



# Le Ricette della Tradizione

LA SFOGLIA NATURALMENTE RUVIDA

*Tipiche ricette di pasta fresca ripiena, realizzate con pasta estrusa al bronzo e ripieni emiliani di alta qualità: dai cappelletti di Reggio Emilia, ai tortelli verdi e di zucca, agli anolini di Parma, ai tortellini di Bologna.*

*Una selezione delle più antiche e **tipiche** preparazioni casalinghe del territorio emiliano.*

*Une sélection des préparations artisanales les plus anciennes et les plus typiques de la région d'Émilie.*

*Eine Auswahl der ältesten und typischsten hausgemachten Zubereitungen der Region Emilia.*



Reggiana  
**Gourmet**  
PASTAI ARTIGIANI



# Le Ricette della Tradizione

LA SFOGLIA NATURALMENTE RUVIDA

## TORTELLI

250 - 1000 g



### DI ERBETTA

with chard and spinach  
aux blettes et aux épinards  
mit Krautern und Spinat



### DI RICOTTA E DI ERBETTA

Vegetariano

with ricotta and chard  
à la ricotta et aux blettes  
mit Ricotta-molkencäse und Krautern



### ZUCCA

Vegetariano

with pumpkin  
au potiron  
mit Kürbis

## TORTELLINI 250 - 1000 g

## ANOLINI 250 - 1000 g



### DI BOLOGNA

pork loin and mortadella  
longe de porc et mortadelle  
Schweinelende und Mortadella



### ANOLINI DI CARNE

overcooked beef  
boeuf trop cuit  
verkochtes Rindfleisch

## CAPPELETTI 250 - 1000 g



### CAPPELETTI

overcooked pork and beef  
porc et boeuf trop cuits  
verkochtes Schweinefleisch und Rindfleisch

Le Ricette della Tradizione

è un marchio di Reggiana Gourmet

Via Ferraris 3 | 42011 Bagnolo in Piano (RE) - Italia

Tel. +39 0522 951658 | Fax +39 0522 953691

info@reggianagourmet.com | www.reggianagourmet.com