



*Ambrosetti* ®

Soluciones Organolépticas

...las vistas desde nuestro obrador.

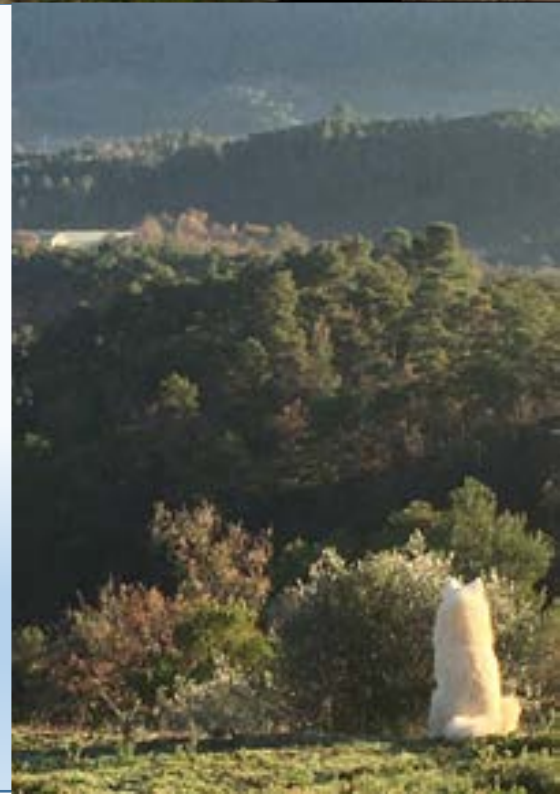


NUESTROS PRODUCTOS NACEN DEL DESEO DE REALIZAR UN SUEÑO, VIVIR Y TRABAJAR EN UN ENTORNO ÚNICO E INCONTAMINADO.

CADA MAÑANA HACEMOS 20 METROS PARA IR DESDE CASA A NUESTRO OBRADOR, UN PRIVILEGIO PARA POCOS.



DESDE SIEMPRE EL PANORAMA ASOMBROSO, LOS SONIDOS DE LA NATURALEZA, LA TRANQUILIDAD QUE SE VIVE EN NUESTRA MASÍA FAMILIAR SON LA INSPIRACIÓN PARA CREAR UNOS PRODUCTOS LLENOS DE SABORES AUTÉNTICOS, FIELES, ANCESTRALES...COMO LA TIERRA DEL LUGAR DONDE SE ELABORAN



# INDICE

de la soluciones  
organolépticas

---

## LA PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

La rellena

La no rellena

## LAS SALSAS

## LOS PLATOS PREPARADOS

---

## ICONOS



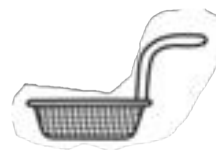
cocción  
en agua



cocción  
en paella



cocción en  
el horno o  
al  
microondas



cocción  
en frito



formato  
packaging  
horeca



formato  
ECOPACKAGING  
tienda




raciones por  
persona



temperatura  
de conservación

# LA PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA



huevo y sémola  
cuerpo y alma de nuestra pasta

porque ultra congelada

la ultra congelación es el único sistema de conservación que permite mantener inalteradas las propiedades organolépticas de la pasta fresca por largo tiempo



el parmesano

hay quien lo pone encima de la pasta...nosotros lo ponemos dentro!  
en nuestros rellenos sustituye los espesantes ordinarios.





Nos pillas con las **manos** en la **masa**

## Faber Artigianus Artigianis

Hace más de 20 años que elaboramos muchos de nuestros productos a mano. Pertenece a una noble especie en extinción, los "Faber Artigianus Artigianis".



handmade



# LA RELLENA

**La pasta rellena es nuestro buque insignia. La pasta es nuestro gran secreto, pero el relleno también marca la diferencia.**

**Cada ingrediente primario se cocina por separado y se ensambla en un maridaje de grandes sabores.**

**La puedes hervir, freír, saltear u hornear. Y puedes presentarla como plato, o en ensalada, o incluso como tapas.**

**Además, podemos personalizar cualquier formato que elijas con el relleno que más te guste.**

# RAVIOLO CLÁSICO

"PASTA SFOGLIA" DE SEMOLA Y HUEVO



(5x5 cm. 12 gr.)



REQUESON Y ESPINACAS

FUNGHI PORCINI



CARNE ASADA



4 QUESOS



TRUFA NEGRA



JAMON IBÉRICO  
DE BELLOTA



MORCILLA Y  
TOMATE CONFITADO



FOIE GRAS



7 MIN.



5 MIN.



8 MIN.  
180°C



3 MIN.  
140°C

2,5 KG



208 PIEZAS

250 GR



2 RACIONES



10-12 PIEZAS  
POR  
PERSONA



-18°C

# RAVIOLONI

## FORMA ARTESANA 7x7 cm

"PASTA SFOGLIA" DE SEMOLA Y HUEVO



(7x7 cm. 24 gr.)



RICOTTA , ALBAHACA FRESCA  
Y PARMESANO



CALABAZA  
RECETA ORIGINAL CON "AMARETTI"



ALCACHOFAS Y GAMBAS



CARNE DE PATO CONFITADA Y PERAS



BRANDADA DE BACALAO  
PASTA CON DOBLE CARA: TINTA CALAMAR Y DE HUEVO



BURRATA



7 MIN.



5 MIN.



8 MIN.  
180°C



3 MIN.  
140°C

2,5 KG



104 PIEZAS

250 GR



2 RACIONES



4 PIEZAS  
POR  
PERSONA



-18°C

# COFRES

"PASTA SFOGLIA" DE SEMOLA Y HUEVO  
ELABORADOS A MANO CON  
RELLENO NO TRITURADO



HECHOS A MANO

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 PIEZAS



B) TRUFA NEGRA



2 PIEZAS POR  
PERSONA

B) BURRATA



-18°C

# GRANRAVIOLO Y GRANSOLE

"PASTA SFOGLIA" DE SEMOLA Y HUEVO

MONO PORCIONES ELABORADAS A MANO  
CON RELLENO NO TRITURADO

El relleno de la pasta fresca se encuentra triturado, consecuencia del tamaño y de la mecanización en la producción. Nosotros decidimos rellenar algunos de nuestros productos con ingredientes enteros sin triturar y para poder hacerlo elaboramos grandes mono porciones de pasta fresca hechas a mano. Llenan el plato con gran espectacularidad y la sorpresa de encontrar un relleno entero envuelto en pasta fresca está asegurada. Estas características llevan a las mono porciones Ambrosetti a ser elegidas por los profesionales para que su carta destaque.

GRANRAVIOLO: 16x11 cm. 110 gr.



10 MIN.



8 MIN.



8 MIN.  
180°C



5 MIN.  
140°C



HECHOS A MANO

GRANSOLE: Ø 12 cm. 110 gr.

GRANRAVIOLO FUNGHI PORCINI Y GAMBAS  
CON CREMA A LA TRUFA NEGRA



16 PIEZAS



GRANSOLE QUESO DE CABRA,  
PIMIENTO ESCALIVADO Y CEBOLLA CONFITADA



1 PIEZA POR  
PERSONA

GRANSOLE MORCILLA DE AUTOR, TOMATE CONFITADO  
Y PIMIENTO DEL PIQUILLO



-18°C

# OTROS FORMADOS

## "PASTA SFOGLIA" DE SEMOLA Y HUEVO



### CANNELLONI "15"

CANELONES ESTILO ITALIANO 15 CM. 90 GR.

- CARNE DE PATO CON FUNGHI PORCINI
- CARNE DE PATO CON PERAS, CIRUELAS Y PINYONES



2 PIEZAS POR PERSONA



24 PIEZAS



-18°C

### CANNELLONE TRADIZIONE ITALIANA 10 CM. -55 GR.

- CARNE DE TERNERA ASADA, MOZZARELLA Y PARMESANO



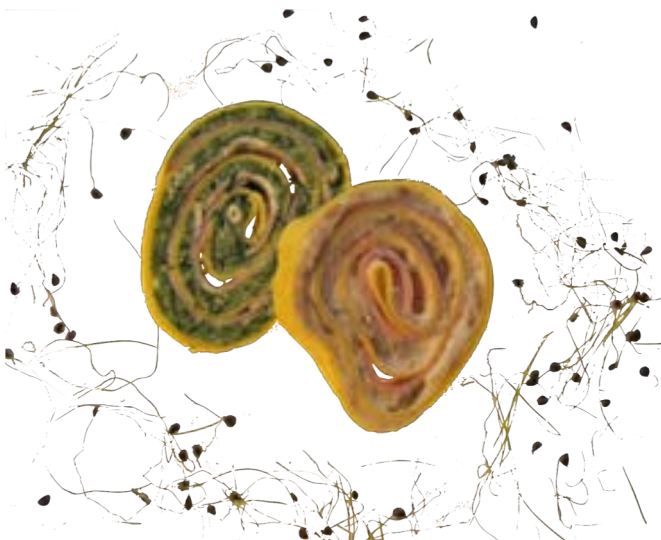
3 PIEZAS POR PERSONA



36 PIEZAS



20 MIN. 200°C  
CON  
BECHAMEL



### NIDI DI RONDINE

7x1,5 CM. - 35 GR.

- ESPINACAS Y BACON
- FUNGHI PORCINI Y JAMÓN DULCE



8 MIN.



15 MIN.  
200°C



2 KG  
65 PIEZAS



4 PIEZAS POR PERSONA



-18°C

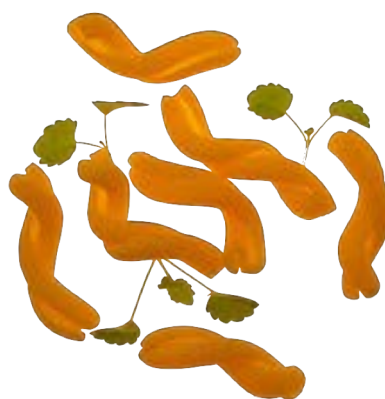
# LA NO RELLENA



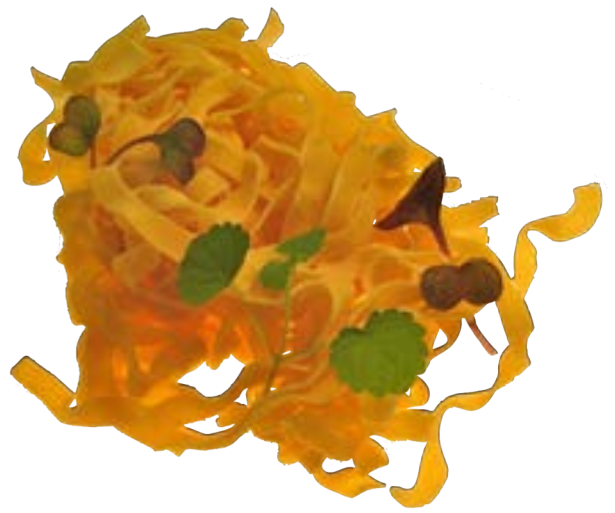
LA TEXTURA Y EL SABOR EN LA PASTA FRESCA NO RELLENA LO SON TODO.  
ELABORADAS ÚNICAMENTE CON SÉMOLAS , HARINAS DE TRIGO Y HUEVO ENTERO LAS "no rellenas"  
AMBROSETTI SE MANTIENEN SIEMPRE "AL DENTE" ENLAZÁNDOSE CON LA SALSA DE UNA FORMA  
INCONFUNDIBLE

- LAMINAS 16x30 cm.
- ROLLO DE PASTA FRESCA 16x120 cm.
- clásica al huevo
- espinacas al huevo (verde)
- tinta calamar al huevo (negra)
- tomate (roja)

## STROZZAPRETI (MACARRONES CASEROS)



FETTUCCINE/TAGLIATELLE



SPAGHETTI CHITARRA



SPAGHETTI  
ALLA CHITARRA  
TINTA CALAMARES



PAPPARDELLE  
HECHAS A MANO



6 MIN.



2 KG

18 raciones de 115gr.  
dosificadas



250 GR

2 RACIONES



-18°C

# LAS SALSAS

LAS SALSAS AMBROSETTI ESTAN ELABORADAS EXPRESAMENTE PARA ENALTECER TODO TIPO DE PASTA PERO TAMBIÉN OTROS ALIMENTOS DE NUESTRA DIETA COTIDIANA.



## PESTO GENOVESE

HECHA CON ALBAHACA FRESCA, PARMESANO, ACEITE DE OLIVA Y PIÑONES. TAMBIÉN EXQUISITA PARA MARISCO, PESCADO, VERDURAS Y ENSALADAS.



bolsa de 500 gr.



-18°C

## OTRAS SALSAS DISPONIBLES BAJO PEDIDO:

- SALSA DIAVOLA
- CREMA FUNGHI PORCINI
- CREMA 4 FORMAGGI
- SALSA TRUFA NEGRA
- CREMA GORGONZOLA, PERAS Y NUOCES
- SALSA GAMBAS I SALMON HAUMADO
- CARBONARA CLASICA
- SALSA VERDURAS DEL HUERTO

# LOS PLATOS PREPARADOS



## RAVIOLI CON SALSA



7 MIN.  
microondas

300 GR



1 RACION



-18°C

EN POCOS MINUTOS ESTAN LISTOS PARA PERMITIRTE SABOREAR UN PLATO DE PASTA FRESCA CON SALSA COMO LOS QUE HACEN LOS HOGARES ITALIANOS

- ravioli de ricotta y espinacas con salsa boloñesa
- ravioli de funghi porcini con salsa boloñesa
- ravioli de carne con crema de setas
- ravioli 4 quesos con crema de quesos
- ravioli 4 quesos con crema se setas

## LASAÑA DE CARNE TRADICIONAL Y LASAÑA VEGETAL

LAS LASAÑAS REGIONALES DEL SUR DE ITALIA HECHAS CON NUESTRA PASTA FRESCA Y ACABADAS CON BECHAMEL Y UN NOBLE GRATINADO DE MOZZARELLA Y PARMESANO



40 MIN.  
180°C

550 GR



2 RACIONES



-18°C

## CANNELLONI TRADIZIONE ITALIANA

- RECETA ROMANA - RELLENOS CON CARNE NACIONAL DE TERNERA ASADA, MOZZARELLA, PARMESANO Y UN TOQUE DE SALSA DE TOMATE. ACABADOS CON BECHAMEL Y EL NUESTRO GRATINADO DE MOZZARELLA Y PARMESANO



40 MIN.  
180°C

550 GR



2 RACIONES



-18°C



PONEMOS A DISPOSICIÓN  
DE TUS IDEAS NUESTRA ARTE  
PARA REALIZAR PRODUCTOS  
PERSONALIZADOS

PRODUCTOS AMBROSETTI – ELABORADOS EN LA MASÍA CAN BARRUSCA POR ARTESANOS ITALIANOS

- tel. 973296089 -

[prodottiambrosetti.com](http://prodottiambrosetti.com)