



Ambrosetti ®

Solucions Organolèptiques

...les vistes des del nostre obrador.

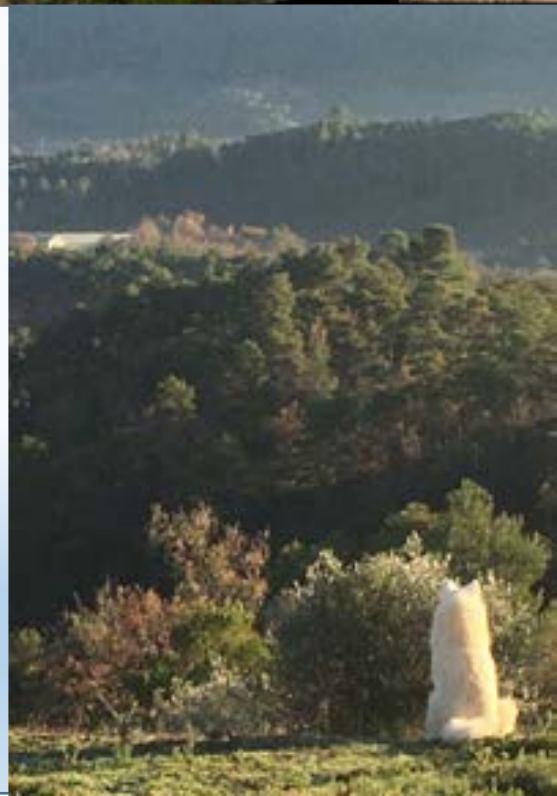


ELS NOSTRES PRODUCTES NEIXEN DEL
DESIG DE REALITZAR UN SOMNI, VIURE I
TREBALLAR EN UN ENTORN ÚNIC I
INCONTAMINAT.

CADA MATÍ FEM 20 METRES PER A ANAR
DES DE CASA AI NOSTRE OBRADOR, UN
PRIVILEGI PER A POCS.



DES DE SEMPRE EL PANORAMA
SORPRENENT,
ELS SONS DE LA NATURALES,
LA TRANQUIL·LITAT QUE ES VIU EN LA
NOSTRA MASIA FAMILIAR
SÓN LA INSPIRACIÓ PER A CREAR
UNS PRODUCTES PLENS DE SABORS
AUTÈNTICS, FIDELS, ANCESTRALS
...COM LA TERRA DEL LLOC ON
S'ELABOREN



INDEXI

*de la solucions
organolèptiques*

LA PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

la farcida

la no farcida

LES SALSES

ELS PLATS PREPARATS

ICONES



cocció
en aigua



cocció
en la paella



cocció en
el forn o al
microones



cocció
en fregit



format
packaging
horeca



format
ECOPACKAGING
botiga



racions per
persona



temperatura
de conservació

LA PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA



ou i sèmola

cos i ànima de la nostra pasta

perquè ultra congelada

la ultra congelació és l'únic sistema de conservació
que permet mantenir inalterades les propietats
organolèptiques de la pasta fresca per llarg temps



el parmesà

hi ha qui ho posa damunt de la pasta...nosaltres ho posem dins!
en els nostres farciments substitueix els espessidors ordinaris.





Ens enxampes amb les **mans** a la **massa**

Faber Artigianus Artigianis

Fa més de 20 anys que elaborem molts dels nostres productes a mà.
Pertanyem a una noble espècie en extinció, els “*Faber *Artigianus *Artigianis”.





LA FARCIDA

La pasta farcida és el nostre vaixell almirall. La pasta és el nostre gran secret, però el farciment també marca la diferència.

Cada ingredient primari es cuina per separat i s'assembla en un maridatge de grans sabors.

La pots bullir, fregir, saltar o enfornar. I pots presentar-la com a plat, o en amanida, o fins i tot com a tapes.

A més, podem personalitzar qualsevol format que triïs amb el farciment que més t'agradi.

RAVIOLO CLÀSSIC

"PASTA SFOGLIA" DE SÈMOLA I OU



(5x5 cm. 12 gr.)



MATÓ I ESPINACAS

FUNGHI PORCINI
(CEPS)



CARN ROSTIDA



4 FORMATGES



TÒFONA NEGRA



PERNIL IBÈRIC
DE GLA



MORCILLA I
TOMAQUET CONFITAT



FOIE GRAS



7 MIN.



5 MIN.



8 MIN.
180°C



3 MIN.
140°C

2,5 KG



208 PECES

250 GR



2 RACIONS



10-12 PESES
PER
PERSONA



-18°C

RAVIOLONI

FORMA ARTESANA 7x7 cm

"PASTA SFOGLIA" DE SÈMOLA I OU



(7x7 cm. 24 gr.)



MATÓ, ALFÀBREGA FRESCA
I PARMESÀ



CARABASSA
RECEPTA ORIGINAL AMB "AMARETTI"



CARXOFES I GAMBES



CARN D'ÀNEC CONFITADA I PERES



BRANDADA DE BACALLÀ
PASTA AMB DOBLE CARA: NEGRA CALAMAR I D'OU



BURRATA



7 MIN.



5 MIN.



8 MIN.
180°C



3 MIN.
140°C

2,5 KG



104 PECES

250 GR



2 RACIONS



4 PECES
PER
PERSONA



-18°C

COFRETS

"PASTA SFOGLIA" DE SÈMOLA I OU
ELABORATS A MÀ AMB
FARCIMENT NO TRITURAT



A) 8x5,5 cm. 55 gr.



B) 12x6 cm. 55 gr.



8 MIN.



6 MIN.



9 MIN.
180°C



3 MIN.
140°C

A) FUNGHI PORCINI



32 PECES



B) TÒFONA NEGRA



2 PECES PER
PERSONA

B) BURRATA



-18°C

GRANRAVIOLO Y GRANSOLE

"PASTA SFOGLIA" DE SÈMOLA I OU

MONO PORCIONES ELABORADES A MÀ AMB
FARCIMENT NO TRITURAT

El farciment de la pasta fresca es troba triturat, conseqüència de la mida de la peça i de la mecanització en la producció. Nosaltres decidim emplenar alguns dels nostres productes amb ingredients sencers sense triturar i per a poder fer-ho elaborem grans mono porcions de pasta fresca fetes a mà. Omplen el plat amb gran espectacularitat i la sorpresa de trobar un farciment sencer embolicat en pasta fresca està assegurada. Aquestes característiques porten a les mono porcions Ambrosetti a ser triades pels professionals perquè la seva carta destaquí.

GRANRAVIOLO: 16x11 cm. 110 gr.



10 MIN.



8 MIN.



8 MIN.
180°C



5 MIN.
140°C



FETS A MÀ

GRANSOLE: Ø 12 cm. 110 gr.

GRANRAVIOLO FUNGHI PORCINI (CEPS)
I GAMBES
AMB CREMA A LA TÒFONA NEGRA



16 PECES



GRANSOLE FORMATGE DE CABRA,
PEBROT ESCALIVAT I CEBA CONFITADA



1 PEÇA PER
PERSONA

GRANSOLE MORCILLA D'AUTOR, TOMÀQUET CONFITAT
I PEBROT DEL PIQUILLO



-18°C

ALTRES FORMATS

"PASTA SFOGLIA" DE SÈMOLA I OU



FETS A MÀ

CANNELLONI "15"

CANELONS ESTIL ITALIÀ 15 CM. 90 *GR.

- CARN D'ÀNEC AMB FUNGHI PORCINI (CEPS)
- CARN D'ÀNEC AMB PERES, PRUNES I PINYONS



2 PECES PER
PERSONA



24 PIECESS



-18°C

CANNELLONE TRADIZIONE ITALIANA 10 CM. -55 GR.

- CARN DE VEDELLA ROSTIDA,
MOZZARELLA I PARMESÀ



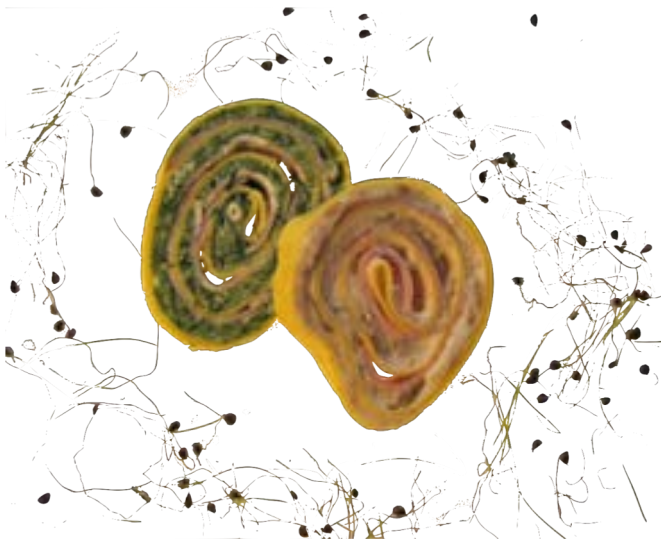
3 PECES PER
PERSONA



36 PECES



20 MIN. 200°C
CON BEIXMEL



NIDI DI RONDINE

7x1,5 CM. - 35 GR.

- ESPINACS I BACON
- FUNGHI PORCINI (CEPS) I PERNIL DOLÇ



8 MIN.



15 MIN.
200°C



65 PECES



4 PECES PER
PERSONA



-18°C

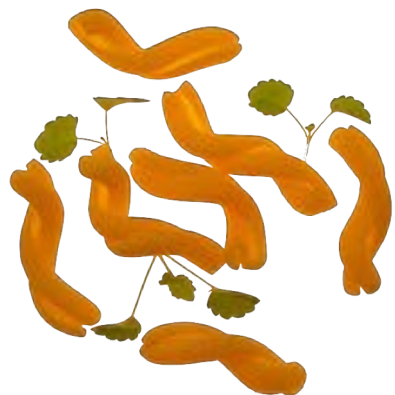


LA NO FARCIDA

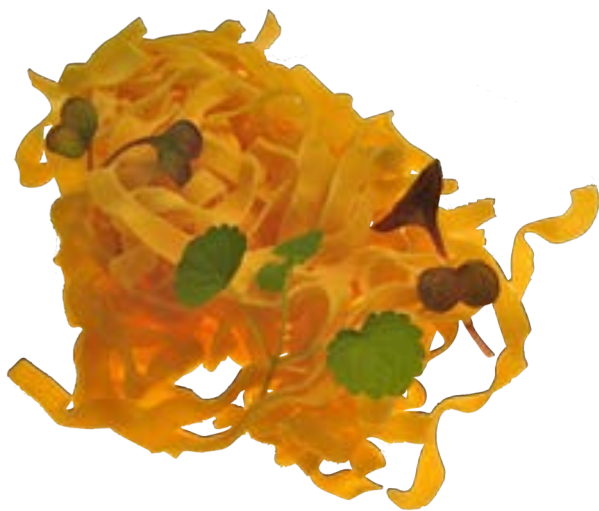
LA TEXTURA I EL SABOR EN LA PASTA FRESCA NO FARCIDA HO SÓN TOT.
ELABORADES ÚNICAMENT AMB SÈMOLES , FARINES DE BLAT I OU SENCER LES “no farcides”
*AMBROSETTI ES MANTENEN SEMPRE “AL DENTE” ENLLAÇANT-SE AMB LA SALSA D'UNA FORMA INCONFUSIBLE

- LAMINES 16x30 cm.
- ROTLLO DE PASTA FRESCA 16x120 cm.
- clàssica a l'ou
- espinacs a l'ou (verd)
- tinta calamar a l'ou (negra)
- tomàquet (rojo)

STROZZAPRETI (MACARRONS CASOLANS)



FETTUCCINE/TAGLIATELLE



SPAGHETTI CHITARRA



SPAGHETTI CHITARRA
TINTA CALAMAR



PAPPARDELLE
FETES A MÀ



6 MIN.



2 KG
18 racions de 115 gr.
dosades



250 GR
2 RACCIONS



-18°C

LES SALSES

LES SALSES AMBROSETTI ESTAN ELABORADES EXPRESSAMENT PER A ENALTIR TOT TIPUS DE PASTA PERÒ TAMBÉ ALTRES ALIMENTS DE LA NOSTRA DIETA QUOTIDIANA.



PESTO GENOVESE

FETA AMB ALFÀBREGA FRESCA, PARMESÀ,
OLI D'OLIVA I PINYONS.
TAMBÉ EXQUISIDA PER A MARISC, PEIX,
VERDURES I AMANIDES..



bossa de 500 gr.



-18°C

ALTRES SALSES DISPONIBLES BAIX COMANDA:

- SALSA DIAVOLA
- CREMA FUNGHI PORCINI
- CREMA 4 FORMAGGI
- SALSA TÒFONA NEGRA
- CREMA GORGONZOLA, PERES I NOUS
- SALSA GAMBES I SALMÓ FUMAT
- CARBONARA CLÀSSICA
- SALSA VERDURES DE L'HORT

ELS PLATS PREPARATS



RAVIOLI AMB SALSA

EN POCS MINUTS ESTAN LLESTOS PER A PERMETRE'T ASSABORIR UN PLAT DE PASTA FRESCA AMB SALSA COM ELS QUE FAN LES LLARS ITALIANES

- ravioli de ricotta i espinacs amb salsa bolonyesa
- ravioli de funghi porcini amb salsa bolonyesa
- ravioli de carn amb crema de bolets
- ravioli 4 formatges amb crema de formatges
- ravioli 4 formatges amb crema es bolets



7 MIN.
microones

300 GR



1 RACIÓ



-18°C

LASANYA DE CARN TRADICIONAL I LASANYA VEGETAL

LES LASANYES REGIONALS
DEL SUD D'ITÀLIA FETES
AMB LA NOSTRA PASTA
FRESCA I ACABADES AMB
BEIXAMEL I UN NOBLE
GRATINAT DE
MOZZARELLA I PARMESÀ



40 MIN.
180°C

550 GR



2 RACCIONS



-18°C

CANNELLONI TRADIZIONE ITALIANA

- RECEPTE ROMANA -
FARCITS AMB CARN
NACIONAL DE VEDELLA
ROSTIDA, MOZZARELLA,
PARMESÀ I UN TOC DE
SALSA DE TOMÀQUET.
ACABATS AMB BEIXAMEL I
EL NOSTRE GRATINAT DE
MOZZARELLA I PARMESÀ



40 MIN.
180°C

550 GR



2 RACCIONS



-18°C



POSEM A LA DISPOSICIÓ DE
LES TEVES IDEES LA NOSTRA ART
PER A REALITZAR PRODUCTES
PERSONALITZATS

PRODUCTES *AMBROSETTI – ELABORATS EN LA MASIA CAN BARRUSCA PER ARTESANS ITALIANS

- tel. 973296089 -

prodottiambrosetti.com