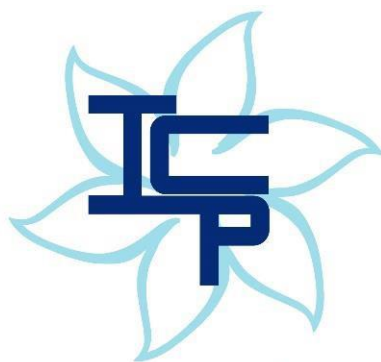


# CATÁLOGO PASTA



IMPORTACIÓN  
CONGELADOS PREMIUM

**TRADIZIONE · PASSIONE · CREATIVITÀ**

## ¿ Por qué nuestra pasta te aporta valor ?

- Seleccionamos fabricantes referencia de Italia, lo que nos permite ofrecer un producto de máxima calidad, en todos sus detalles
- Podemos servir pasta biológica, vegana y sin huevo - bajo pedido
- La esencia del producto está en la calidad de la sfoglia trefilada al bronce:
  - Mayor rugosidad
  - Mayor capacidad de la salsa para adherirse
  - Pierde menos almidón al cocerse
  - Se consigue una pasta más gustosa y sabrosa
- La pasta que envuelve el relleno (sfoglia) es de menor grosor y posibilita aumentar el relleno y ganar en suavidad
- Sin colorantes, ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- Utilización de gran cantidad de huevos por kg para aumentar su calidad
- Variedad muy alta de rellenos, con los mejores ingredientes
- Alto rendimiento después de la cocción (se aconsejan raciones de 125gr por comensal)



# PASTA LARGA







## **TAGLIATELLE ALL'UOVO**

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro de Altamura, huevo fresco (29%)

- Kg. / piezas: 2kg.; 50gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 70%

Pieza+rend = 85g:



## **TAGLIOLINI AL NERO di SEPPIA**

Sémola grano duro de Altamura, huevo fresco (25%), tinta de sepia

- Kg. / piezas: 2kg.; 50gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 70%

Pieza+rend = 85g:

# PASTA RELLENA



## **RAVIOLI alla BOLOGNESE**

Relleno de mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricota, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 7,5gr./pieza
- Raciones por caja: 30
- Tiempo de cocción: 4'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:

## **FAGOTTI al FORMAGGIO E PERE**

Relleno de trocitos de pera, queso ricota, Pecorino Romano, Robiola y Taleggio DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 30
- Tiempo de cocción: 4'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:

## **TORTELLONI GIGANTI ASTICE e GRANCHIO**

Relleno de bogavante y queso ricotta

- Kg. / piezas: 3kg.; 28gr./pieza
- Raciones / caja: 30
- Tiempo de cocción: 5'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:







## **CAPPELLI ai FUNGHI PORCINI**

Relleno de salteado de boletus y mix de vegetales

- Kg. / piezas: 3kg.; 18gr./pieza
- Raciones por caja: 30
- Tiempo de cocción: 6'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:



## **RAVIOLACCI ai FUNGHI PORCINI**

Relleno de boletus cortados en finas rodajas y aromado con perejil

- Kg. / piezas: 3kg.; 28gr./pieza
- Raciones / caja: 30
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:



## **FAGOTTI al TARTUFO NERO**

Relleno de trufa negra y suave combinación de queso Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 30
- Tiempo de cocción: 5'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:

## **CAPPELLI ARANCIONI alla ZUCCA**



Relleno de calabaza (60%), amaretti (almendra amarga), nuez moscada y queso Parmigiano Reggiano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 19gr./pieza
- Raciones por caja: 30
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:

## **TORTELLONI GIGANTI RICOTTA e SPINACI**

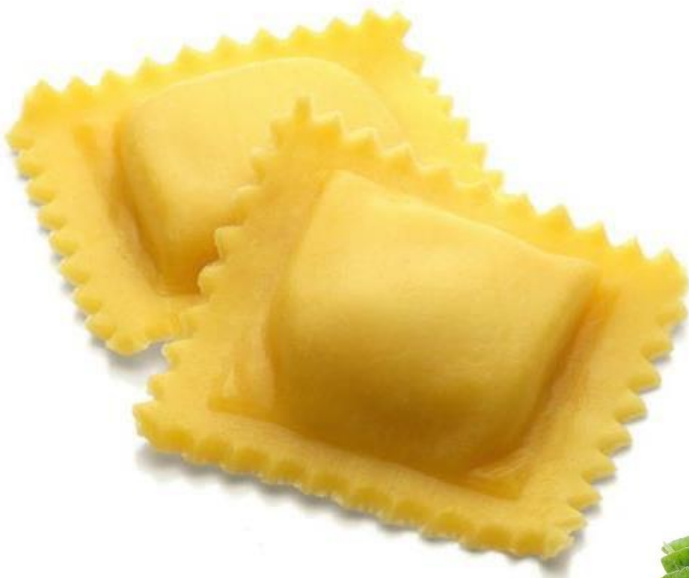


Relleno de espinacas y combinación de queso Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 28gr./pieza
- Raciones / caja: 30
- Tiempo de cocción: 5'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:

## **QUADRONI RICOTTA e SPINACI**



Relleno de espinacas, queso ricotta, Granada Padano DOP, Pecorino Romano DOP y huevos

- Kg. / piezas: 3kg.; 14gr./pieza
- Raciones / caja: 30
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%

Ración +-135gr:



# GNOCCHI



## **GNOCCHI di PATATE GIALLI**

Patatas frescas y harina de trigo blando “0”

- Kg. / piezas: 1kg.; 4,5gr./pieza
- Tiempo de cocción: cocción al flotar
- Rendimiento: 20%

*Especialidad regional*

Ración +-120gr:

# PASTA SFOGLIA



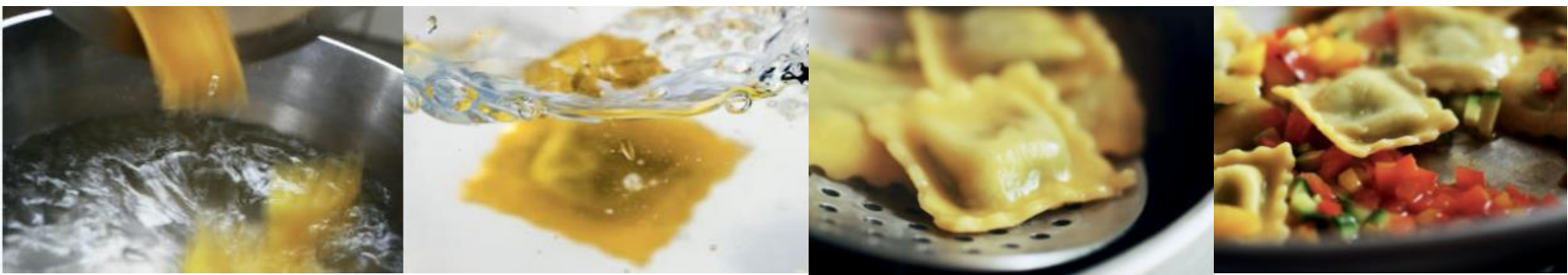
## **PASTA SFOGLIA PRECOTTA GIALLA**

Harina de trigo blando “00”, sémola de trigo duro y huevos

- Kg.: 5 bolsas x 2kg. cada una
- Lámina precocinada 250mmmm x 480mm

## Guía para una receta – 5 simples pasos para preparar un plato de pasta

1. Verter la pasta en estado congelado en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua y 2 gr. de sal por cada 100 gr. de pasta)
2. Aumentar la llama y mantener la pasta el tiempo indicado en este catálogo para obtenerla “al dente “
3. Escurrir suavemente la pasta
4. Verter la pasta en una sartén precalentada y mezclarla brevemente con el aderezo o salsa escogida
5. Servir la pasta en un plato preferiblemente precalentado







**SALAMAR**

Av. de Fuenlabrada, 31, 28970 Humanes de Madrid, Madrid

+ 34 91 604 30 12

[www.salamar.es](http://www.salamar.es)