



Offerta produzione Pasta artigianale Emiliana precotta - Occasione Vendita Pasta Artigianale Emiliana

📍 Mappa

□



MG. FERRARI si è prefissata di far conoscere i prodotti tradizionali della z

ona emiliana, che sono: - Aceto Balsamico I.G.P. tipico di Modena - Tortellini tipici di Modena - Crudo di Parma - Crudo di Modena - Parmigiano Reggiano - Gnocco, Tigelle e Piadine - Vini Locali Le tipologie di tutti i prodotti, sono in assoluto le top quality presenti sul mercato, lo dimostrano e lo certificano le aziende a cui la MG. FERRARI si rivolge.

📄 Descrizione

M.G. Ferrari, nasce dall'idea di voler far conoscere i gusti e gli abbinamenti culinari della cucina Emiliana. I nostri laboratori seguono accuratamente le ricette originarie delle nostre nonne per portare in tavola tutti i sapori del nostro territorio. Le paste artigianali sono disponibili sia nella versione precotta, già condita solo da scaldare in pochi minuti, che cruda da condire a piacimento, il tutto in confezioni sottovuoto (imballo isoteramico refrigerato). I salumi e formaggi sono disponibili nei vari tagli e tipologie e anche quelli provengono dalle aziende agricole delle nostre colline e montagne, lavorati e stagionati con i vecchi segreti di una volta. Il principale obiettivo è soddisfare il palato e il gusto dei nostri clienti, offrendo sempre la qualità e il servizio che ci contraddistinguono. MONOPORZIONE PASTA PRONTA CON CONDIMENTO Tortellini al Prosciutto Crudo di sfoglia sottile all'uovo con Farina da Mulino Emiliano. Ripieno di carne, Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi, Mortadella IGP e Prosciutto Crudo da animali allevati in territorio nazionale e lavorato in territorio nazionale, prodotti rispettando l'antica ricetta di Modena conditi con panna. 300g (1 porzione) COTTURA MICROONDE Inforna il prodotto confezionato a 700 W per 2 minuti. Durante la cottura la confezione tenderà a gonfiarsi. Al termine della cottura a togliere la pellicola superiore, mescolare e servire a piacere. COTTURA IN PADERELLA Togliere l'involucro esterno, versa un po' di latte no a coprire il fondo della padella e metti il contenuto della vaschetta, copri con un coperchio e cuoci per 2 minuti a fuoco basso mescolando spesso per una cottura uniforme.

📞 Contatti

MG. FERRARI

Tel. 3204418043

<http://www.delizie-italiane-mgferrari.com/>

Via XXV aprile 29, Rovato, 25038

Nessun orario indicato

www.sihappy.it

