

PASTIFICIO ARTIGIANO

**MENINI**

DAL  
1960

Catalogo prodotti



# Indice

|    |  |     |           |
|----|--|-----|-----------|
| 01 | <b>La storia</b>   | pag | <b>5</b>  |
| 02 | <b>L'azienda</b>   | pag | <b>6</b>  |
|    | Qualità  | pag | <b>8</b>  |
|    | Certificazioni   | pag | <b>8</b>  |
|    | Le materie prime   | pag | <b>11</b> |
| 03 | <b>I prodotti</b>  |     |           |
|    | Pasta fresca all'uovo ripiena  | pag | <b>12</b> |
|    | Pasta fresca all'uovo non ripiena  | pag | <b>14</b> |
|    | Pasta fresca all'uovo ripiena - Fatto a mano - "Le leggende di Valeggio" | pag | <b>18</b> |
|    | Specialità   | pag | <b>20</b> |



Pastificio Artigiano Menini dal 1960

# La storia

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.

**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.**



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.

Pastificio Artigiano Menini dal 1960

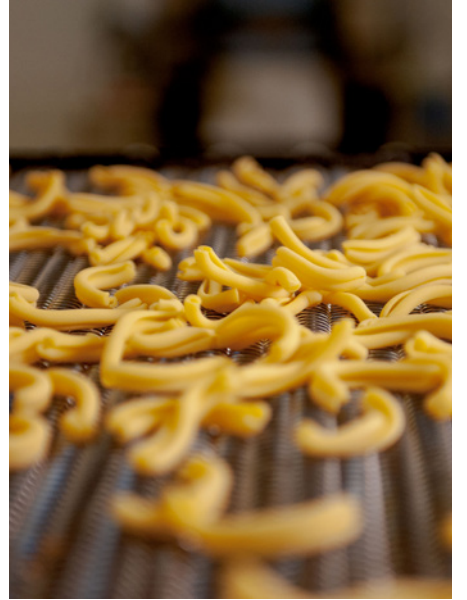
# L'azienda

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.

**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.**

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

La lenta **lavorazione artigianale**, dettata dall'impiego di trafilè 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 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.

## Certificazioni

**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**



### 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.

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.







# Le materie prime

**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.**

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

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.

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.

**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.**







PASTIFICIO ARTIGIANO  
**MENINI**

DAL  
1960



# Pasta fresca all'uovo ripiena

|            |       |                                |               |  |   |
|------------|-------|--------------------------------|---------------|--|---|
| A 01 0250T | 250g  | Agnoli Mantovani               | 8021716001749 |  |  |
| A 01 1000B | 1000g |                                | 8021716100060 |  |   |
| A 02 0250T | 250g  | Cappelletti al Cappone         | 8021716001374 |  |   |
| A 02 1000B | 1000g |                                | 8021716001411 |  |   |
| A 16 0250T | 250g  | Tortellini al Prosciutto Crudo | 8021716001435 |  |   |
| A 16 1000B | 1000g |                                | 8021716001428 |  |   |
| A 17 0250T | 250g  | Tortellino di Valeggio®        | 8021716000049 |  |   |
| A 17 1000B | 1000g |                                | 8021716000032 |  |   |

|            |       |  |               |  |   |
|------------|-------|--|---------------|--|---|
| A 09 0250T | 250g  | Casoncelli Brasato   | 8021716001022 |  |  |
| A 09 1000B | 1000g |  | 8021716001008 |  |   |
| A 12 0250T | 250g  | Tortello alle Erbe aromatiche ( <i>amaro di Castelgoffredo</i> ) | 8021716001039 |  |   |
| A 12 1000B | 1000g |  | 8021716001077 |  |   |

|            |       |                             |               |  |   |
|------------|-------|-----------------------------|---------------|--|---|
| A 13 0250T | 250g  | Tortelli Ricotta Spinaci    | 8021716000087 |  |  |
| A 13 1000B | 1000g |                             | 8021716100046 |  |   |
| A 15 0250T | 250g  | Tortelli di Zucca Mantovani | 8021716000124 |  |   |
| A 15 1000B | 1000g |                             | 8021716100169 |  |   |

<sup>1</sup> formaggio di malga del Trentino

|            |       |  |               |  |   |
|------------|-------|--|---------------|--|---|
| A 18 0250T | 250g  | Tortelloni all'Anatra                                  | 8021716001305 |  |  |
| A 18 1000B | 1000g |  | 8021716001312 |  |   |
| A 19 0250T | 250g  | Tortelloni Asparagi e Monteveronese                    | 8021716000254 |  |   |
| A 19 1000B | 1000g |  | 8021716000278 |  |   |
| A 20 0250T | 250g  | Tortelloni Casolet <sup>2</sup> ed Erba Cipollina      | 8021716100077 |  |   |
| A 20 1000B | 1000g |  | 8021716100084 |  |   |
| A 22 0250T | 250g  | Tortelloni con Funghi Porcini                          | 8021716000209 |  |   |
| A 22 1000B | 1000g |  | 8021716000193 |  |   |
| A 24 0250T | 250g  | Tortelloni Radicchio e Monteveronese <sup>3</sup>      | 8021716000827 |  |   |
| A 24 1000B | 1000g |  | 8021716001046 |  |   |
| A 25 0250T | 250g  | Tortelloni Ricotta e Spinaci                           | 8021716000056 |  |   |
| A 25 1000B | 1000g |  | 8021716000070 |  |   |
| A 26 0250T | 250g  | Tortelloni di Zucca                                    | 8021716000094 |  |   |
| A 26 1000B | 1000g |  | 8021716000117 |  |   |
| A 31 0250T | 250g  | Tortelloni Cacio e Pepe ( <i>con pecorino romano</i> ) | 8021716001909 |  |   |
| A 31 1000B | 1000g |  | 8030654001766 |  |   |



<sup>2</sup> formaggio di malga Trentino - <sup>3</sup> formaggio di malga Veneto

PASTIFICIO ARTIGIANO  
**MENINI**

DAL  
1960

# Pasta fresca all'uovo non ripiena

|            |       |                   |               |  |   |
|------------|-------|-------------------|---------------|--|---|
| B 01 0250T | 250g  | Bigoli al torchio | 8021716000728 |  |  |
| B 01 1000B | 1000g |                   | 8021716000711 |  |   |

|            |       |                       |               |  |   |
|------------|-------|-----------------------|---------------|--|---|
| B 12 0250T | 250g  | Tagliolini al torchio | 8021716000896 |  |  |
| B 12 1000B | 1000g |                       | 8021716000926 |  |   |



|            |       |                        |               |  |   |
|------------|-------|------------------------|---------------|--|---|
| B 11 0250T | 250g  | Tagliatelle al torchio | 8021716001381 |  |  |
| B 11 1000B | 1000g |                        | 8021716001398 |  |   |


|            |       |                    |               |  |   |
|------------|-------|--------------------|---------------|--|---|
| B 02 0250T | 250g  | Gargati al Torchio | 8021716000964 |  |  |
| B 02 1000B | 1000g |                    | 8021716100190 |  |   |





|            |       |                                |               |  |   |
|------------|-------|--------------------------------|---------------|--|---|
| B 03 0250T | 250g  | Maccheroncini al Torchio - 2cm | 8021716000933 |  |  |
| B 03 1000B | 1000g |                                | 8021716000957 |  |   |

|            |       |                             |               |  |   |
|------------|-------|-----------------------------|---------------|--|---|
| B 05 0250T | 250g  | Maccheroni al Torchio - 4cm | 8021716001619 |  |  |
| B 05 1000B | 1000g |                             | 8021716100183 |  |   |

|            |       |                             |               |   |  |
|------------|-------|-----------------------------|---------------|---|--|
| B 04 1000B | 1000g | Maccheroni al Torchio - 6cm | 8021716100206 |  |  |
|------------|-------|-----------------------------|---------------|---|--|

|            |       |                          |               |  |   |
|------------|-------|--------------------------|---------------|--|---|
| B 06 1000B | 1000g | Mezze maniche al Torchio | 8021716001091 |  |  |
|------------|-------|--------------------------|---------------|--|---|


|            |       |                     |               |  |   |
|------------|-------|---------------------|---------------|--|---|
| B 07 0250T | 250g  | Paccheri al Torchio | 8021716000988 |  |  |
| B 07 1000B | 1000g |                     | 8021716000971 |  |   |



PASTIFICIO ARTIGIANO  
**MENINI**  
DAL  
1960







# Pasta fresca all'uovo ripiena

FATTO A MANO - "Le leggende di Valeggio"

|            |       |                                |               |  |   |
|------------|-------|--------------------------------|---------------|--|---|
| C 03 1000T | 1000g | Tortellino di Valeggio® a mano | 8021716111110 |  |  |
| C 14 1000T | 1000g | Cappelletti Cappone a mano     | 8021716900042 |  |   |

|            |       |                         |               |  |   |
|------------|-------|-------------------------|---------------|--|---|
| C 01 1000T | 1000g | Scigno di Silvia a mano | 8021716000438 |  |  |
|------------|-------|-------------------------|---------------|--|---|

|            |       |   |               |  |   |
|------------|-------|---|---------------|--|---|
| C 02 1000T | 1000g | Tesoro di Malco a mano                      | 8021716000643 |  |  |
| C 06 1000T | 1000g | Tortelloni Brasato a mano                   | 8021716000513 |  |   |
| C 11 1000T | 1000g | Tortelloni Radicchio e Monteveronese a mano | 8021716000636 |  |   |

|            |       |  |               |  |   |
|------------|-------|--|---------------|--|---|
| C 04 1000T | 1000g | Tortelloni Anatra a mano                   | 8021716000629 |  |  |
| C 05 1000T | 1000g | Tortelloni Asparagi e Monteveronese a mano | 8021716900066 |  |   |
| C 07 1000T | 1000g | Tortelloni Erbe Aromatiche a mano          | 8021716001824 |  |   |
| C 08 1000T | 1000g | Tortelloni Funghi a mano                   | 8021716900714 |  |   |
| C 09 1000T | 1000g | Tortelloni Funghi e Tartufo a mano         | 8021716000445 |  |   |
| C 10 1000T | 1000g | Tortelloni Ortica e stracchino a mano      | 8021716100053 |  |   |
| C 12 1000T | 1000g | Tortelloni Ricotta Spinaci a mano          | 8021716001824 |  |   |
| C 13 1000T | 1000g | Tortelloni Zucca a mano                    | 8021716100022 |  |   |
| C 15 1000T | 1000g | Tortelloni Ricotta e Basilico a mano       | 8021716001282 |  |   |



PASTIFICIO ARTIGIANO

**MENINI**

DAL  
1960

**Specialità**

|            |       |  |               |  |   |
|------------|-------|--|---------------|--|---|
| D 02 0250T | 250g  | Passatelli artigianali (con Grana Padano DOP selezione da fieno) | 8021716000421 |  |  |
| D 02 1000B | 1000g |  | 8021716000414 |  |   |

|            |      |                   |               |  |   |
|------------|------|-------------------|---------------|--|---|
| E 01 0500T | 500g | Gnocchi di Patate | 8021716001510 |  |  |
|------------|------|-------------------|---------------|--|---|

|            |      |                               |               |  |   |
|------------|------|-------------------------------|---------------|--|---|
| E 02 0400T | 400g | Gnocchi di Malga alla Ricotta | 8021716000707 |  |  |
|------------|------|-------------------------------|---------------|--|---|

|            |      |                            |               |  |   |
|------------|------|----------------------------|---------------|--|---|
| E 04 0250T | 250g | Lasagne all'uovo 8 sfoglie | 8021716001671 |  |  |
|------------|------|----------------------------|---------------|--|---|

Progetto grafico a cura di:

**bottegaindustriale**<sup>TEAM</sup>

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](http://www.pastificiomenini.com)**





PASTIFICIO ARTIGIANO  
**MENINI**  
DAL  
1960

*Dal 1960, Tradizione,  
Storia e Passione*

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

**Sede legale, amministrativa e produttiva:**  
Via Puglia 18 - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)  
**Laboratorio:**  
Via Torricelli 24 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)  
**Registro Imprese C.F. / P.I.** 02060570203  
**Cap. Soc.:** 15.319 € i.v.

**Contatti**

**Tel:** +39 0376 457074 - **Fax:** +39 0376 4570  
**Email:** info@pastificiomenini.com  
commerciale@pastificiomenini.com  
gestioneordini@pastificiomenini.com  
**Pec:** pastificiomenini@pec.it

