

**Bottega San Michele**

Cooperativa sociale  
Botteghe e Mestieri  
soc. coop. arl.

Via Tebano, 150  
48018 Faenza RA  
Italy

tel. 0546 47202  
fax 0546 47058

www.botteghemestieri.it  
info@botteghemestieri.it

C.F./P.IVA/R.I. 02188610394

R.E.A. 179367

Albo coop. n. A117491  
sez. mut. prev. di diritto

Aut. San. N°62 del 3/08/07  
rilasciata dal Comune di Faenza

## Referenze

### Pasta fresca e piadina

#### **La Pasta lavorata a macchina**

##### **Cappelletti**

Ingr. ripieno: formaggio di latte vaccino, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta, sale.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

##### **Tortellini**

Ingr. ripieno: Parmigiano reggiano 24 mesi, prosciutto, mortadella, carne di suino, sale, pepe, noce m.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

##### **Pasta fresca all'uovo - trafilata a bronzo (ord. Min. 5 kg)**

*gramigna, reginette, campanelle, bucatini.*

Ingr.: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

##### **Pasta lunga – tagliatelle, tagliolini, pappardelle, spaghetti alla chitarra**

Ingr.: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

##### **Sfoglia gialla (ord. Min. 5 kg)**

Ingr.: farina grano tenero «00», semola di grano duro, acqua, uova fresche.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

##### **Sfoglia verde (ord. Min. 5 kg)**

Ingr.: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua, spinaci liofilizzati.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

##### **Strozzapreti**

Ingr.: farina grano tenero «00», acqua, sale.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

**Bottega San Michele**

Cooperativa sociale  
Botteghe e Mestieri  
soc. coop. arl.

Via Tebano, 150  
48018 Faenza RA  
Italy

tel. 0546 47202  
fax 0546 47058

www.botteghemestieri.it  
info@botteghemestieri.it

C.F./P.IVA/R.I. 02188610394

R.E.A. 179367

Albo coop. n. A117491  
sez. mut. prev. di diritto

Aut. San. N°62 del 3/08/07  
rilasciata dal Comune di Faenza

## ***La Pasta lavorata a mano***

### **Cappelletti romagnoli**

Ingr. ripieno: formaggio di latte vaccino, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta, sale, noce m..

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

### **Tortellini bolognesi**

Ingr. ripieno: Parmigiano reggiano 24 mesi, prosciutto, mortadella, carne di suino, sale, pepe, noce m.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

### **Tortelli di ricotta**

Ingr. ripieno: ricotta di latte vaccino, ricotta di pecora, parmigiano reggiano 24 mesi, pane gratt. spinaci in foglia essiccati, sale, noce m.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», farina di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg.

### **Mezzelune di patate**

Ingr. Ripieno: patate, parmigiano reggiano 24 mesi, formaggio di latte vaccino, fiocco di patate, pane gratt. sale, noce moscata, pepe.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg.

### **Cappellacci di robiola, zafferano e erba cipollina**

Ingr. Ripieno: robiola, parmigiano reggiano 24 mesi, pane gratt. sale, erba cipollina, zafferano.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg.

### **Cappellacci di ricotta**

Ingr. Ripieno: Ricotta di latte vaccino, ricotta di latte di pecora, parmigiano reggiano 24 mesi, pane gratt., sale.

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Shelf life: 3 gg.

### **Passatelli (ord. Min. 5 kg)**

Ingr: parmigiano reggiano 24 mesi, uova fresche, pane gratt., sale, noce moscata.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

### **Gnocchi di patate (ord. Min. 5 kg)**

Ingr. Fiocco di patate, semilavorato per gnocchi, acqua, uova fresche, sale.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

**Bottega San Michele**

Cooperativa sociale  
Botteghe e Mestieri  
soc. coop. arl.

Via Tebano, 150  
48018 Faenza RA  
Italy

tel. 0546 47202  
fax 0546 47058

www.botteghemestieri.it  
info@botteghemestieri.it

C.F./P.IVA/R.I. 02188610394

R.E.A. 179367

Albo coop. n. A117491  
sez. mut. prev. di diritto

Aut. San. N°62 del 3/08/07  
rilasciata dal Comune di Faenza

## ***La Sfoglia al mattarello***

### **Pasta lunga – tagliatelle, tagliolini, pappardelle,**

Ingr.: farina grano tenero «00», uova fresche, semola di grano duro.

Shelf life: 3 gg./10 gg. ATM

## ***Pasta al forno pronta da cuocere***

*(ordine minimo 1 cartone da 4 teglie da 12 porzioni – o equivalenti)*

*Confezionata in teglie da 4 – 8 – 12 porzioni da 300 gr. circa*

### **Lasagne al forno**

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Ingr. Besciamella: latte parz. scremato, burro, farina «00», sale, pepe.

Ingr. Ragù: carne di bovino, carne di suino, vino rosso, concentrato di pomodoro, sedano, carota, cipolla, olio di oliva, sale, pepe.

Grana Padano.

Shelf life: 3 gg./12 gg. ATM

### **Cannelloni ricotta e spinaci**

Ingr. pasta: farina grano tenero «00», semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Ingr. ripieno: ricotta di latte vaccino, ricotta di pecora, parmigiano reggiano 24 mesi, spinaci in foglia essiccati, sale, noce m.

Shelf life: 3 gg./12 gg. ATM

## ***La Piadina Romagnola***

### **Piadina di mora romagnola**

Ingr. Farina di grano tenero “00”, strutto di mora romagnola, latte intero, acqua, sale, lievito baking.

Shelf life: 20 gg.

Confezionata in sacchetti da 5 o 10 piadine da 130 gr. circa cad.