

PASTIFICIO ARTIGIANO

MENINI

DAL
1960

Catalogo prodotti / *Catalogue de produits*



Indice / Index

01	La storia / L'histoire	pag/page	5
02	L'azienda / L'entreprise	pag/page	6
	Qualità / La qualité	pag/page	8
	Certificazioni / Les certifications	pag/page	8
	Le materie prime / Les matières premières	pag/page	11
03	I prodotti / Les produits		
	Pasta fresca all'uovo ripiena / Les pâtes fraîches farcies	pag/page	12
	Pasta fresca all'uovo non ripiena / Les pâtes fraîches aux œufs non farcies	pag/page	14
	Pasta fresca all'uovo ripiena - Fatto a mano - "Le leggende di Valeggio" / Les pâtes fraîches farcies aux œufs – faites à la main – "Les légendes de Valeggio"	pag/page	18
	Specialità / Les spécialités	pag/page	20



Pastificio Artigiano Menini dal 1960 / *Fabricant de pâtes artisanales Menini depuis 1960*

La storia / *Die Geschichte*

Nel piccolo borgo di **Valeggio sul Mincio** nasce la prima bottega alimentare con il suo laboratorio di pasta fresca, era il **1960**. Qui inizia la storia del **Pastificio Artigiano Menini**, che sulle note delle correnti del Mincio, ha costruito la propria identità facendo della qualità e del rispetto della tradizione i propri punti fermi.

C'est dans le petit village de Valeggio sul Mincio que le premier magasin d'alimentation avec son atelier de pâtes fraîches a vu le jour, c'était en 1960. C'est là que commence l'histoire du Fabricant de pâtes artisanales Menini, qui a construit son identité sur les courants du fleuve Mincio, en faisant de la qualité et du respect de la tradition ses points fixes.

Mani amorevoli ed esperte hanno lavorato affinché il tortellino e la pasta fresca della propria tradizione fossero conosciuti ed amati anche al di fuori del proprio territorio, facendoli diventare un'eccellenza. L'azienda nel tempo si è aperta a nuove regioni conoscendone le tipicità e facendole proprie, integrando un nuovo sito produttivo nel mantovano.

Des mains aimantes et expertes ont travaillé pour que les tortellini et les pâtes fraîches de sa tradition soient connus et aimés même en dehors de son propre territoire, en en faisant une excellence. Au fil du temps, l'entreprise s'est ouverte à de nouvelles régions, dont elle a appris à connaître les caractéristiques et qu'elle a fait siennes, en intégrant un nouveau site de production aux alentours de Mantoue.



Inizia così la crescita del Pastificio Artigiano Menini dal 1960, che rispettando le proprie origini, l'artigianalità dei prodotti e la qualità delle materie prime, ha ampliato le proprie sedi ed i laboratori di produzione, rendendoli tra i più all'avanguardia nel rispetto delle normative e delle nuove tecnologie, senza mai perdere la strada scelta e percorsa sin dal 1960, quella della qualità e dell'amore per il proprio lavoro.

C'est ainsi qu'à commencé la croissance du Fabricant de pâtes artisanales Menini depuis 1960 qui, dans le respect de ses origines, du caractère artisanal de ses produits et de la qualité de ses matières premières, a agrandi ses locaux et ses laboratoires de production, les rendant parmi les plus avant-gardistes en termes de respect des réglementations et des nouvelles technologies, sans jamais perdre le chemin choisi et parcouru depuis 1960, celui de la qualité et de l'amour de son travail.

L'azienda / L'entreprise

Nei laboratori di **Valeggio sul Mincio** e di **Mantova**, la profonda attenzione al **profilo artigianale** e alle **sinergie con il territorio** mette a fuoco la mission dell'azienda.

Dans les ateliers de Valeggio sul Mincio et de Mantoue, l'attention particulière portée au profil de l'artisan et aux synergies avec le territoire met en évidence la mission de l'entreprise.

Coniugare l'artigianalità della propria filiera con moderni sistemi di controllo e qualità, rende concretamente possibile l'accesso non solo ai canali di vendita tradizionali, come i catering, la ristorazione ed i negozi specializzati, ma anche alla grande distribuzione organizzata, che può offrire alla propria clientela un prodotto diverso, garantendo sempre tracciabilità e sicurezza, quindi maggior facilità di gestione della vita di un prodotto di alto livello, che celebra i sapori della tradizione.

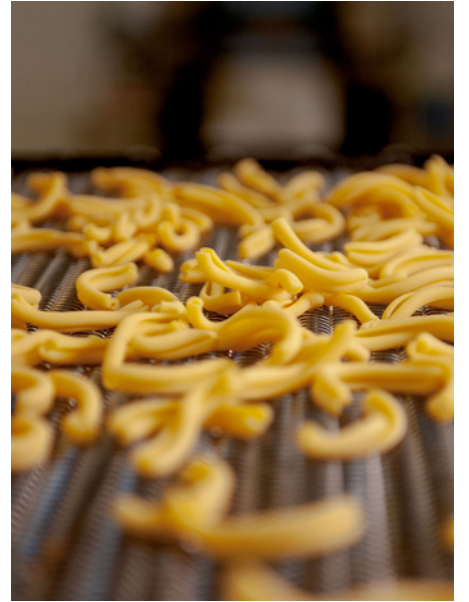
La combinaison du caractère artisanal de la filière avec des systèmes modernes de contrôle et de qualité permet concrètement d'accéder non seulement aux canaux de vente traditionnels, tels que la restauration et les magasins spécialisés, mais aussi à la grande distribution organisée, qui peut offrir à ses clients un produit différent, en garantissant toujours la traçabilité et la sécurité, facilitant ainsi la gestion de la vie d'un produit de haut niveau qui célèbre les saveurs de la tradition.

Modernità e tradizione convivono in un ambiente in cui sistemi di controllo e qualità alimentare all'avanguardia si sposano con un processo produttivo artigianale.

Modernité et tradition coexistent dans un environnement où les systèmes de qualité et de contrôle des aliments les plus modernes sont associés à un processus de production artisanal.

La lenta lavorazione artigianale, dettata dall'impiego di trafilare al bronzo e dalla cura dedicata alla materia prima, viene accompagnata da un attento monitoraggio dell'intero processo di produzione. Sistemi di tracciabilità continuamente aggiornati, software dedicati alla verifica delle possibili criticità tecniche, presenza di metal detector nelle linee di confezionamento, sono solo alcuni degli aspetti che dimostrano che modernità e tradizione convivono nella nostra realtà produttiva, dando vita a prodotti di qualità sempre più alta, sia dal punto di vista organolettico che della sicurezza alimentare.

La lenteur artisanale, dictée par l'utilisation de matrices en bronze et le soin apporté à la matière première, s'accompagne d'un suivi attentif de l'ensemble du processus de production. Des systèmes de traçabilité continuellement mis à jour, des logiciels dédiés à la vérification d'éventuelles criticités techniques, la présence de détecteurs de métaux dans les lignes de conditionnement, ne sont que quelques-uns des aspects qui démontrent que modernité et tradition coexistent dans notre réalité de production, donnant vie à des produits de qualité toujours plus élevée, tant d'un point de vue organoleptique qu'en termes de sécurité alimentaire.



La sanificazione produttiva dell'impianto viene svolta con cura, da parte di personale qualificato, rispettando le norme igieniche più stringenti per garantire un ambiente **sano e sicuro**. Il prodotto è controllato attraverso **analisi microbiologiche e chimiche** periodiche condotte da laboratori accreditati e certificati. Tutto il personale è addestrato con formazione specifica, rinnovata a cadenza temporale, per garantire che i processi e i cicli di produzione siano sicuri in tutte le fasi, a partire dalla preparazione dei ripieni, alla formatura del prodotto, alla pastorizzazione monitorata attraverso un sofisticato programma all'avanguardia, Industria 4.0. Il prodotto fresco segue per scelta un ciclo molto corto. Una volta stoccato in cella, viene in poco tempo immesso sul mercato **rispettando la catena del freddo** garantita dai migliori trasportatori e controllata quotidianamente in fase di carico da parte dell'Ufficio Qualità. Il Pastificio, come missione aziendale, si propone di **ridurre al minimo gli scarti di lavorazione** lavorando sulle inefficienze e controllando quotidianamente i dati produttivi per **ridurre il più possibile l'impatto ambientale**. Da anni per scelta inoltre vengono adottate soluzioni via via sempre più sostenibili come, ad esempio, la selezione di imballaggi totalmente riciclabili.

L'assainissement de l'usine est effectué avec soin par du personnel qualifié, dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes, afin de garantir un environnement sain et sûr. Le produit est contrôlé par des analyses microbiologiques et chimiques périodiques effectués par des laboratoires accrédités et certifiés. L'ensemble du personnel bénéficie d'une formation spécifique, renouvelée à intervalles réguliers, afin de garantir la sécurité des processus et des cycles de production à tous les stades, depuis la préparation des garnitures jusqu'au moulage du produit, en passant par la pasteurisation contrôlée grâce à un programme sophistiqué de pointe, Industry 4.0. Le produit frais suit un cycle très court par choix. Une fois stocké dans la cellule, il est rapidement mis sur le marché en respectant la chaîne du froid garantie par les meilleurs convoyeurs et contrôlée quotidiennement lors du chargement par le département qualité. La mission du Fabricant de pâtes est de minimiser les déchets de transformation en travaillant sur les inefficacités et en vérifiant quotidiennement les données de production afin de réduire au maximum l'impact sur l'environnement. Depuis des années, de plus en plus de solutions durables ont été adoptées par choix, comme la sélection d'emballages totalement recyclables.

Certificazioni / Les Certifications

La qualità e la sicurezza alimentare sono le fondamenta su cui poggia il Pastificio Artigiano Menini dal 1960. Per questo motivo, aderisce da anni a certificazioni volontarie (IFS Global Market), che vengono rinnovate annualmente e aggiornate per fare fronte al costante mutamento delle esigenze dei consumatori.

La qualité et la sécurité alimentaire sont les fondements sur lesquels repose le Fabricant de pâtes artisanales Menini depuis 1960. C'est pourquoi il adhère depuis des années à des certifications volontaires (IFS Global Markets), qui sont renouvelées chaque année et mises à jour pour répondre aux besoins en constante évolution des consommateurs.



IFS Global Markets – Food

L'IFS Global Markets – Food è un programma di valutazione della sicurezza dei prodotti alimentari standardizzato per i prodotti alimentari a marchio del distributore e prodotti alimentari a marchio dell'azienda produttrice che si basa sulla checklist del GFSI Global Markets. Il programma ha il proposito di supportare le "piccole e/o medie imprese" nell'attività di implementazione del proprio sistema di sicurezza dei prodotti alimentari facendo il primo passo verso l'implementazione dell' IFS Food.

L'IFS Global Markets - Food est un programme normalisé d'évaluation de la sécurité alimentaire pour les produits alimentaires sous marque de distributeur et sous marque privée, basé sur la liste de contrôle GFSI Global Markets. Le programme vise à soutenir les petites et/ou moyennes entreprises dans la mise en œuvre de leur propre système de sécurité alimentaire en faisant le premier pas vers la mise en œuvre de l'IFS Food.

A partire dall'accurata **selezione delle materie prime** e avvalendosi di **laboratori accreditati**, il Pastificio controlla la totalità della gamma proposta, per portare in tavola prodotti **sicuri, controllati e certificati**.

Grazie infine alla costante formazione del personale scelto, alle accurate procedure di pulizia e sanificazione messe in atto Pastificio Menini dal 1960 è in grado di offrire prodotti genuini, sani, lavorati con passione.

En commençant par la sélection rigoureuse des matières premières et en faisant appel à des laboratoires accrédités, le Fabricant de pâtes contrôle l'ensemble de la gamme proposée, afin d'offrir des produits sûrs, contrôlés et certifiés.

Enfin, grâce à la formation constante du personnel sélectionné et aux procédures précises de nettoyage et d'assainissement mises en œuvre, le Fabricant de pâtes artisanales Menini est en mesure d'offrir des produits authentiques, sains et transformés avec passion depuis 1960.





Le materie prime / Les matières premières

Uno sguardo attento alla valorizzazione della tradizione e alla continua ricerca di una materia prima eccellente, hanno dato vita ad una realtà aziendale specializzata in prodotti di alta fascia. La lenta lavorazione e la cura dei particolari donano al prodotto connotati marcati e caratteristici.

L'attention portée à la valorisation de la tradition et la recherche permanente de matières premières de qualité ont donné naissance à une entreprise spécialisée dans les produits haut de gamme. La lenteur du traitement et le soin apporté aux détails confèrent au produit des caractéristiques marquées.

I fornitori vengono selezionati dall'**Ufficio Qualità**, da parte di personale altamente qualificato, seguendo un iter di certificazione basato sugli standard più moderni.

*Les fournisseurs sont sélectionnés par le **département de la qualité**, par un personnel hautement qualifié, selon un processus de certification basé sur les normes les plus modernes.*

Le materie prime scelte provengono dal nostro territorio e sono a filiera corta, come la zucca dei campi mantovani che viene lavorata fresca, o le carni esclusivamente di alta qualità, che sono sottoposte ad una rigida selezione.

I formaggi tipici delle nostre tradizioni regionali vengono acquistati freschi e quelli stagionati, grattugiati esclusivamente al momento. La ricotta prodotta da piccoli produttori o i formaggi provenienti dalle malghe della Lessinia e dal Consorzio dei formaggi trentini, così come il Grana Padano dop da prati stabili, con invecchiamento mai inferiore ai 30 mesi, sono solo alcuni esempi delle collaborazioni intense e proficue con le eccellenze del nostro territorio, che ci danno la possibilità di esaltare al meglio i nostri sapori più caratteristici.

Les matières premières choisies proviennent de notre territoire et sont en circuit court, comme le potiron des champs de Mantoue, qui est transformé à l'état frais, ou les viandes de haute qualité exclusivement, qui font l'objet d'une sélection rigoureuse.

Les fromages typiques de nos traditions régionales sont achetés frais et les fromages affinés sont râpés exclusivement au moment de l'achat. La ricotta produite par de petits producteurs ou les fromages des pâturages de la Lessinia et du Consorzio dei formaggi trentini, ainsi que le Grana Padano dop des prés stables, jamais affiné moins de 30 mois, ne sont que quelques exemples des collaborations intenses et fructueuses avec les excellences de notre territoire, qui nous donnent la possibilité d'exalter nos saveurs les plus caractéristiques.

Nelle nostre cucine non utilizziamo conservanti, additivi o glutammato monosodico e la cottura delle carni avviene in modo sano e genuino, così da mantenere non solo intatti i sapori, ma da preservarne tutte le proprietà nutritive.

Nous n'utilisons pas de conservateurs, d'additifs ou de glutamate monosodique dans nos cuisines, et la viande est cuite de manière saine et authentique, de sorte que non seulement les saveurs restent intactes, mais que toutes les propriétés nutritionnelles sont préservées.

E' importante porre l'accento sul fatto che un'accurata selezione delle materie prime è legata a doppio filo ad una tema che ci sta particolarmente a cuore, quello della salute.

Il est important de souligner que la sélection rigoureuse des matières premières est indissociable d'une question qui nous tient particulièrement à cœur, celle de la santé.







PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI



DAL
1960

**Pasta fresca
all'uovo ripiena**

***Pâtes farcies
aux œufs frais***

A 01 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Agnoli Mantovani	8021716001749		
A 01 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Agnoli Mantovani	8021716100060		
A 02 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Cappelletti al Cappone	8021716001374		
A 02 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Cappelletti au chapon	8021716001411		
A 16 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortellini al Prosciutto Crudo	8021716001435		
A 16 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortellini au Jambon cru de Parme	8021716001428		
A 17 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortellino di Valeggio®	8021716000049		
A 17 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortellino di Valeggio	8021716000032		

A 09 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Casoncelli Brasato	8021716001022		
A 09 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Casoncelli au rôti braisé	8021716001008		
A 12 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortello alle Erbe aromatiche	8021716001039		
A 12 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	(amaro di Castelfalfredo) Tortello aux herbes aromatiques (herbe amère de Castelfalfredo)	8021716001077		

A 13 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelli Ricotta Spinaci	8021716000087		
A 13 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelli à la ricotta et aux épinards	8021716100046		
A 15 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelli di Zucca Mantovani	8021716000124		
A 15 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelli au potiron de Mantoue	8021716100169		

A 18 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni all'Anatra	8021716001305		
A 18 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni au canard	8021716001312		
A 19 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni Asparagi e Monteveronese ³	8021716000254		
A 19 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni aux asperges et au Monteveronese ³	8021716000278		
A 20 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni Casolet ed Erba Cipollina	8021716100077		
A 20 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni aux cèpes et à la ciboulette	8021716100084		
A 22 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni con Funghi Porcini	8021716000209		
A 22 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni aux champignons Porcini	8021716000193		
A 24 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni Radicchio e Monteveronese ³	8021716000827		
A 24 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni Radicchio et Monteveronese ³	8021716001046		
A 25 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni Ricotta e Spinaci	8021716000056		
A 25 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni à la ricotta et aux épinard	8021716000070		
A 26 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni di Zucca	8021716000094		
A 26 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	ortelloni à la citrouille	8021716000117		
A 31 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tortelloni Cacio e Pepe <small>(con pecorino romano)</small>	8021716001909		
A 31 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tortelloni Cacio e Pepe <small>(avec fromage pecorino romain)</small>	8030654001766		

³ formaggio di malga Veneto / ³ fromage typique vénitien


PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI

DAL
1960

**Pasta fresca
all'uovo non ripiena**

***Pâtes non farcies
aux œufs frais***

COD. ART. COD.ART	GR	CARTONAGGIO CARTONAGGE	SHELF LIFE SHELF LIFE	DESCRIZIONE ARTICOLO DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO PHOTO D'UN SEUL PRODUIT	FOTO CONFEZIONE PHOTO D'UN SEUL PRODUIT
----------------------	----	---------------------------	--------------------------	--	----------------------	--	--

B 01 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Bigoli al torchio	8021716000728		
B 01 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Bigoli au Torchio	8021716000711		











(Torchio ou la presse à pâtes est une machine utilisée pour la production domestique, artisanale et industrielle de pâtes par étirage)

B 12 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tagliolini al torchio	8021716000896		
B 12 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tagliolini au Torchio	8021716000926		

B 11 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Tagliatelle al torchio	8021716001381		
B 11 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Tagliatelle au Torchio	8021716001398		

B 02 0250T	250g	6 pz / 6 pièces	30 gg /	Gargati al Torchio	8021716000964		
B 02 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 jours	Gargati au Torchio	8021716100190		



COD. ART. COD.ART	GR GR	CARTONAGGIO CARTONAGGE	SHELF LIFE SHELF LIFE	DESCRIZIONE ARTICOLO DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO PHOTO D'UN SEUL PRODUIT	FOTO CONFEZIONE PHOTO D'UN SEUL PRODUIT
B 03 0250T B 03 1000B	250g 1000g	6 pz / 6 pièces 3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Maccheroncini al Torchio - 2cm Maccheroncini au Torchio - 2cm	8021716000933 8021716000957		
B 05 0250T B 05 1000B	250g 1000g	6 pz / 6 pièces 3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Maccheroni al Torchio - 4cm Maccheroncini au Torchio - 2cm	8021716001619 8021716100183		
B 04 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Maccheroni al Torchio - 6cm Maccheroncini au Torchio - 2cm	8021716100206		
B 06 1000B	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Mezze maniche al Torchio Maccheroncini al Torchio - 2cm	8021716001091		
B 07 0250T B 07 1000B	250g 1000g	6 pz / 6 pièces 3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Paccheri al Torchio Paccheri au Torchio	8021716000988 8021716000971		

PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960











**Pasta fresca
all'uovo ripiena**

FATTO A MANO - "Le leggende di Valeggio"

***Pâtes farcies
aux œufs frais***

FAIT À LA MAIN - "Les légendes de Valeggio"

COD. ART. COD.ART	GR GR	CARTONAGGIO CARTONAGGE	SHELF LIFE SHELF LIFE	DESCRIZIONE ARTICOLO DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO PHOTO D'UN SEUL PRODUIT	FOTO CONFEZIONE PHOTO D'UN SEUL PRODUIT
C 03 1000T	1000g	6 pz / 6 pièces	30 gg / 30 jours	Tortellino di Valeggio® a mano <i>Handgemachte Tortellino nach Valeggio Art</i>	8021716111110		
C 14 1000T	1000g	6 pz / 6 pièces	30 gg / 30 jours	Cappelletti Cappone a mano <i>Handgemachte Cappelletti mit Kapaun</i>	8021716900042		
C 01 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Scrigno di Silvia a mano <i>Cercueil de Silvia à la main</i>	8021716000438		
C 02 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tesoro di Malco a mano <i>Trésor de Malco à la main</i>	8021716000643		
C 06 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Brasato a mano <i>Tortelloni au rôti braisé à la main</i>	8021716000513		
C 11 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Radicchio e Monteveronese a mano / <i>Tortelloni Asperges et Monteveronese faits à la main</i>	8021716000636		
C 04 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Anatra a mano <i>Tortelloni au canard faits à la main</i>	8021716000629		
C 05 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Asparagi e Monteveronese a mano / <i>Tortelloni Asperges et Monteveronese à la main</i>	8021716900066		
C 07 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Erbe Aromatiche a mano <i>Tortelloni Herbes aromatiques à la main</i>	8021716001824		
C 08 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Funghi a mano <i>Tortelloni Champignons à la main</i>	8021716900714		
C 09 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Funghi e Tartufo a mano <i>Tortelloni Champignons et Truffe à la main</i>	8021716000445		
C 10 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Ortica e stracchino a mano <i>Tortelloni Orties et Stracchino à la main</i>	8021716100053		
C 12 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Ricotta Spinaci a mano <i>Tortelloni Ricotta et épinards à la main</i>	8021716001824		
C 13 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Zucca a mano <i>Tortelloni Citrouille à la main</i>	8021716100022		
C 15 1000T	1000g	3 pz / 3 pièces	30 gg / 30 jours	Tortelloni Ricotta e Basilico a mano <i>Tortelloni Ricotta et Basilic à la main</i>	8021716001282		

PASTIFICIO ARTIGIANO

MENINI

DAL
1960

Specialità

Les spécialités

COD. ART. COD.ART	GR GR	CARTONAGGIO CARTONAGGE	SHELF LIFE SHELF LIFE	DESCRIZIONE ARTICOLO DESCRIPTION DE L'ARTICLE	COD. EAN COD. EAN	FOTO PRODOTTO SINGOLO PHOTO D'UN SEUL PRODUIT	FOTO CONFEZIONE PHOTO D'UN SEUL PRODUIT
----------------------	----------	---------------------------	--------------------------	--	----------------------	--	--

D 02 0250T 250g 6 pz / 6 pièces 30 gg /
D 02 1000B 1000g 3 pz / 3 pièces 30 jours

Passatelli artigianali (con Grana Padano
DOP selezione da fieno)
Passatelli faits à la main (avec du Grana
Padano AOP sélectionné dans le foin)

8021716000421
8021716000414



E 01 0500T 500g 6 pz / 6 pièces 30 gg /
30 jours

Gnocchi di Patate
Boulettes de pommes de terre

8021716001510



E 02 0400T 400g 6 pz / 6 pièces 30 gg /
30 jours

Gnocchi di Malga alla Ricotta
Gnocchi à la ricotta

8021716000707



E 04 0250T 250g 6 pz / 6 pièces 30 gg /
30 jours

Lasagne all'uovo 8 sfoglie
Lasagne aux œufs 8 feuilles

8021716001671



Progetto grafico a cura di:

bottegaindustriale^{TEAM}

Fotografie:

Duccio Burberi

Pubblicazione realizzata per:

Pastificio Artigiano Menini dal 1960 S.r.l.

Sede legale, amministrativa e produttiva:

Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)

www.pastificiomenini.com

Conception graphique par:

bottegaindustriale^{TEAM}

Photographies:

Duccio Burberi

Publication réalisée pour :

Pastificio Artigiano Menini dal 1960 S.r.l.

Siège légal, administratif et de production:

Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)

www.pastificiomenini.com





PASTIFICIO ARTIGIANO
MENINI
DAL
1960

*Dal 1960, Tradizione, Storia e Passione
Depuis 1960, Tradition, Histoire et Passion*

**Pastificio Artigiano
Menini dal 1960 S.r.l.**

**Sede legale, amministrativa e produttiva /
Siège juridique, administratif et de production:**

Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)

Laboratorio / Laboratoire:

Via Torricelli 24 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)

Registro Imprese / Registre du commerce

C.F. / P.I. 02060570203

Cap. Soc.: 15.319 € i.v.

Contatti / Contacs

Tel: +39 0376 457074 - Fax: +39 0376 4570

Email / Couriel:

info@pastificiomenini.com

commerciale@pastificiomenini.com

gestioneordini@pastificiomenini.com

Pec: pastificiomenini@pec.it

