



Pastificio dal 1940



La Nostra Storia

Il Pastificio inizia la sua attività a Milano nel 1940 come negozio di pasta fresca.
Dopo soli 3 anni, nel 1943, viene distrutto dai bombardamenti;
ma nel 1945 riprende l'operosa attività
con il nome e l'insegna di



Nel giro di pochi anni si afferma sul mercato per la qualità delle sue paste
e per la costante attenzione rivolta ai suoi clienti al fine di soddisfarne ogni esigenza:
dalla completezza e affidabilità del servizio, alla genuinità, all'ampia offerta dei suoi prodotti.

Grazie a tutto ciò, nel 1952, è premiato all'esposizione del lavoro di Bologna;
nel 1953 e 1954 ottiene ambiti riconoscimenti
dalla Camera di Commercio di Milano e dal Ministero Industria e Commercio.

Organizzazione, controllo, qualità sono le nostre peculiarità.



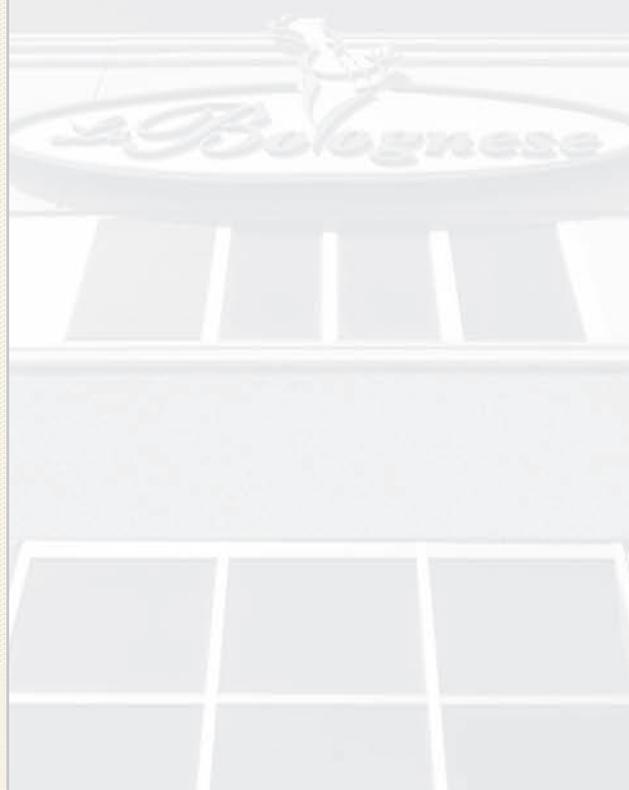
Nel corso degli anni **La Bolognese** si è imposta sul mercato nazionale grazie alla qualità della materie prime utilizzate, alla bontà dei suoi prodotti e all'impiego di tecnologie di produzione tra le più innovative.

Attualmente può vantare la produzione di svariati tipi di pasta fresca, all'uovo e ripiena, tutti confezionati in atmosfera protettiva; pasta secca, di semola, condimenti, salse e un'ampia scelta di ottime torte.



Indice

PASTA FRESCA RIPIENA	2
PASTA SPECIALE RIPIENA	3
PASTA ALL'UOVO FRESCA	4
PASTA DI SEMOLA FRESCA ..	5
GNOCCHI	6
PASTA SECCA	7
DOLCIARIA	8-9
SALSE	10
PRODOTTI BIOLOGICI	11
PRODOTTI SENZA CONSERVANTI	12





Pasta fresca ripiena

Una sfoglia di pasta all'uovo racchiude gustose farciture alla carne, alla ricotta e spinaci e al prosciutto crudo.

TORTELLINI

alla carne

cod. art. **241**

ricotta e spinaci

cod. art. **150**

prosciutto crudo

cod. art. **223**



1 kg

3 kg

AGNOLOTTI

alla carne

cod. art. **239**

ricotta e spinaci

cod. art. **242**



1 kg

3 kg

RAVIOLINI

alla carne

cod. art. **302**

ricotta e spinaci

cod. art. **202**



1 kg

3 kg

RAVIOLI

alla carne

cod. art. **243**

ricotta e spinaci

cod. art. **247**



1 kg

3 kg

PANZEROTTI

alla carne

cod. art. **240**

alla carne bovina

cod. art. **248**

ricotta e spinaci

cod. art. **303**



1 kg

3 kg

CASONCELLI

cod. art. **250**



2 kg





Pasta speciale *ripiena*

3

Una sfoglia di pasta all'uovo farcita di delicati ripieni dai gusti più svariati: alle verdure, al pesce, ai funghi, alle noci, al radicchio e speck, ai formaggi.

CREPELLONA VALDOSTANA

prosciutto e formaggio **cod. art. 246**



1 kg

RAVIOLI

alla zucca **cod. art. 11**



1 kg

RAVIOLI

agli asparagi **cod. art. 77**



1 kg

RAVIOLI

ai formaggi **cod. art. 80**



1 kg

RAVIOLI

al salmone **cod. art. 79**
al radicchio e speck **cod. art. 103**



1 kg

QUADROTTI

ricotta e spinaci con
sfoglia bianca e verde **cod. art. 224**



1 kg

RAVIOLI

ai carciofi **cod. art. 78**



1 kg

RAVIOLI

ai funghi **cod. art. 84**



1 kg

SCHIACCIATI

alle noci **cod. art. 85**



1 kg



Pasta all'uovo *fresca*

Una pasta sfoglia dal delicato profumo di uovo, realizzata in svariati formati, consigliata per l'abbinamento a sughi tradizionali o dal gusto più esaltante.

GARGANELLI

cod. art. **617**



1 kg

PAPPARDELLE

cod. art. **182**



1 kg

TAGLIATELLE

cod. art. **181**



1 kg

TAGLIOLINI

cod. art. **184**



1 kg

BIGOLI

cod. art. **650**



1 kg

SFOGLIA per lasagne

cod. art. **21**



2 kg





Pasta di semola *fresca*

Una variegata selezione di paste fresche prodotte con semola di grano duro.

TROFIE

cod. art. 70



1 kg

PACCHERI

cod. art. 1030



1 kg

SPAGHETTI alla chitarra

cod. art. 06



1 kg

STROZZAPRETI

cod. art. 69



1 kg

ORECCHIETTE

cod. art. 76



1 kg





Gnocchi

Realizzati con una ricetta semplice che richiama la tradizione di un prodotto genuino a base di patate e farina di grano tenero.

GNOCCHI

di patate
di patate extra

cod. art. **89**

cod. art. **25**



3 kg

GNOCCHI VERDI

di patate

cod. art. **301**



3 kg

CHICCHE

della nonna

cod. art. **501**



3 kg

CHICCHE VERDI

della nonna

cod. art. **400**



3 kg

GNOCCHI

alla romana

cod. art. **03**



500 g





Pasta secca

Esperienza e originalità permettono di realizzare una pasta semplice ma che richiama la tradizione.

TAGLIATELLE

all'uovo

cod. art. 15



5 kg

TAGLIATELLE

paglia e fieno

cod. art. 16



5 kg

LASAGNE

all'uovo

cod. art. 39



5 kg

ORECCHIETTE

cod. art. 17



12 kg

PIZZOCCHERI

della Valtellina IGP

cod. art. 18



10 kg





La fragranza e la leggerezza della pasta frolla farcita con creme, frutta fresca e confetture e la delicatezza delle torte più soffici dai gusti più svariati.

TORTA di mele

cod. art. **38**

Semplice e genuina, la classica torta di mele



TORTA rustichella

cod. art. **74**

Crostata con pasta frolla e confettura di albicocca, ricoperta con mandorle, noci, nocciole



TORTA della nonna

cod. art. **63**

Doppio strato di pasta frolla farcito con crema pasticcera al limone, ricoperto di pinoli



STRÜDEL di mele

cod. art. **614**

Friabile pasta sfoglia farcita con marmellata e mele



TRANCIO di frutta

cod. art. **71**

Crostata di pasta frolla abbinata alla crema pasticcera e ricoperta di frutta fresca di stagione



CROSTATA di confettura

La classica crostata con pasta frolla e confettura a scelta

albicocche	cod. art. 45
fragole	cod. art. 204
mirtilli	cod. art. 205
ciliegie	cod. art. 209
lamponi	cod. art. 210



TORTA

ciambella

cod. art. 50

Semplice e soffice, la tipica torta che richiama la tradizione

**TORTA**

paradiso

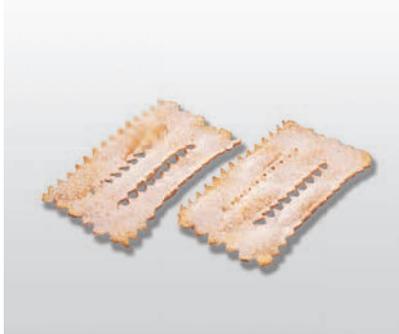
cod. art. 215

Torta a pasta soffice e delicata, spolverata con zucchero a velo

**CHIACCHIERE**

passate al forno

cod. art. 88

**LE ALTRE TORTE**

Torta al caffè

cod. art. 26

Torta al limone

cod. art. 53

Torta allo zabaione

cod. art. 42

Torta al cocco

cod. art. 54

Torta al cioccolato

cod. art. 43

Torta ai frutti di bosco

cod. art. 57

Torta all'ananas

cod. art. 44

Torta al kiwi

cod. art. 58

Torta alle noci

cod. art. 46

Torta all'amaretto

cod. art. 62

Torta alla ricotta

cod. art. 47

Torta tiramisù

cod. art. 67

Crostatà alle pere

cod. art. 48

Torta allo yogurt

cod. art. 236

Torta cubana

cod. art. 49

Torta olandese al cioccolato

cod. art. 237

Torta alle mandorle

cod. art. 52

Torta alla crema cotta

cod. art. 252





Le nostre salse sono prodotte con le tradizionali ricette, esaltate dal profumo di basilico e pinoli o arricchite con noci a pezzi, e costituiscono un ottimo condimento per primi piatti.

SALSA DI NOCI

cod. art. 201



900 g

PESTO SENZA AGLIO

in olio di girasole cod. art. 73

in olio extrav. di oliva cod. art. 232



1 kg

PESTO BIOLOGICO

in olio
extravergine di oliva cod. art. 234



500 g





Linea dedicata al consumatore che predilige la genuinità di paste e gnocchi prodotti esclusivamente con materie prime di provenienza biologica certificata.

TORTELLONI

ricotta e spinaci

cod. art. 1004



3 kg

TORTELLINI

alla carne

cod. art. 998



3 kg

GNOCCHI

di patate

cod. art. 1000

di patate extra 60%

cod. art. 1006

di patate extra 80%

cod. art. 1009



1 kg

TROFIE fresche

cod. art. 90



1 kg

CHICCHE

della nonna

cod. art. 40



1 kg

TAGLIATELLE all'uovo

cod. art. 180



1 kg

ORECCHIETTE fresche

cod. art. 94



1 kg



Prodotti senza conservanti

Realizzati pensando alle esigenze di consumatori che desiderano ridurre o eliminare conservanti o additivi.

CHICCHE

della nonna***

cod. art. **500**



3 kg

TORTELLINI

ricotta e spinaci**
alla carne*

cod. art. **153**

cod. art. **253**



3 kg

GNOCCHI

di patate***

cod. art. **99**

di patate extra***

cod. art. **55**



3 kg

RAVIOLI

alla carne*

cod. art. **1012**



3 kg

AGNOLOTTI

ricotta e spinaci**

cod. art. **1013**



3 kg

PANZEROTTI

ricotta e spinaci**

cod. art. **305**



3 kg

RAVIOLINI

ricotta e spinaci**

cod. art. **1015**



3 kg

PANZEROTTI VERDI

ricotta e spinaci**

cod. art. **101**



3 kg

* senza conservanti aggiunti

** senza conservanti

*** senza additivi





La Nostra Qualità *Provata*

Alla base della **qualità dei nostri prodotti** c'è un'accurata selezione delle materie prime, provenienti da fornitori qualificati, al **100% italiani**, per garantire, come nella nostra tradizione, la **genuinità e la sicurezza** di prodotto. Attrezzature e tecnologie produttive all'avanguardia, e uno stabilimento di recentissima ideazione e costruzione, assicurano ai prodotti il **massimo controllo igienico**. Tutti i prodotti **La Bolognese** sono confezionati e distribuiti dopo **severi controlli di qualità** durante tutto il processo produttivo.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Sistema di gestione della qualità
in conformità alla norma **ISO 9001**

Prodotti biologici
in conformità al **Reg. CE n. 834/2007**





LA BOLOGNESE s.r.l.

Via G. Pesce , 1 • 20037 Paderno Dugnano (MI) Italy

Tel. +39 02.99046025 • Fax +39 02.99040319

www.pastificiolabolognese.com • E-mail: info@pastificiolabolognese.com

P.Iva 00754420966