

Pasta Fresca all'Uovo

- bigoli medi e grossi
- maccheroni
- gargati
- mezze maniche
- fettuccine
- tagliolini
- tagliatelle da brodo
- gnocchetti sardi
- pappardelle
- pipe
- pasta sfoglia
- maccheroncini pugliesi
- fusilli
- reginette

Pasta fatta a Mano

- cappellacci
- caramelle
- gattini
- bocche di leone
- angioletti
- saccottini



Pasta Fresca e Pasta Particolare

- pasta al Kamut (formato come pasta all'uovo)
- pasta al Farro
- scialatielli (ideali per il pesce)
- quadrucci alla farina di castagne
- orecchiette
- cavatelli
- pasta rossa (al pomodoro)
- pasta verde (agli spinaci)

formato della pasta: vedi pasta all'uovo

Ravioli con Specialità Vicentine

- ravioli con baccalà, coi torresani
- ravioli con morlacco e funghi porcini
- ravioli al cappone, agnello faraona e tartufo
- ravioli con trota del chiampo e cipolla rossa



Pasta Ripiena

- ravioli con ricotta e spinaci, asparagi, basilico
- ravioli con erbette, porro e patate, formaggio,
- ravioli alla zucca, noci, e gorgonzola, porcini
- ravioli al cappone, agnello faraona e tartufo
- cappelletti al prosciutto crudo
- cappelletti alla carne

forme di ravioli disponibili: a cuore, a fiore, mezzelune, ravioloni

Filiera corta

Trinord acquista direttamente quanto serve da produttori locali. Questo permette di avere prodotti di qualità, a "Km 0", stagionali, per una biodiversità del gusto: questo porta ad avere una filiera corta, tagliando spese e passaggi ulteriori per arrivare al consumatore velocemente.

Informazioni

Dati per 100 g di prodotto:

umidità= 32,15 g ceneri= 0,7 g carboidrati= 56,70 g grassi= 0,83 g
proteine= 9,64 g Energia (Kcal)= 273 Energia (KJoule)= 1160

Confezione: prodotti sia confezionati in atmosfera modificata, sia sciolti in carta per alimenti.

Conservanti e coloranti: nessun conservante o colorante aggiunto da Trinord

Durata dei prodotti:

- 25 giorni per i prodotti confezionati in vaschetta in atmosfera modificata;
- 5 giorni per i prodotti sciolti.



visitate il nostro
negoziò su e-bay
trinord tortellini s. marco

per ordinare:
ordini@trinord.it
tel. 320 9442076
per informazioni:
tel. 348 2268160

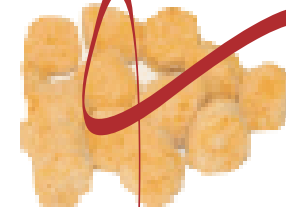
www.trinord.it

Gnocchi

- gnocchi s. marco
- gnocchi caserecci
- gnocchi ripieni ai formaggi, allo speck, al radicchio
- gnocchi alla romana
- gnocchi con le ortiche
- gnocchi al radicchio rosso
- gnocchi alla zucca
- chicche al basilico
- spatze (gnocchetti tirolesi)
- canederli

Specialità Vicentine

- gnocchi con la fioretta
- torta "putana" (torta casalinga di pane)
- ravioli con baccalà alla vicentina

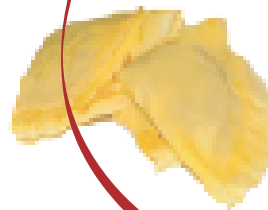


Sughi e Condimenti

- sugo casalingo al cinghiale
- sugo al radicchio e noci
- pesto al broccolo fiolaro di creazzo
- ragù all'anatra

Gastronomia

- crespelle ripiene ai carciofi, ai formaggi, ai funghi
- crespelle al radicchio rosso, agli asparagi
- crespelle in sfoglia
- pasticcio ai funghi
- insalata di pasta fresca
- canederli
- giardiniera casalinga in vasetto



bontà genuina...
qualità vicentina!

I NOSTRI PRODOTTI

Trinord
Pasta fresca e gastronomia