

TOSCANITA^{le}

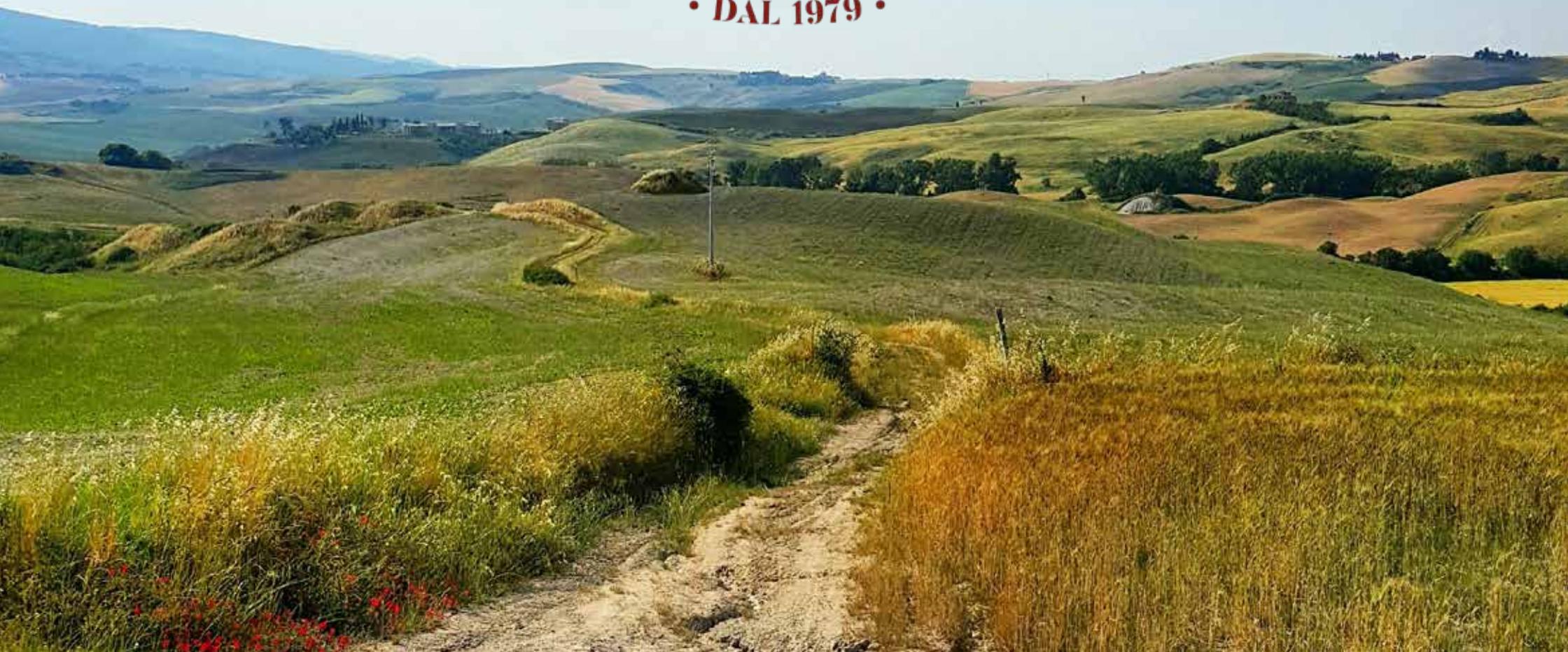


®



PASTA FRESCA AND BEYOND

• DAL 1979 •



Toscantà

LA STORIA

Toscantà rappresenta l'eccellenza di un territorio dove da sempre un passato ricco di tradizione si fonde con l'innovazione e la ricerca della qualità. La terra generosa da cui prende il nome è stata culla di cultura e di arte ma ha anche saputo far tesoro dei prodotti alimentari che la caratterizzano, lavorati con sapienza antica fino a farli diventare straordinari, come la pasta. I profumi e i sapori che ci offre sono testimonianza della passione con cui viene lavorata, della ricerca di una naturalità che va oltre l'apparenza, per arrivare alla sostanza delle cose.

Questo è Toscantà, un'azienda moderna che ha saputo cogliere i pregi di un passato illustre, declinandone al presente, e un presente eccellente, tempi e modi. Non per caso o improvvisazione, ma in un progressivo passaggio di saperi e competenze.

Toscantà represents the excellence of a territory where a past rich in tradition has always blended with innovation and the pursuit of quality. The generous land from which it takes its name has been the cradle of culture and art, but has also been able to capitalise on the food products that characterise it, made with ancient wisdom to become extraordinary, like the pasta. The scents and flavours it offers testify to the passion with which it is made, and the search for a naturalness that goes beyond appearance, to get to the substance of things.

This is Toscantà, a modern company that has been able to reap the benefits of an illustrious past, expressing its facets and moods in the present, and an excellent present as such. Not by chance or improvisation, but in a gradual transition of knowledge and skills.

Toscana

LA STORIA

Negli anni del dopoguerra era consuetudine che le massaie preparassero in casa la pasta da mettere in tavola per la famiglia, fumante e fragrante di sapore. Dagli anni '60 in poi, però, il cambiamento della società portò anche il cambiamento delle abitudini alimentari e si iniziò ad acquistare cibi confezionati. Proprio in questo periodo nacque in Valdichiana, vicino a Siena, un piccolo laboratorio dove, sfruttando l'esperienza e i segreti della cucina di famiglia, si produceva pane e pasta fresca, in particolare tortelli e pici, tipici della zona. Paste antiche, legate a una tradizione che da culinaria è divenuta anche culturale: per i tortelli, col nome di ravioli, si può addirittura ricordare il Decameron di Boccaccio, che in una novella parla del paese di Bengodi dove “niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli”; o un sonetto del Pucci, dove si racconta di donne che “vendono uova con formaggio / per far degli erbolati e delle torte / e raviuoli ed altro di paraggio”. I pici, poi, sembra che possano risalire addirittura agli Etruschi, e sarebbero rappresentati nell'affresco della tomba dei Leopardi, a Tarquinia.

Il piccolo laboratorio produce ottima pasta fresca, che sembra davvero quella fatta una volta in casa. Così l'attività prende il volo e nel corso degli anni si sviluppa ulteriormente e si trasferisce: a Monteriggioni, con il marchio Belverde, nel 1979. Anche l'assetto societario cambia, come spesso avviene, quasi naturalmente col passare del tempo, e la famiglia Bigazzi, affermata ed apprezzata nel settore food da cinquant'anni, prende le redini dell'azienda. Il nuovo management non dimentica la passione con cui l'attività era stata avviata, negli anni '60, anzi la fa propria e rilancia la sfida. Così si trasferisce in località Il Casone, sempre a Monteriggioni, dove sviluppa l'Arte Pasta Senese. Qui organizza uno stabilimento di circa 4000 mq, per continuare e migliorare la qualità della produzione, e si dà ulteriori obiettivi, concreti e ambiziosi. E a questo punto ecco così Toscana Un marchio (toscana) che vuol esprimere tutto l'orgoglio di rappresentare una zona di eccellenza e i suoi prodotti. In particolare la pasta, declinata in tanti tipi, tutti capaci con il loro gusto, la loro naturalità e la loro bontà, di offrirci l'essenza di questa terra unica. Dal 2020 parte la nuova linea produttiva per la pasta fresca congelata.



Toscanità

LA STORIA

In the post-war years, it was customary for housewives to prepare homemade pasta for their family, served steaming hot and fragrant. From the 60s onward, however, changes in society also led to changes in eating habits and packaged foods started to become popular. In that period, a small workshop opened in Valdichiana, near Siena, where good use was made of the experience gained and secrets learned in the family kitchen to produce bread and fresh pasta, especially ravioli and pici, typical of the area. Ancient pastas, linked to a culinary tradition that has also become cultural: for tortelli, going by the name of ravioli, we can even recall a tale in Boccaccio's Decameron, which speaks of Bengodi, the land of plenty, where "folk did nothing but make macaroni and ravioli"; or a sonnet by Pucci, which tells of women who "sell eggs and cheese / to make herb pies and cakes / and ravioli and other dainties". As for pici, they seem to go as far back as the Etruscans, and are possibly depicted in the fresco of the Tomb of Leopards in Tarquinia.

The small workshop produced excellent fresh pasta that tasted just like the homemade pasta of the old days. Activity soared, and over the years the workshop developed further and moved to Monteriggioni in 1979, adopting the Belverde mark. Even the corporate structure changed, as often happens quite naturally over time, and the Bigazzi family, well established and appreciated in the food industry for fifty years, took over the company. The new management did not forget the passion of the beginning, back in the 60s, but rather made it its own, and reissued the challenge. So, the company moved to Il Casone, a district of Monteriggioni, and developed Arte Pasta Senese. There, it organised a 4000-square metre facility, with the intent of pursuing and improving the quality of production, and set additional, concrete and ambitious targets. And this is how Toscanità came to be. A trademark (Toscanità) that wishes to express all the pride of representing an area of excellence and its products. In particular, the pasta, many different types of pasta, all capable of conveying the essence of this unique land through their taste, genuineness and goodness. From 2020 the new production line for frozen fresh pasta starts.



Toscana

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Le materie prime di alta qualità, senza conservanti e additivi, nel rispetto dell'ambiente, dimostrano la nostra passione e il nostro impegno.

I prodotti di Toscana garantiscono l'elevato standard di qualità e sicurezza alimentare, assicurato da linee di produzione moderne e innovative ed hanno ottenuto le certificazioni di qualità rilasciate da enti internazionali (BRC - British Retail Consortium, IFS - International Food Standard e BIO).

Toscana seguendo ancora oggi le ricette dell'antica tradizione culinaria toscana, fatta di ingredienti semplici e genuini del territorio, si fa portatrice della ricchezza gastronomica della nostra regione. Si dedica anche a prodotti innovativi come quelli della linea "Tutta Salute" pensata per coloro che seguono una dieta sana ed equilibrata, ad alto contenuto proteico ma priva di derivati animali.

The high quality raw materials, with no preservatives or additives, respectful of the environment, are proof of our passion and commitment.

Toscana products guarantee high quality and food safety standards, ensured by modern and innovative production lines, and have obtained quality certifications issued by international bodies (BRC - British Retail Consortium, IFS - International Food Standard and BIO).

By following the recipes of the ancient Tuscan culinary tradition, made of simple and natural local ingredients, Toscana is the herald of the gastronomic wealth of our region. It also dedicates much attention to innovative products, such as those of the "Tutta Salute" (full health) line, meant for those who follow a healthy and balanced diet, high in protein but with no animal derivatives.



Perché scegliere la pasta surgelata?

La nostra pasta fresca congelata viene lavorata con un sistema produttivo innovativo, il metodo IQF (Individual Quick Frozen) è un processo produttivo unico e rapido che surgela la pasta fresca separando ogni pezzo dagli altri nel momento in cui viene trafilata, formata e pastorizzata, il tutto in un unico ciclo produttivo. Questo permette al nostro prodotto di mantenere le sue qualità nutrizionali e le caratteristiche organolettiche (odore, sapore, colore) invariate, evitando l'aggiunta di conservanti.

Grazie alla pastorizzazione il prodotto congelato è sicuro dal punto di vista igienico- batteriologico, inoltre è un prodotto pratico da usare, si cuoce direttamente congelato ed è possibile prelevare dal sacchetto solo la quantità desiderata, evitando al massimo gli sprechi. In questo modo avrete il maggior controllo possibile delle quantità e riordini meno frequenti rispetto alla pasta fresca non congelata.

La pasta fresca congelata ha un shelf life di 18 mesi, va conservata a -18°C

Modalità di cottura della pasta surgelata



Cottura tradizionale:

Buttare la pasta ancora congelata in abbondante acqua salata (un litro per ogni 100 g di pasta). Per avere una cottura al dente, rispettare i tempi di cottura riportati sull'etichetta iniziando a contare dalla ripresa del bollore. Scolare e far saltare la pasta in una padella con il sugo scelto, in questo modo il condimento potrà avvolgere la pasta creando un piatto squisito. Servire caldo.



Cottura al vapore:

Particolarmente adatta al formato di pasta ripiena la cottura al vapore è rivolta principalmente a ristoranti, mense e a tutte le cucine prive di cuocipasta. Dopo aver preriscaldato il forno a 100 °C introdurre una teglia con la pasta, ancora surgelata, stesa uniformemente. I tempi sono gli stessi consigliati sulla confezione. Trascorso il tempo di cottura estrarre la teglia e condire con il sugo scelto.



La frittura:

Originale quanto basta per essere servita in aperitivi e come finger food, la pasta fresca congelata e fritta risulta croccante e gustosa, specialmente quella ripiena. Portare l'olio della friggitrice a 170°C/ 180°C (per le paste ripiene si consiglia temperature più alte 180°C/190°C).

Buttare la pasta nella friggitrice ancora congelata e far cuocere per 2/3 minuti fino a completa doratura (per i prodotti a sola base di formaggio i tempi di cottura sono inferiori: ½ minuti). Una volta cotti scolare su carta assorbente. Servire accompagnata da salse.

Why choose frozen pasta?

Our frozen fresh pasta is processed with an innovative production system, the IQF (Individual Quick Frozen) method is a unique and rapid production process that freezes fresh pasta by separating each piece from the others when it is drawn, shaped and pasteurized, the all in a single production cycle. This allows our product to maintain its nutritional qualities and organoleptic characteristics (smell, taste, color) unchanged, avoiding the addition of preservatives.

Thanks to pasteurization, the frozen product is safe from the hygienic-bacteriological point of view, it is also a practical product to use, it is cooked directly frozen and it is possible to take only the desired quantity from the bag, avoiding waste as much as possible. In this way you will have the greatest possible control of quantities and less frequent reorders compared to fresh, not frozen pasta.

Frozen fresh pasta has a shelf life of 18 months and should be stored at -18°C

How to cook frozen pasta



Traditional cooking:

Discard the still frozen pasta in abundant salted water (one liter for every 100 g of pasta). To have al dente cooking, respect the cooking times shown on the label, starting to count from the resumption of the boil. Drain and sauté the pasta in a pan with the chosen sauce, in this way the seasoning will wrap the pasta creating an exquisite dish. Serve hot.



Steam cooking:

Particularly suitable for the filled pasta format, steaming is mainly aimed at restaurants, canteens and all kitchens without a pasta cooker. After preheating the oven to 100°C , insert a pan with the pasta, still frozen, spread evenly. Times are the same as recommended on the package. After the cooking time, remove the pan and season with the chosen sauce.



Frying:

Original enough to be served as aperitifs and as finger food, fresh frozen and fried pasta is crispy and tasty, especially the stuffed one. Bring the fryer oil to 170°C / 180°C (higher temperatures 180°C / 190°C are recommended for stuffed pasta). Throw the pasta into the deep-frozen fryer and cook for 2/3 minutes until golden brown (for cheese-based products the cooking times are shorter: $\frac{1}{2}$ minutes). Once cooked, drain on paper towels. Serve with sauces.

Pasta fresca surgelata

DOPPIA SFOGLIA LAMINATA



MARGHERITE



RAVIOLI 40x40



**TORTELLI FORCHETTATI
50x50**

MONOSFOGLIA LAMINATA



TORTELLINI



TORTELLONI



Tutte le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto - All product images are for illustration purposes only.

TOSCANITA^e
PASTA FRESCA AND BEYOND
• DAL 1979 •

MARGHERITE

CON UOVA FRESCHE DI GALLINA, FARINE SELEZIONATE, SFOGLIA TRADIZIONALE
WITH SELECTED FLOURS, TRADITIONAL DOUGH, FRESH CHICKEN EGGS

MARGHERITE

Disponibili con ripieno di:

PATATE - RICOTTA FRESCA DI PECORA E SPINACI

La forma circolare caratterizza questo tortello, racchiuso in una sfoglia trafilata o laminata fatta con una selezione di semola di grano duro e farina di grano tenero e uova fresche di gallina. Il risultato delizia il gusto e il palato e si sposa perfettamente con tutti i condimenti.

Fillings available:

POTATOES - FRESH SHEEP RICOTTA AND SPINACH LEAVES

The circular shape characterizes this tortello, enclosed in a drawn or laminated sheet made with a selection of durum wheat semolina and soft wheat flour and fresh chicken eggs. The result delights the taste and the palate and goes perfectly with all the seasonings.

COTTURA

In una pentola grande e bassa portare ad ebollizione abbondante acqua salata. Immergere i tortelli e lasciarli cuocere per circa 2 minuti, a fuoco lento e senza girarli, per preservarne l'integrità. Scolare delicatamente con un ramaiolo o con un mestolo forato.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperatura 0°/+4°C. Non forare la confezione. Dopo l'apertura consumare entro due giorni conservando il prodotto in frigorifero.

INGREDIENTI vedi scheda tecnica

COOKING METHOD

Bring a large and shallow pot of salted water to a boil. Let the pasta simmer in boiling water for about 5 minutes. Do not stir the pasta to avoid any rupture.

Drain the pasta with a slotted spoon.

METHOD OF PRESERVATION

Keep Refrigerated at 0/+4°C. Avoid puncturing the packaging. Once opened, keep refrigerated and use within two days.

INGREDIENTS see technical sheet



MISURE INDICATIVE - PESO: 22 G - Ø: 6,5 CM



CONFEZIONE RICICLABILE

Confezione termosaldata flessibile da 1 Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

Flexible 1 Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



CONFEZIONE RICICLABILE

Box da 3 Kg. con 3 confezioni termosaldata flessibile da 1Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

3 Kg. box with 3 flexible 1Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



Tutte le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto - All product images are for illustration purposes only.

TOSCANITA^e
PASTA FRESCA AND BEYOND
• DAL 1979 •

TORTELLI FORCHETTATI 50x50

CON UOVA FRESCHE DI GALLINA, FARINE SELEZIONATE, SFOGLIA TRADIZIONALE
WITH SELECTED FLOURS, TRADITIONAL DOUGH, FRESH CHICKEN EGGS

TORTELLI FORCHETTATI 50x50

Disponibili con ripieno di:

RICOTTA E SPINACI - CARNE STUFATA

Racchiusi in una sfoglia delicata fatta con una selezione di semola di grano duro e farina di grano tenero e uova fresche di gallina. Il risultato delizia il gusto e il palato e si sposa perfettamente con tutti i condimenti.

Fillings available:

RICOTTA AND SPINACH LEAVES - STEWED MEAT

The very same wholesome ingredients are enclosed in a rough-textured pasta made with selected durum wheat semolina, soft wheat flour and fresh eggs. The result delights the palate and perfectly combines with all types of condiments.

COTTURA

In una pentola grande e bassa portare ad ebollizione abbondante acqua salata. Immergere i ravioli e lasciarli bollire per circa 2 minuti, a fuoco lento e senza girarli, per preservarne l'integrità. Scolare delicatamente con un ramaiolo o con un mestolo forato.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperatura 0°/+4°C. Non forare la confezione. Dopo l'apertura consumare entro due giorni conservando il prodotto in frigorifero.

INGREDIENTI vedi scheda tecnica

COOKING METHOD

Bring a large and shallow pot of salted water to a boil. Let the pasta simmer in boiling water for about 4 minutes. Do not stir the pasta to avoid any rupture.

Drain the pasta with a slotted spoon.

METHOD OF PRESERVATION

Keep Refrigerated at 0°/+4°C. Avoid puncturing the packaging. Once opened, keep refrigerated and use within two days.

INGREDIENTS see technical sheet



MISURE INDICATIVE - PESO: 16 G CIRCA -
LARGHEZZA: 5 CM - LUNGHEZZA: 5 CM



CONFEZIONE
RICICLABILE

Confezione termosaldata flessibile da 1 Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

Flexible 1 Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



CONFEZIONE
RICICLABILE

Box da 3 Kg. con 3 confezioni termosaldata flessibile da 1Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

3 Kg. box with 3 flexible 1Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



Tutte le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto - Images non contractuelles.

TOSCANITA^e
PASTA FRESCA AND BEYOND
• DAL 1979 •

RAVIOLI 40x40

CON UOVA FRESCHE DI GALLINA, FARINE SELEZIONATE, SFOGLIA TRADIZIONALE
WITH SELECTED FLOURS, TRADITIONAL DOUGH, FRESH CHICKEN EGGS

RAVIOLI 40x40

Disponibili con ripieno di:

**RICOTTA E SPINACI - FUNGHI PORCINI - PESTO DI AGRUMI
SPECK E GORGONZOLA - TARTUFO - CACIO E PERE**

Una dimensione più contenuta caratterizza questi ravioli, racchiusi in una sfoglia delicata fatta con una selezione di semola di grano duro e farina di grano tenero e uova fresche di gallina. Il risultato delizia il gusto e il palato e si sposa perfettamente con tutti i condimenti.

Fillings available:

**RICOTTA AND SPINACH LEAVES - PORCINI MUSHROOMS - CITRUS
PESTO - SPECK AND GORGONZOLA - TRUFFLE - CHEESE AND PEARS**

The very same wholesome ingredients are enclosed in a rough-textured pasta made with selected durum wheat semolina, soft wheat flour and fresh eggs. The result delights the palate and perfectly combines with all types of condiments.

COTTURA

In una pentola grande e bassa far bollire abbondante acqua salata, al momento dell'ebollizione immergere la pasta e farla cuocere per circa 2 minuti a fuoco lento, senza girarla per preservarne l'integrità. Scolare con un ramaiolo o con un mestolo forato

CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperatura 0°/+4°C. Non forare la confezione. Dopo l'apertura consumare entro due giorni conservando il prodotto in frigorifero.

INGREDIENTI vedi scheda tecnica

COOKING METHOD

Bring a large and shallow pot of salted water to a boil. Simmer the pasta in boiling water for about 2 minutes. Do not stir the pasta to keep it intact. Drain the pasta with a slotted spoon.

METHOD OF PRESERVATION

Keep Refrigerated at 0/+4°C. Avoid puncturing the packaging. Once opened, keep refrigerated and use within two days.

INGREDIENTS see technical sheet



MISURE INDICATIVE - PESO: 5 g -
LARGHEZZA: 4 cm - LUNGHEZZA: 4 cm



CONFEZIONE
RICICLABILE

Confezione termosaldata flessibile da 1 Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

Flexible 1 Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



CONFEZIONE
RICICLABILE

Box da 3 Kg. con 3 confezioni termosaldata flessibile da 1Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

3 Kg. box with 3 flexible 1Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



Tutte le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto - All product images are for illustration purposes only.

TOSCANITA^{le}
PASTA FRESCA AND BEYOND
• DAL 1979 •

TORTELLONI

CON UOVA FRESCHE DI GALLINA, FARINE SELEZIONATE, SFOGLIA TRAFILATA
WITH SELECTED FLOURS, TRADITIONAL DOUGH, FRESH CHICKEN EGGS

TORTELLONI

Disponibili con ripieno di:

RICOTTA E SPINACI - PROSCIUTTO CRUDO - CARNE STUFATA

La dimensione e la forma dei Tortelloni scaturiscono dall'esperienza e dalla tradizione, che donano loro un equilibrio capace di soddisfare ogni palato. Il gusto squisito nasce dall'uso di prodotti di eccellenza: farine di grano duro e grano tenero, uova fresche di gallina per la sfoglia ruvida, che avvolge un gustoso ripieno.

Fillings available:

RICOTTA AND SPINACH LEAVES - CURED HAM - STEWED MEAT

The size and shape of tortelloni originate from experience and tradition, creating a balance that satisfies any palate. Their delicious taste naturally results from the use of quality products: durum and soft wheat flour, and fresh chicken eggs for the rough-textured pasta that encloses a tasty filling, expertly blended by our master pasta makers.

COTTURA

In una pentola capiente portare ad ebollizione abbondante acqua salata. Al momento dell'ebollizione immergere la pasta e farla cuocere per circa 3 minuti.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperatura 0°/+4°C. Non forare la confezione. Dopo l'apertura consumare entro due giorni conservando il prodotto in frigorifero.

INGREDIENTI vedi scheda tecnica

COOKING METHOD

Bring a large pot of salted water to a boil. Let the pasta simmer in boiling water for about 3 minutes.

METHOD OF PRESERVATION

Keep Refrigerated at 0/+4°C. Avoid puncturing the packaging. Once opened, keep refrigerated and use within two days.

INGREDIENTS see technical sheet



MISURE INDICATIVE - PESO: 7 G - LARGHEZZA: 4 CM - LUNGHEZZA: 3,5 CM



CONFEZIONE RICICLABILE

Confezione termosaldata flessibile da 1 Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

Flexible 1 Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



CONFEZIONE RICICLABILE

Box da 3 Kg. con 3 confezioni termosaldata flessibile da 1Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

3 Kg. box with 3 flexible 1Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



Tutte le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto - Images non contractuelles.

TOSCANITA^{le}
PASTA FRESCA AND BEYOND
• DAL 1979 •

TORTELLINI

CON UOVA FRESCHE DI GALLINA, FARINE SELEZIONATE, SFOGLIA TRAFILATA O LAMINATA
THIN BRONZE DRAWN DOUGH, SELECTED FLOURS, FRESH CHICKEN EGGS

TORTELLINI

Disponibili con ripieno di:

PROSCIUTTO CRUDO D.O.P - PROSCIUTTO CRUDO - CARNE STUFATA

Una rivisitazione tutta toscana di una specialità - il tortellino - la cui paternità è ancora contesa tra le città emiliane di Modena e Bologna. Il tortellino con ripieno avvolto da una sfoglia, preparata con semola di grano duro, farina di grano tenero e uova fresche di gallina.

Fillings available:

D.O.P CURED HAM - CURED HAM - STEWED MEAT

An all-Tuscan remake of a specialty - tortellini - whose origins are still disputed between the Emilian cities of Modena and Bologna. Tortellini are made with a savoury filling wrapped in pasta made with durum wheat semolina, soft wheat flour and fresh chicken eggs.

COTTURA

Portare ad ebollizione il brodo e immergervi i tortellini per circa 4 minuti. Altrimenti, far bollire abbondante acqua salata in una pentola capiente e, al momento dell'ebollizione, immergere i tortellini per circa 4 minuti. Scolare e condire.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigo a temperatura 0°/+4°C. Non forare la confezione. Dopo l'apertura consumare entro due giorni conservando il prodotto in frigorifero.

INGREDIENTI vedi scheda tecnica

COOKING METHOD

Let the tortellini simmer in boiling broth for about 4 minutes. Otherwise, bring a large pot of salted water to a boil. Cook the tortellini for about 4 minutes, then drain them and add the sauce.

METHOD OF PRESERVATION

Keep Refrigerated at 0/+4°C. Avoid puncturing the packaging. Once opened, keep refrigerated and use within two days.

INGREDIENTS see technical sheet



MISURE INDICATIVE - PESO: 6 G -
LARGHEZZA: 5 CM - LUNGHEZZA: 2 CM



CONFEZIONE
RICICLABILE

Confezione termosaldata flessibile da 1 Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

Flexible 1 Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm



CONFEZIONE
RICICLABILE

Box da 3 Kg. con 3 confezioni termosaldata flessibile da 1Kg. con etichetta - atmosfera protettiva
Dimensioni: l.- x p.- x h.- cm

3 Kg. box with 3 flexible 1Kg. heat-sealed packaging with label - protective atmosphere
Dimensions: l.- x p.- x h.- cm

TOSCANITA^{le}

PASTA FRESCA AND BEYOND

• DAL 1979 •





Strada Provinciale Colligiana, 27
Località Il Casone - 53035, Monteriggioni (SI)
T. +39 0577 306018 - F. +39 0577 306900
www.toscanita.it
commerciale@toscanita.it

