</i> | 8021716900042 | | |
| C 01 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Scigno di Silvia a mano <i>Handgemachte Ravioli mit Monteveronese-Käse, Öl, Kartoffeln und Rosmarin)</i> | 8021716000438 |  |  |
| C 02 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tesoro di Malco a mano <i>Handgemachte Tortello mit Ricotta-Käse und Spargel</i> | 8021716000643 |  |  |
| C 06 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Brasato a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Schmorbraten</i> | 8021716000513 | | |
| C 11 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Radicchio e Monteveronese a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Radicchio und Monteveronese</i> | 8021716000636 | | |
| C 04 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Anatra a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Ente</i> | 8021716000629 |  |  |
| C 05 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Asparagi e Monteveronese a mano / <i>Handgemachte Tortelloni mit Spargel und Monteveronese-Käse</i> | 8021716900066 | | |
| C 07 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Erbe Aromatiche a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Küchenkräuter</i> | 8021716001824 | | |
| C 08 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Funghi a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Pilzen</i> | 8021716900714 | | |
| C 09 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Funghi e Tartufo a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Pilzen und Trüffel</i> | 8021716000445 | | |
| C 10 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Ortica e stracchino a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Brennnesseln und Stracchino-Käse</i> | 8021716100053 | | |
| C 12 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Ricotta Spinaci a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Ricotta- Käse und Spinat</i> | 8021716001824 | | |
| C 13 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Zucca a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Kürbis</i> | 8021716100022 | | |
| C 15 1000T | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 gg / 30 Tage | Tortelloni Ricotta e Basilico a mano <i>Handgemachte Tortelloni mit Ricotta- Käse und Basilikum</i> | 8021716001282 | | |

PASTIFICIO ARTIGIANO

MENINI

DAL
1960

Specialità

Spezialitäten

| | | | | | | | |
|------------|-------|-----------------|---------|--|---------------|---|---|
| D 02 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / | Passatelli artigianali (con Grana Padano DOP selezione da fieno) Handwerkliche Passatelli (mit Grana Padano Käse DOP Auswahl aus Heu) | 8021716000421 |  |  |
| D 02 1000B | 1000g | 3 pz / 3 stücke | 30 Tage | | 8021716000414 | | |

| | | | | | | | |
|------------|------|-----------------|--------------------|--------------------------------------|---------------|---|---|
| E 01 0500T | 500g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / 30 Tage | Gnocchi di Patate Kartoffelknödel | 8021716001510 |  |  |
|------------|------|-----------------|--------------------|--------------------------------------|---------------|---|---|

| | | | | | | | |
|------------|------|-----------------|--------------------|---|---------------|---|---|
| E 02 0400T | 400g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / 30 Tage | Gnocchi di Malga alla Ricotta Almknödel mit Ricotta-Käse | 8021716000707 |  |  |
|------------|------|-----------------|--------------------|---|---------------|---|---|

| | | | | | | | |
|------------|------|-----------------|--------------------|--|---------------|---|---|
| E 04 0250T | 250g | 6 pz / 6 stücke | 30 gg / 30 Tage | Lasagne all'uovo 8 sfoglie Lasagne mit Eier 8 Blätter | 8021716001671 |  |  |
|------------|------|-----------------|--------------------|--|---------------|---|---|

Progetto grafico a cura di:

bottegaindustriale^{TEAM}

Fotografie:

Duccio Burberi

Pubblicazione realizzata per:

Pastificio Artigiano Menini dal 1960 S.r.l.

Sede legale, amministrativa e produttiva:

Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)

www.pastificiomenini.com

Grafisches Projekt von:

bottegaindustriale^{TEAM}

Fotos:

Duccio Burberi

Publikation für:

Pastificio Artigiano Menini dal 1960 S.r.l.

Rechts-, Verwaltungs- und Produktionsstandort:

Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)

www.pastificiomenini.com





PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960

*Dal 1960, Tradizione, Storia e Passione
Seit 1960, Tradition, Geschichte und Leidenschaft*

**Pastificio Artigiano
Menini dal 1960 S.r.l.**

**Sede legale, amministrativa e produttiva /
Rechts-, Verwaltungs- und Produktionssitz:**
Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)

Laboratorio / Laboratorium:
Via Torricelli 24 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)

Registro Imprese / Unternehmensregister

C.F. / P.I. 02060570203

Cap. Soc.: 15.319 € i.v.

Contatti / Ansprechpartner

Tel: +39 0376 457074 - **Fax:** +39 0376 4570

Email: info@pastificiomenini.com

commerciale@pastificiomenini.com

gestioneordini@pastificiomenini.com

Pec: pastificiomenini@pec.it

