

PASTIFICIO ARTIGIANO

MENINI

DAL
1960

Catalogo prodotti



Indice

01	La storia		
		pag	5
02	L'azienda		
	Qualità	pag	6
	Certificazioni	pag	8
	Le materie prime	pag	11
03	I prodotti		
	Pasta fresca all'uovo ripiena	pag	12
	Pasta fresca all'uovo non ripiena	pag	14
	Pasta fresca all'uovo ripiena - Fatto a mano - "Le leggende di Valeggio"	pag	18
	Specialità	pag	20



Pastificio Artigiano Menini dal 1960

La storia

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.

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.



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.

Pastificio Artigiano Menini dal 1960

L'azienda

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.

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.

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

La lenta **lavorazione artigianale**, dettata dall'impiego di trafilare 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**.



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.

Certificazioni

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 Food), che vengono rinnovate annualmente e aggiornate per fare fronte al costante mutamento delle esigenze dei consumatori



IFS Food

L'IFS 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 IFS Food.

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.





Le materie prime

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.

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

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.

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.

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.



Pasta fresca all'uovo ripiena

COD. ART.	GR	DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO	FOTO CONFEZIONE
A 01 0250T A 01 1000B	250g 1000g	Agnoli Mantovani	8021716001749 8021716100060		
A 02 0250T A 02 1000B	250g 1000g	Cappelletti al Cappone	8021716001374 8021716001411		
A 16 0250T A 16 1000B	250g 1000g	Tortellini al Prosciutto Crudo	8021716001435 8021716001428		
A 17 0250T A 17 1000B	250g 1000g	Tortellino di Valeggio®	8021716000049 8021716000032		
A 09 0250T A 09 1000B	250g 1000g	Casoncelli Brasato	8021716001022 8021716001008		
A 12 0250T A 12 1000B	250g 1000g	Tortello alle Erbe aromatiche (amaro di Castelfelfredo)	8021716001039 8021716001077		
A 13 0250T A 13 1000B	250g 1000g	Tortelli Ricotta Spinaci	8021716000087 8021716100046		
A 15 0250T A 15 1000B	250g 1000g	Tortelli di Zucca Mantovani	8021716000124 8021716100169		
A 35 0250T A 35 1000T	250g 1000g	Tortelli Funghi e Speck	8021716001596 8021716001565		
A 34 0250T A 34 1000T	250g 1000g	Tortelli Finferli e Patate	8021716000483 8021716000476		
A 33 0250T A 33 1000T	250g 1000g	Tortelli Ricotta e Basilico	8021716001237 8021716001244		
A 18 0250T A 18 1000B	250g 1000g	Tortelloni all'Anatra	8021716001305 8021716001312		
A 19 0250T A 19 1000B	250g 1000g	Tortelloni Asparagi e Monteveronese	8021716000254 8021716000278		
A 32 0250T A 32 1000T	250g 1000g	Tortelloni Ricotta e Limone	8021716001572 8021716000612		
A 22 0250T A 22 1000B	250g 1000g	Tortelloni con Funghi Porcini	8021716000209 8021716000193		
A 24 0250T A 24 1000B	250g 1000g	Tortelloni Radicchio e Monteveronese ³	8021716000827 8021716001046		
A 25 0250T A 25 1000B	250g 1000g	Tortelloni Ricotta e Spinaci	8021716000056 8021716000070		
A 26 0250T A 26 1000B	250g 1000g	Tortelloni di Zucca	8021716000094 8021716000117		
A 31 0250T A 31 1000B	250g 1000g	Tortelloni Cacio e Pepe (con pecorino romano)	8021716001909 8030654001766		

³ formaggio di malga Veneto



PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960

Pasta fresca all'uovo non ripiena

COD. ART.	GR	DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO	FOTO CONFEZIONE
B 01 0250T B 01 1000B	250g 1000g	Bigoli al torchio	8021716000728 8021716000711		
B 12 0250T B 12 1000B	250g 1000g	Tagliolini al torchio	8021716000896 8021716000926		
B 11 0250T B 11 1000B	250g 1000g	Tagliatelle al torchio	8021716001381 8021716001398		
B 02 0250T B 02 1000B	250g 1000g	Gargati al Torchio	8021716000964 8021716100190		



COD. ART.	GR	DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO	FOTO CONFEZIONE
B 03 0250T B 03 1000B	250g 1000g	Maccheroncini al Torchio - 2cm	8021716000933 8021716000957		
B 05 0250T B 05 1000B	250g 1000g	Maccheroni al Torchio - 4cm	8021716001619 8021716100183		
B 04 1000B	1000g	Maccheroni al Torchio - 6cm	8021716100206		
B 06 1000B	1000g	Mezze maniche al Torchio	8021716001091		
B 07 0250T B 07 1000B	250g 1000g	Paccheri al Torchio	8021716000988 8021716000971		

Pasta fresca all'uovo ripiena

FATTO A MANO - "Le leggende di Valeggio"

COD. ART.	GR	DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO	FOTO CONFEZIONE
C 03 1000T C 14 1000T	1000g 1000g	Tortellino di Valeggio® a mano Cappelletti Cappone a mano	8021716111110 8021716900042		
C 01 1000T	1000g	Scrigno di Silvia a mano	8021716000438		
A 03 0250T A 03 1000B A 04 0250T A 04 1000B A 05 0250T A 05 1000B A 07 0250T A 07 1000B	250g 1000g 250g 1000g 250g 1000g 250g 1000g	Caramelle Finferli e Patate Caramelle Funghi e Speck Caramelle Funghi e Tartufo Caramelle Ricotta e Basilico	8021716100237 8021716100244 8021716001152 8021716001817 8021716100305 8021716100275 8021716900059 8021716000353		
C 02 1000T C 06 1000T C 11 1000T	1000g 1000g 1000g	Tesoro di Malco a mano Tortelloni Brasato a mano Tortelloni Radicchio e Monteveronese a mano	8021716000643 8021716000513 8021716000636		
C 04 1000T C 05 1000T C 07 1000T C 08 1000T C 09 1000T C 10 1000T C 12 1000T C 13 1000T C 15 1000T	1000g 1000g 1000g 1000g 1000g 1000g 1000g 1000g 1000g	Tortelloni Anatra a mano Tortelloni Asparagi e Monteveronese a mano Tortelloni Erbe Aromatiche a mano Tortelloni Funghi a mano Tortelloni Funghi e Tartufo a mano Tortelloni Ortica e stracchino a mano Tortelloni Ricotta Spinaci a mano Tortelloni Zucca a mano Tortelloni Ricotta e Basilico a mano	8021716000629 8021716900066 8021716001824 8021716900714 8021716000445 8021716100053 8021716001824 8021716100022 8021716001282		



PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960

Specialità

COD. ART.	GR	DESCRIZIONE ARTICOLO	COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO	FOTO CONFEZIONE
D 02 0250T D 02 1000B	250g 1000g	Passatelli artigianali (con Grana Padano DOP selezione da fieno)	8021716000421 8021716000414		
E 01 0500T	500g	Gnocchi di Patate	8021716001510		
E 02 0400T	400g	Gnocchi di Malga alla Ricotta	8021716000707		
E 04 0250T	250g	Lasagne all'uovo 8 sfoglie	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



PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960

*Dal 1960, Tradizione,
Storia e Passione*

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

Sede legale, amministrativa e produttiva:
Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)
Laboratorio:
Via Torricelli 24 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)
Registro Imprese C.F. / P.I. 02060570203
Cap. Soc.: 15.319 € i.v.

Contatti

Tel: +39 0376 457074 - **Fax:** +39 0376 4570
Email: info@pastificiomenini.com
commerciale@pastificiomenini.com
gestioneordini@pastificiomenini.com
Pec: pastificiomenini@pec.it

