



*Alpa Rosa*

Laboratorio Artigianale

PASTAFRESCA | GASTRONOMIA





IL CATALOGO  
della pasta fresca  
2024



# INDICE

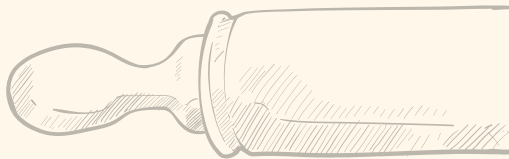
|                         |    |
|-------------------------|----|
| Il nostro laboratorio   | 2  |
| I nostri prodotti       | 3  |
| I principi dello chef   | 4  |
| Materie prime           | 6  |
| La nostra lavorazione   | 7  |
| <br>                    |    |
| La pasta fresca         | 9  |
| La gastronomia          | 22 |
| I sughi e salse         | 34 |
| <br>                    |    |
| Pasta ripiena su misura | 40 |
| Come ordinarle          | 41 |



## IL NOSTRO LABORATORIO

La nostra storia affonda le radici nella tradizione, ma è permeata da una voglia incessante di crescita e innovazione. Ogni giorno ci impegniamo a selezionare con cura solo i migliori prodotti, a sperimentare nuove ricette e a garantire un servizio impeccabile ai nostri clienti, poiché crediamo fermamente che la vera gioia della cucina risieda nell'attenzione ai dettagli e nella cura dei sapori.

Siamo entusiasti di condividere con voi il nostro amore per la pasta fresca e la gastronomia, e vi invitiamo caldamente ad unirvi a noi in questo viaggio culinario fatto di gusto, tradizione e scoperta.



# I NOSTRI PRODOTTI

## MATERIE PRIME

---

Le nostre materie prime sono scelte con cura direttamente dall'azienda per garantire la migliore qualità, tutti i prodotti del nostro catalogo sono italiani e, per il 60%, a km 0.

## RESA

---

La resa dei nostri prodotti, trattandosi di produzione artigianale con uova a guscio, è elevata, circa del 30% in più di quella industriale. La cottura è di 1 minuto sia per la pasta fresca che per quella abbattuta.

## CONSERVAZIONE

---

La nostra azienda offre tre tipi di conservazione:

- 1) Atmosfera modificata, fino a 30 giorni certificati.
- 2) Sottovuoto con esclusione di aria, fino a 15 giorni certificati.
- 3) Abbattimento congelato a -22/-30/-38 °C, fino a 45 giorni certificati.



# I PRINCIPI DELLO CHEF

## QUALITA'

La qualità dei nostri prodotti deriva inevitabilmente dalla dedizione riposta nella scelta della materia prima, italiana e per il 60% anche a km 0, e per il suo rispetto durante tutti i processi coinvolti nella lavorazione.

## TRADIZIONE

La tradizione ha un ruolo molto importante nella nostra cucina, ci permette di rimanere ancorati alle nostre origini culinarie senza andare oltre il confine della finzione moderna, garantendo sempre autenticità e genuinità.

## INNOVAZIONE

L'innovazione nei nostri prodotti risiede principalmente nelle tecniche moderne di conservazione, che vanno a supporto della tradizione, e nell'estetica dei servizi e dei prodotti, che segue il passo dei tempi.

## LAVORAZIONE

Cerchiamo di lavorare i nostri prodotti il minimo indispensabile per non alterarne la qualità ma solo per esaltarne i pregi, tuttavia vengono impiegate tecniche moderne per garantire un prodotto finito di qualità eccellente.



# LE NOSTRE MATERIE PRIME

## FARINA

---

Farina oro stellato.

## UOVA

---

Uova pasta gialla, allevate a terra, pastorizzate.

## FORMAGGIO

---

Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi del Consorzio delle Vacche Rosse.



# LA LAVORAZIONE

## MISCELAZIONE

Meccanica tramite rulli di acciaio  
e trafilatura di ottone



## STESURA

Automatica e semi automatica  
tramite estrusore

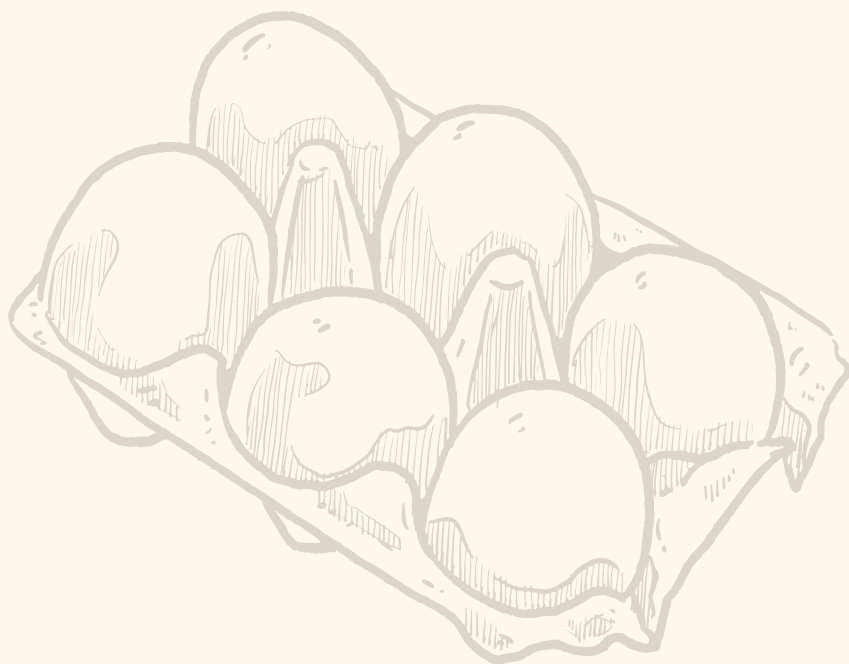


## CONGELAMENTO

Tramite abbattitore a 20 teglie  
fino a  $-38^{\circ}\text{C}$



# la PASTA FRESCA





## TAJERIN PIEMONTESI

COD. AR01



1 min



6 x 500g

I Tajerin sono una classica pasta lunga piemontese simile alle tagliatelle, ma con uno spessore più sottile. Venivano realizzati per tradizione dalle anziane signore della famiglia e venivano utilizzati per arricchire minestroni o semplicemente conditi con sughi elaborati per il pranzo.

I nostri Tajerin sono realizzati con una pasta ricca di uova e farina di alta qualità per garantire una corretta tenuta in fase di bollitura, anche partendo da gelo. I sughi consigliati sono ragù, funghi, pomodoro e burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1 kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.



# TAJERIN GRAN PIEMONTE AI 20 TUORLI

COD. AR02



1 min



6 x 500g

I Tajerin sono una classica pasta lunga piemontese simile alle tagliatelle, ma con uno spessore più sottile. Venivano realizzati per tradizione dalle anziane signore della famiglia e venivano utilizzati per arricchire minestrone o semplicemente conditi con sughi elaborati per il pranzo.

I nostri Tajerin Gran Piemonte ai 20 Tuorli sono realizzati con una pasta ricca di uova e farina di alta qualità per garantire una corretta tenuta in fase di bollitura, anche partendo da gelo.

I sughi consigliati sono ragù, funghi, pomodoro e burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.



# TAJERIN PIEMONTESI ALLA BORAGINE

COD. AR03



1 min



6 x 500g

I Tajerin sono una classica pasta lunga piemontese simile alle tagliatelle, ma con uno spessore più sottile. Venivano realizzati per tradizione dalle anziane signore della famiglia e venivano utilizzati per arricchire minestrone o semplicemente conditi con sughi elaborati per il pranzo.

I nostri Tajerin di boragine sono una realizzati con una pasta ricca di uova e farina di alta qualità per garantire la giusta tenuta in fase di bollitura, anche partendo da gelo.

I sughi consigliati sono ragu', funghi, pomodoro e burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.



## FETTUCCINE PIEMONTESI

---

COD. AR04

 1 min

 6 x 500g

Le fettuccine sono un tipo di pasta all'uovo tipico delle regioni settentrionali e centrali della nostra penisola. Si differenziano dalle tagliatelle per una minore larghezza e spessore.

Le nostre Fettuccine Piemontesi sono realizzate con una pasta ricca di uova e da farina di alta qualità per garantire la giusta cottura e tenuta in fase di bollitura, anche da gelo.

I sughi consigliati sono ragù, funghi, pomodoro e burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.



## FETTUCCINE GRAN PIEMONTE 20 TUORLI

---

COD. AR05

 1 min

 6 x 500g

Le fettuccine sono un tipo di pasta all'uovo tipico delle regioni settentrionali e centrali della nostra penisola. Si differenziano dalle tagliatelle per una minore larghezza e spessore.

Le nostre Fettuccine Gran Piemonte ai 20 Tuorli sono realizzate con una pasta ricca di uova e da farina di alta qualità per garantire la giusta cottura e tenuta in fase di bollitura, anche da gelo.

I sughi consigliati sono ragù, funghi, pomodoro e burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.



## FETTUCCINE COLORATE

NELLE VARIANTI BARBABIETOLA, SPINACI,  
POMODORO, CACAO, NERO DI SEPPIA

COD. AR06

 1 min

 6 x 500g



Le fettuccine sono un tipo di pasta all'uovo tipico delle regioni settentrionali e centrali della nostra penisola. Si differenziano dalle tagliatelle per una minore larghezza e spessore.

Le nostre Fettuccine Colorate sono realizzate con una pasta a basso contenuto di uova, colorata in più varianti tramite l'aggiunta di polveri di barbabietola, spinaci, cacao amaro, pomodoro e nero di seppia. Le diverse colorazioni sono studiate per liberare l'estro dello Chef e sorprendere il cliente in un gioco di colori e sapori gourmet raffinati ed eleganti.

Confezioni disponibili da  
500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### COLORAZIONI

Polveri di barbabietola, spinaci, cacao amaro, pomodoro, nero di seppia.



# GNOCCHI FATTI A MANO GRAN PIEMONTE

---

COD. AR07

 2 min

 6 x 1 kg

I gnocchi sono uno dei piatti più antichi della cucina piemontese e vengono realizzati, oggi come allora, con patate, farina e uova.

I nostri Gnocchi Gran Piemonte sono fatti rigorosamente a mano tramite lavorazioni completamente artigianali. Le patate impiegate provengono da coltivazioni a Km 0.

I sughi consigliati sono ragù, pesto, funghi, pomodoro, Robiola o Castelmagno.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

Patate biologiche, farina di grano tenero 00, uova a guscio pastorizzate, sale.



# AGNOLOTTO PIEMONTESE ALLE TRE CARNI

COD. AR08



1 min



6 x 1 kg

Gli agnolotti sono uno dei piatti tipici della cucina Piemontese. Sono formati da una pasta fresca all'uovo con ripieno di carne, verdura e formaggio.

Di forma quadrata (circa 2x2 cm) i nostri agnolotti Piemonte alle tre carni vengono realizzati con una pasta all'uovo di 1,5 mm di spessore e farciti con carne brasata di manzo, vitello e maiale di origine certificata prettamente italiana.

Sono ideali se accompagnati da sughi elaborati oppure semplicemente nelle classiche versioni al vino, al sugo d'arrosto oppure burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Carni di manzo, maiale, vitello, scarola, cavolo, carote, sedano, cipolla, Parmigiano Reggiano DOP, spezie, pepe.



## PLIN DI CARNE PIEMONTE

COD. AR09



1 min



6 x 1 kg

I ravioli al plin sono uno dei piatti tipici della cucina Piemontese e sono formati da una pasta fresca all'uovo con ripieno di carne, verdura e formaggio. La forma tipica piemontese di questa pasta fresca è quella piegata su se stessa e poi tagliata con una rotella dentellata.

I nostri plin Piemonte vengono realizzati con una pasta all'uovo di 1 mm di spessore e farciti con carne brasata di manzo, vitello e maiale di origine certificata prettamente italiana.

Sono ideali se accompaagnati da sughi elaborati oppure semplicemente nelle classiche versioni al vino, al sugo d'arrosto oppure burro e salvia.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1 kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Carne di manzo, maiale, vitello, scarola, cavolo, carote, sedano, cipolla, Parmigiano Reggiano DOP, spezie.



## PLIN DI ROCCAVERANO DOP

---

COD. AR10



1 min



6 x 1 kg

I ravioli al plin sono uno dei piatti tipici della cucina Piemontese.

I nostri Plin di Robiola vengono realizzati con una pasta all'uovo di 1 mm di spessore e con un ripieno di Robiola di Roccaverano DOP.

Sono ideali se accompagnati da burro fuso e nocchie IGP delle Langhe.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Robiola di Roccaverano DOP, ricotta di latte di capra, sale, pepe, pangrattato.



## PLIN DI MELANZANE E RICOTTA

---

COD. AR11



1 min



6 x 1kg

I ravioli al plin sono uno dei piatti tipici della cucina Piemontese.

I nostri plin di ricotta e melanzane vengono realizzati con una pasta all'uovo di 1 mm di spessore e con un ripieno di melanzane e ricotta. Sono ideali se accompagnati da burro fuso o pomodoro e basilico.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1kg

### INGREDIENTI

#### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

#### RIPIENO

Ricotta di latte di capra, melanzane, patate, sale, pepe.



## PLIN 5 COLORI 5 VERDURE

---

COD. AR12



1 min



6 x 1 kg

I ravioli al plin sono uno dei piatti tipici della cucina Piemontese.

I nostri plin 5 colori 5 verdure vengono realizzati con una pasta all'uovo di 1 mm di spessore e un ripieno di verdure di stagione.

Ogni colore ha una verdura di riferimento e contrasto di colore.

Sono ideali se accompagnati con un sugo di burro ed erbe oppure al forno con sale e olio.

Confezioni disponibili da  
250gr - 500gr - 1 kg

### INGREDIENTI

#### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

#### RIPIENO

Verdure di stagione, patate, parmigiano, sale e pepe.

# la GASTRONOMIA





# VITELLO TONNATO

---

COD. AR13

Il vitello tonnato è un piatto tradizionale italiano originario del Piemonte. La sua storia risale al XVIII secolo, quando si iniziò ad utilizzare il tonno in scatola nella cucina.

Si dice che il vitello tonnato sia stato inventato come un modo per rendere più gustosa la carne di vitello lessata.

La ricetta prevede che il vitello venga bollito e poi tagliato a fette sottili. Successivamente, viene servito con una salsa tonnata a base di tonno, acciughe, capperi, maionese e succo di limone.

Il piatto è diventato popolare in tutto il Paese e anche all'estero, grazie al suo sapore delicato e alla facilità di preparazione.

## INGREDIENTI

Vitello cotto a bassa temperatura in forno.

### SALSA

Tonno in olio evo italia, filetti di acciuga, capperi sotto sale, maionese.



# INSALATA RUSSA

---

COD. AR14

L'insalata russa è certamente la più famosa tra le "insalate" a base di verdure cotte. È nota anche come insalata Olivier, dal nome di Lucien Olivier, cuoco di origine belga, che nel 1860 la inventò per gli ospiti del ristorante Hermitage, a Mosca.

La nostra insalata russa viene realizzata con patate, carote e piselli, tonno, acciughe a filetti e capperi, maionese senza glutine, come versione moderna che rispetta la tradizione piemontese con prodotti a km 0 senza conservanti nè antiossidanti.

Confezioni disponibili da  
500gr - 1kg

## INGREDIENTI

Patate, carote e piselli, tonno, acciughe a filetti, capperi, maionese senza glutine



# INSALATA RUSSA VEGETARIANA

---

COD. AR15

L'insalata russa è certamente la più famosa tra le "insalate" a base di verdure cotte. È nota anche come insalata Olivier, dal nome di Lucien Olivier, cuoco di origine belga, che nel 1860 la inventò per gli ospiti del ristorante Hermitage, a Mosca.

La nostra insalata russa viene realizzata con patate, carote e piselli, tonno, acciughe a filetti e capperi, maionese senza glutine e veganok, come versione moderna che rispetta la tradizione piemontese con prodotti a km 0 senza conservanti nè antiossidanti.

Confezioni disponibili da  
500gr - 1kg

## INGREDIENTI

Patate, carote e piselli, capperi, maionese senza glutine e veganok.



# ACCIUGHE CON IL BAGNETTO

---

COD. AR16

Le nostre acciughe con il bagnetto sono una selezione di tre acciughe diverse che arrivano da due mari quali il Mar Cantabrico, e il Mar Mediterraneo. I tre filetti di acciughe sono: Acciughe del Mediterraneo, Acciughe Tamburello della Sicilia e Acciughe del Mar Cantabrico, tutte pulite a mano e rifilate a forbici con una bassissima presenza di spine nei filetti.

Il nostro bagnetto viene realizzato secondo la ricetta piemontese con prezzemolo, mollica di pane, aceto, peperone, cipolla, sale e pepe di nostra produzione e certificato.

Confezioni disponibili da  
12 filetti

## INGREDIENTI

Acciughe del Mediterraneo, Acciughe Tamburello della Sicilia e Acciughe del mar Cantabrico, prezzemolo, mollica di pane, aceto, peperone, cipolla, sale e pepe.



# PEPERONI CON IL BAGNETTO

---

COD. AR17

Peperoni freschi gialli e rossi cotti al forno e sbucciati a mano, uno per uno. Un contorno coloratissimo che accompagna ed esalta sia il pesce che la carne.. Tutto fatto rigorosamente a mano.

Il nostro bagnetto viene realizzato secondo la ricetta piemontese con prezzemolo, mollica di pane, aceto, peperone, cipolla, sale e pepe di nostra produzione e certificato.

Confezione disponibili da  
500 gr

## INGREDIENTI

Peperoni freschi gialli e rossi, prezzemolo, mollica di pane, aceto, cipolla, sale e pepe.



# PEPERONI CON LA BAGNA CAUDA

---

COD. AR18

Peperoni freschi gialli e rossi cotti al forno e sbucciati a mano, uno per uno. Un contorno coloratissimo che accompagna ed esalta sia il pesce che la carne... tutto fatto rigorosamente a mano!

La nostra bagna cauda viene realizzata secondo la ricetta piemontese con acciughe sotto sale, olio di noci, olio evo, aglio tutto quanto fatto da noi, confezionato e pastorizzato.

Confezione disponibili da  
500gr

## INGREDIENTI

Peperoni freschi gialli e rossi, acciughe sotto sale, olio di noci, olio evo, aglio.



# TORTINE IN SFOGLIA

RICOTTA E SPINACI, MELANZANE E RICOTTA,  
CARCIOFI E RICOTTA

---

COD. AR19

La tortina in sfoglia viene fatta interamente da noi, partendo dalla sfoglia fino al ripieno fresco, tutte le settimane.

La sfoglia viene tirata a lungo tramite rulli per risultare il più sottile possibile e far risaltare al meglio il sapore de nostro ripieno.

Confezione disponibile da  
monoporzione

## INGREDIENTI

### PASTA

Burro, acqua, uova e farina 0.

### RIPIENO

Ricotta e spinaci, melanzane e ricotta, carciofi e ricotta.



# LASAGNA CLASSICA PIEMONTE

---

COD. AR20

Le lasagne al forno sono costituite da un sfoglia di pasta all'uovo tagliata in fogli grossolanamente rettangolari detti lasagne, le quali, una volta bollite e scolate, vengono disposte in una sequenza di strati, separati da una farcitura che varia in relazione alle diverse tradizioni locali.

La nostra lasagna è formata da 4 strati con al loro interno besciamella, ragù e Parmigiano Reggiano 36 mesi.

Confezioni disponibili da

Teglie da 2-4-6-12 persone (Opzione congelato -38°C)

Teglie gastronorm da 6,5kg (Opzione congelato -38°C)

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Besciamella, ragù e Parmigiano Reggiano 36 mesi.



# LASAGNA AL PESTO

---

COD. AR21

Le lasagne al forno sono costituite da un sfoglia di pasta all'uovo tagliata in fogli grossolanamente rettangolari detti lasagne, le quali, una volta bollite e scolate, vengono disposte in una sequenza di strati, separati da una farcitura che varia in relazione alle diverse tradizioni locali.

La lasagna al pesto viene fatta con patate e fagiolini e pesto fatto da noi con basilico di Prà. La lasagna è formata da 4 strati intermezzata dai fagiolini, patate e besciamella come da tradizione.

Confezioni disponibili da

Teglie da 2-4-6-12 persone (Opzione congelato -38°C)

Teglie gastronorm da 6,5kg (Opzione congelato -38°C)

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Patate, fagiolini, pesto fatto da noi con basilico di Prà, besciamella.



# CANNELLONI ACQUESI CLASSICI PIEMONTE

---

COD. AR22

I cannelloni Acquesi sono più grossi dei classici cannelloni, si utilizza la pasta delle lasagne sbollentata e dopo di che noi andiamo a farli uno per uno a mano e riposti nelle teglie.

Il cannellone è composto dalla pasta sbollentata, detta lasagna, e il nostro ripieno di carne.

Confezioni disponibili da

Teglie da 2-4-6-12 persone (Opzione congelato -38°C)

Teglie gastronorm da 6,5kg (Opzione congelato -38°C)

## INGREDIENTI

### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Carne di vitello, manzo, maiale, cavolo, besciamella, sale e pepe.



# CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

---

COD. AR23

I cannelloni Acquesi sono più grossi dei classici cannelloni, si utilizza la pasta delle lasagne cioè sbollentata e dopo di che noi andiamo a farli uno per uno a mano e riposti nelle teglie.

Il cannellone di magro è composto dalla pasta detta lasagna e dal ripieno di ricotta e spinaci per dare una selezione vegetariana ma che richiami comunque la tradizione.

Confezioni disponibili da

Teglie da 2-4-6-12 persone (Opzione congelato -38°C)

Teglie gastronorm da 6,5kg (Opzione congelato -38°C)

## INGREDIENTI

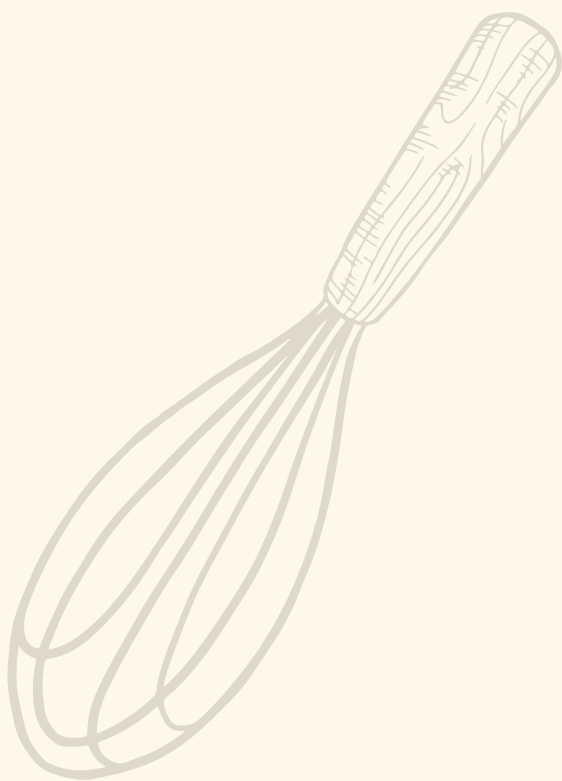
### PASTA

Farina di grano tenero di tipo 00, semola di grano duro, acqua, uova.

### RIPIENO

Ricotta e spinaci, besciamella, sale e pepe.

i  
SUGHI e  
le SALSE





# RAGÙ DI CARNE PIEMONTESE

---

COD. AR24

Il nostro ragù è fatto da carni piemontesi e allevate in Piemonte, cotto per 4 ore in cassetta a fuoco lento per garantire un gusto intenso e una carne morbida al momento in cui viene utilizzata.

Confezioni disponibili

Scatola plastica microondabile (opzione congelato -38°C)

250gr - 500gr

Confezione sottovuoto (opzione congelato -38°C)

1kg - 2,5kg - 5kg

## INGREDIENTI

Cipolla, carota, carne bovina fassona, carne di maiale italiano e passata di pomodoro italiana.



# SUGO DI FUNGHI PORCINI

---

COD. AR25

I funghi porcini appartengono alla famiglia dei Boletus Edulis, crescono nelle colline fino ai 1600 metri e si trovano solitamente sotto gli alberi di castagno, faggio, quercia e rovere. La loro parte superiore è larga circa 25 centimetri mentre invece il loro gambo è pieno e robusto.

Il sugo di funghi porcini è un ottimo condimento per fettuccine e tajarin, infatti la pasta ruvida assorbe i sapori del sugo esaltandoli ulteriormente.

Confezione disponibile  
Scatola plastica microondabile (opzione congelato -38°C)  
500gr

## INGREDIENTI

Prezzemolo, funghi porcini al 100%, olio evo, acqua e sale.



## SUGO D'ARROSTO

---

COD. AR26

Il nostro sugo di arrosto viene fatto con le ossa dei bovini. Per estrarre al meglio il loro gusto, il sugo viene cotto per 6 ore in casseruola, poi viene filtrato e addensato con amido di mais. Edibile anche per gli intolleranti al frumento ma non per celiaci.

Confezioni disponibili

Scatola plastica microondabile (opzione congelato -38°C)

250gr - 500gr

Confezione sottovuoto (opzione congelato -38°C)

1kg - 2,5kg - 5kg

## INGREDIENTI

Ossa di bovino, vino rosso, sale, pepe.



## SALSA TONNATA IN VASETTO

---

COD. AR27

La salsa tonnata è la salsa più annoverata in Piemonte che accompagna da sempre il vitello tonnato.

La nostra salsa deriva da una ricetta di famiglia tramandata negli anni, e viene fatta da ingredienti di qualità quali sono: tonno in olio evo italia, filetti di acciuga, capperi sotto sale e maionese. La salsa viene poi messa all'interno di un vasetto di vetro e chiusa, pronta per la vendita. C'è anche la possibilità di avere la salsa nelle confezioni di plastica termosaldate.

Confezioni disponibili  
Vasetto 850gr  
Scatola di plastica  
250gr - 500gr - 1 kg

### INGREDIENTI

Tonno in olio evo italia, filetti di acciuga, capperi sotto sale, maionese.



## pasta ripiena SU MISURA

Un altro servizio che il nostro laboratorio offre è quello di realizzare pasta ripiena su misura per le esigenze del cliente:

forniscici il tuo ripieno e sarà inserito all'interno della nostra pasta fresca per ottenere il tuo personalissimo raviolo!



# come ORDINARE

## TRAMITE CELLULARE:

+39 345 162 6246

## TRAMITE EMAIL:

[Alparosa.lab.bistro@mail.com](mailto:Alparosa.lab.bistro@mail.com)

## TRAMITE AGENTE:

+39 345 162 6246

## TRAMITE LABORATORIO:

Via Nizza 194, Acqui Terme

siamo il  
**PARTNER IDEALE**  
per



RISTORAZIONE



STELLATI



BAR



CATERING



HOTELLERIE



RIVENDITORI



ALPAROSA

Laboratorio – Pasta Fresca – Gastronomia  
Via Nizza 194 – 15011 – Acqui Terme – AL  
+39 345 162 6246

IL CATALOGO  
della pasta fresca  
2024





ALPAROSA

Laboratorio – Pasta Fresca – Gastronomia  
Via Nizza 194 – 15011 – Acqui Terme – AL  
+39 345 162 6246

IL CATALOGO  
della pasta fresca  
2024