

CATALOGO PRODOTTI



Nonna Angiola

LA PASTA ARTIGIANALE MANTOVANA



Nonna Angiola

LA PASTA COME SI FACEVA UNA VOLTA

Pasta di Nonna Angiola è un'azienda artigianale a conduzione della famiglia Carnevali, che propone la vendita al dettaglio e all'ingrosso, di prodotti preparati con materie prime di alta qualità. La produzione artigianale del laboratorio comprende tutti i tipi di pasta fresca e ripiena.

AGNOLI ARTIGIANALI

TORTELLI DI ZUCCA

TORTELLI RICOTTA E SPINACI

TORTELLI RICOTTA E RADICCHIO

TORTELLI RICOTTA E FUNGHI

GNOCCHI

PASSATELLI

LASAGNE (SU ORDINAZIONE)

MACCHERONI

TAGLIATELLE

BIGOLI

CONCHIGLIE

TRENETTE

FUSILLI

PAPPARDELLE

SPAGHETTINI



LA PASTA ARTIGIANALE MANTOVANA

Nonna Angiola

La Pasta Ripiena

La pasta ripiena è una specialità della gastronomia mantovana. È la pasta delle feste e delle occasioni speciali, da servire come primo piatto.



AGNOLI DI CARNE ARTIGIANALI

Gli agnoli sono l'orgoglio della cucina mantovana: il piatto della festa e dei momenti fondamentali della vita.

Si cuociono e si servono tradizionalmente nel brodo di cappone, ma si possono gustare anche asciutti, conditi con burro fuso.

Ingredienti: uova, farina doppio zero, carne bovina e suina.

La Pasta Ripiena



TORTELLI DI ZUCCA

I tortelli di zucca sono il piatto simbolo della cucina mantovana. Conditì con burro fuso aromatizzato con salvia e una abbondante spolverata di grana grattugiato, i tortelli di zucca vi stupiranno con il loro gusto inconfondibile.

Ingredienti: uova, farina doppio zero, zucca, mostarda, amaretti.



TORTELLI RICOTTA E SPINACI

Solo ricotta freschissima e spinaci di qualità per un piatto semplice ma nutriente. Il gusto delicato e irresistibile dei nostri tortelli saprà conquistare il palato di piccoli e grandi.

Ingredienti: uova, farina doppio zero, ricotta, spinaci.

LA PASTA ARTIGIANALE MANTOVANA

Nonna Angiola

La Pasta Ripiena



TORTELLI RICOTTA E RADICCHIO

Per i nostri tortelli utilizziamo ingredienti freschi lavorati con cura nella nostra cucina, per offrirti un primo piatto dal gusto deciso e saporito da arricchire con il condimento che preferisci.

Ingredienti: uova, farina doppio zero, ricotta, radicchio.



TORTELLI RICOTTA E FUNGHI

Un piatto particolarmente gustoso da preparare: prova i nostri tortelli di ricotta e funghi conditi con burro fuso aromatizzato alla salvia oppure con una salsa a base di panna e noci.

Ingredienti: uova, farina doppio zero, ricotta, funghi.



LA PASTA ARTIGIANALE MANTOVANA

Nonna Angiola

La Pasta Secca

La produzione di pasta secca si avvale della lavorazione artigianale con essiccazione lenta, per dare il caratteristico gusto del prodotto fatto in casa.



FUSILLI, CONCHIGLIE, SEDANINI, MACCHERONI

Vero e proprio simbolo della cucina italiana, la pasta secca di Nonna Angiola con i suoi svariati formati si presta alle più disparate preparazioni gastronomiche.

Ingredienti: farina di grano tenero "00", uova.

La Pasta Secca



SPAGHETTI

Un formato versatile che consente infiniti abbinamenti: dalle ricette più tradizionali a quelle più innovative. Perfetti con salsa di pomodoro, basilico e una spolverata di formaggio grattugiato.

Ingredienti: *farina di grano tenero "00", uova.*

TAGLIATELLE

La sfoglia ruvida e porosa delle tagliatelle di Nonna Angiola è in grado di accogliere ogni tipo di sugo: dai ragù corposi a base di carne a quelli più leggeri a base di verdure.

Ingredienti: *farina di grano tenero "00", uova.*

BIGOLI

I bigoli sono simili a grossi spaghetti freschi, fatti con il torchio: tipici della tradizione mantovana sono i bigoli con le sardelle.

Ingredienti: *farina di grano tenero "00".*

La Pasta Secca

**CAPELLI D'ANGELO**

Il sottile formato dei capelli d'angelo li rende adatti alla dieta dei bambini. Possono essere gustati sia in brodo che asciutti conditi con burro e formaggio grana.

Ingredienti: *farina di grano tenero "00", uova.*

**PAPPARDELLE RICCE**

Il profilo ondulato permette a questa pasta ruvida e porosa di esaltare sia i sughi semplici che quelli più strutturati a base di carne o di pesce.

Ingredienti: *farina di grano tenero "00", uova.*

**PASSATELLI**

I passatelli come li faceva Nonna Angiola: cotti in un buon brodo di carne vi sapranno riscaldare nelle fredde sere d'inverno.

Ingredienti: *Grana Padano, pane grattugiato, uova fresche, noce moscata.*

Gli Gnocchi



GNOCCHI DI PATATE

La lavorazione artigianale dei nostri gnocchi di patate permette di ottenere un prodotto morbido ma resistente in cottura.

Ingredienti: *farina di patate, acqua.*



GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

Regala ai tuoi primi piatti un tocco di colore in più con i nostri gnocchi di patate al pomodoro e sbizzarisci la tua fantasia: i tuoi ospiti resteranno stupiti.

Ingredienti: *farina di patate, acqua, pomodoro.*

LA PASTA ARTIGIANALE MANTOVANA

Nonna Angiola

Gli Gnocchi



GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA

I gnocchi di patate e zucca sono un primo piatto originale e semplicissimo da preparare: condiscili con burro e salvia per esaltare il loro gusto delicato.

Ingredienti: *farina di patate, acqua, zucca.*



GNOCCHI DI PATATE AGLI SPINACI

Un'altra golosa variante dei classici gnocchi di patate. Il sapore deciso degli spinaci si sposa piacevolmente a quello delicato della patata.

Ingredienti: *farina di patate, acqua, spinaci.*



Pasta di Nonna Angiola

di Carnevali Omar

Via Vittorio Veneto, 6/C
46014 Ospitaletto di Castellucchio (MN)
Laboratorio: **0376 950 753**

www.nonnangiola.com
info@nonnangiola.com