

La nostra pasta

Agnolotti di arrosto
Agnolotti ai tre arrosti
Agnolotti piccoli di arrosto
Agnolotti al brasato d'asino
Agnolotti del plin
Agnolotti al tartufo e arrosto
Agnolotti alla fonduta di formaggi
Pansotti al tartufo e fonduta
Pansotti di spinaci e ricotta
Pansotti di borragine
Pansotti al radicchio
Pansotti agli asparagi
Pansotti ai carciofi
Pansotti alla zucca
Pansotti ai cardi
Pansotti con ripieno di pesce

Tortellini
Gnocchi di patate
Gnocchi agli spinaci
Tagliatelle all'uovo
Tagliolini all'uovo
Trofie

I nostri sughi

Sugo di arrosto
Ragù di carne alla bolognese
Ragù bianco di carne
Sugo di salsiccia e funghi
Zabaione di parmigiano e gorgonzola
Zabaione di parmigiano
Pesto
Salsa di noci
Sugo di pomodoro

e inoltre ...
un'ampia scelta
di piatti artigianali
e genuini di
GASTRONOMIA
e di "eccellenze" tipiche
del Monferrato.



Il Monferrato si avvicina a te con tutte le
sue prelibatezze in

2 punti vendita

a Torino:

C.so A. De Gasperi n. 43
Torino - Tel: 011 7803142

Via Principi d'Acaja n. 38/F
Torino - Tel: 011 0682545



AMBIENTE
100% energia
da RINNOVABILI



@Pastificio del Monferrato



La squisita Pasta Fresca
e la Gastronomia di qualità
del Monferrato
in 2 punti vendita
a Torino

Specialità Agnolotti

“ Buoni come
quelli della
Nonna! ”



@Pastificio del Monferrato



FARINA BIOLOGICA



I nostri Agnolotti sono realizzati utilizzando la pregiata

FARINA BIOLOGICA macinata a pietra ed enkir di Mulino Marino,

per un impasto molto più leggero, digeribile e nutriente.



I nostri **Agnolotti** sono **privi** di qualsiasi **conservante** e per questo motivo non vengono utilizzati **neppure insaccati**.



i nostri ORTI



Utilizziamo **Verdure fresche italiane** di stagione privilegiando

il nostro Monferrato



solo carne ITALIANA



La **Carne** utilizzata per i ripieni è carne **italiana** allevata in **Piemonte**.

QUALITÀ delle MATERIE PRIME

per i nostri Agnolotti utilizziamo solo **uova di allevamento a terra**, **olio extravergine di oliva** e **Parmigiano Reggiano**.



I prodotti della nostra **GASTRONOMIA** sono preparati artigianalmente **senza glutammato** (privi di dado), **senza conservanti** e **senza esaltatori di sapori**.

