

Ravioli di Sardegna



Ravioli di ricotta e spinaci

Semplici e classici, deliziosi con la salsa di pomodoro o arricchiti dal ragù.

Ravioli di ricotta e zafferano

Sposano due fra i più preziosi e delicati sapori della cucina sarda:

la ricotta freschissima e lo zafferano. Basta un sugo di pomodoro o un condimento di panna e limone per farne un piatto indimenticabile.

Ravioli di formaggio

Scoprite come la sapienza dei casari sardi si esprime nella creazione di formaggi freschissimi, che sanno dare una ricchezza inaspettata alle paste fresche.

Per questi tipici ravioli sardi un ripieno ricco e profumato che comprende patate fresche, formaggio fresco, cipolla, prezzemolo, aglio, mentuccia e noce moscata.

Sono ottimi con il sugo di pomodoro o con il ragù.

Ravioli di ricotta e funghi porcini

Il sapore di bosco dei funghi porcini si lega alla ricotta.

Chi ama i piatti di funghi scoprirà quanto possa essere sorprendente e delizioso questo accostamento.

Ravioli di ricotta e carciofi

La ricchezza della ricotta sarda insieme ai migliori carciofi. Il risultato sono dei ravioli che portano in tavola un gusto piacevolmente mediterraneo.

Ravioli di ricotta e melanzane

Sapori e naturali, un gusto deciso da portare in tavola con un sugo di pomodori o di melanzane.

Ravioli di ricotta e salmone

Un'idea nuova per un piatto raffinato.

La delicatezza del salmone nel soffice involucro della pasta fresca tradizionale di Sardegna.

Confezioni: in vaschetta da 500g, in busta da 500g/1 Kg.

Ricotta and spinach ravioli

Simple and classic, delicious with tomato sauce or meat sauce.

Ricotta and saffron ravioli

These ravioli bring together two of the most precious and delicate ingredients of Sardinian cuisine: the freshest ricotta and saffron. All it takes to prepare an unforgettable dish is tomato sauce or a dressing of cream and lemon.

Cheese ravioli

Discover how the skill of Sardinia's cheesemakers is expressed in the creation of the freshest of all cheeses, which can give unexpected richness to fresh pasta dishes.

Ricotta and cep ravioli

The woodland flavour of ceps blends well with ricotta. Those who love mushroom dishes will discover how surprising and delicious this combination is.

Ricotta and artichoke ravioli

The richness of Sardinian ricotta together with the best artichokes. The result is a dish of ravioli that brings to your table a pleasantly Mediterranean flavour.

Ricotta and aubergine ravioli

Tasty and natural, a strong flavour to serve with a tomato or aubergine sauce.

Ricotta and salmon ravioli

A new idea for a refined dish. The delicate flavour of salmon in the soft crust of Sardinia's traditional fresh pasta.

Packaging: 500g/1 kg bags



CONTINI s.r.l.
PASTIFICIO ARTIGIANALE SARDO

Sede legale e stabilimento di produzione
Zona Art.le Sa Terrixedda • 09096 Santa Giusta (OR)
Tel e fax 0783.358908
e-mail: continirsrl@tiscalinet.it



Scheda n° : 06 Edizione N. : 00 del: 01/06/2003

RAVIOLI DI RICOTTA E ZAFFERANO DOLCI

Codice prodotto	Confezione e peso netto	Pallets strati	IVA %	Peso cartone
15	busta- 500g	Strati 5 x 12 cartoni	10	Kg 6

Composizione sfoglia:	semola di grano duro, acqua
Composizione ripieno:	Ricotta pecorina e/o vaccina sarda (88% min.nel ripieno), pangrattato, farina 00, zucchero, uova, scorza di limone grattugiata, sale, zafferano.
Cottura consigliata:	utilizzare il prodotto ancora surgelato; versare i ravioli in una pentola con acqua in ebollizione già salata e farli cuocere per circa 10/12 minuti
Condimento consigliato:	salsa di pomodoro, ragù classico o panna da cucina e limone.
Misure cartone:	Misure Pallet:
Larghezza cart.255mm	Epal (cm.80 x 120) h. cm.184
Lunghezza cart.285mm	
Altezza car. 340mm	
Cod ean 8011060-0001052	