

UniPasta





Pasta Fresca Surgelata

*La Bontà,
unica e inimitabile*



2039 L
C.E.

44011 Argenta (Fe) - Via Ricci Curbastro, 1/C - Tel.+39 0532 318 636 - Fax +39 0532 318637
www.unipasta.it
unipasta@virgilio.it

COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
PASTE RIPIENE														
A01	Ravioli ricotta e spinaci	4 gr	3 kg	4 min.	E18	Giganti pollo e rucola	28 gr	3 kg	7 min.	S13	Panzotti rossi al foie gras	25 gr	3 kg	6 min.
A02	Ravioli al salmone	4 gr	3 kg	4 min.	E19	Giganti ai crostacei	28 gr	3 kg	7 min.	S15	Panzotti provola e speck	25 gr	3 kg	6 min.
A04	Ravioli con funghi	4 gr	3 kg	4 min.	F01	Casarecci con funghi porcini	12 gr	3 kg	4 min.	H01	Cappelletti romagnoli grandi	6 gr	3 kg	4 min.
A05	Ravioli ai formaggi	4 gr	3 kg	4 min.	F02	Casarecci verdi ricotta e spinaci	12 gr	3 kg	4 min.	H02	Cappelletti romagnoli piccoli	4 gr	3 kg	4 min.
A06	Ravioli ai carciofi	4 gr	3 kg	4 min.	F03	Casarecci ricotta e spinaci	12 gr	3 kg	4 min.	L04	Sfoglia per lasagna in IQF (5x2kg)	2,0 kg	10 kg	-
A07	Ravioli alla bolognese	4 gr	3 kg	4 min.	F04	Casarecci provola e speck	12 gr	3 kg	4 min.	L08	Sfoglia verde per lasagna in IQF(5x2kg)	2,0 kg	10 kg	-
B01	Tortelli ai funghi	13,5 gr	3 kg	5 min.	F05	Casarecci rosa al salmone	12 gr	3 kg	4 min.	L14	Rosette ricotta e spinaci	60 gr	3 kg	-
B02	Tortelli alla zucca	13,5 gr	3 kg	5 min.	G01	Cupole pomodoro e mozzarella	4 gr	3 kg	3 min.	L10	Cannelloni ricotta & spinaci (gr 60)	55 gr	3 kg	-
B03	Tortelli verdi ricotta e spinaci	13,5 gr	3 kg	5 min.	G03	Cupole prosciutto cotto e scamorza	4 gr	3 kg	3 min.	L09	Cannelloni alla carne	55 gr	3 kg	-
B04	Tortelli ricotta e spinaci	13,5 gr	3 kg	5 min.	G05	Cupole ai formaggi	4 gr	3 kg	3 min.	M01	Gnocchi di patata (1kg x5)	3,5 gr	5 kg	2 min.
B05	Tortelli radicchio e pancetta	13,5 gr	3 kg	5 min.	G09	Cupole al tartufo nero	4 gr	3 kg	3 min.	M02	Gnocchetti di patata (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
B06	Tortelli con branzino e gamberetti	13,5 gr	3 kg	5 min.	I01	Fagotti al formaggio	12 gr	3 kg	5 min.	M03	Gnocchi di patata verdi (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
B07	Tortelli ai quattro formaggi	13,5 gr	3 kg	5 min.	I03	Fagotti provola e speck	12 gr	3 kg	5 min.	M04	Chicche di patata (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
B08	Tortelli al tartufo nero	13,5 gr	3 kg	5 min.	I04	Fagotti gamberi e capesante	12 gr	3 kg	5 min.	M05	Gnochetti casarecci con uovo (1kg x5)	9 gr	5 kg	2 min.
B09	Tortelli alla carne bovina	13,5 gr	3 kg	5 min.	I05	Fagotti al formaggio e noci	12 gr	3 kg	5 min.	P01	Garganelli romagnoli	2 gr	3 kg	5 min.
B10	Tortelli al salmone	13,5 gr	3 kg	5 min.	I07	Fagotti formaggio e pere	12 gr	3 kg	5 min.	P02	Gramigna rustica	1 gr	3 kg	2 min.
B11	Tortelli ai carciofi	13,5 gr	3 kg	5 min.	I08	Fagotti al prosciutto crudo	12 gr	3 kg	5 min.	P03	Gramigna paglia e fieno	1 gr	3 kg	2 min.
B12	Tortelli asparagi e gamberetti	13,5 gr	3 kg	5 min.	I09	Fagotti verdi al pesto ligure	12 gr	3 kg	5 min.	P04	Maccheroncini al torchio	1 gr	3 kg	3 min.
B13	Tortelli al radicchio rosso	13,5 gr	3 kg	5 min.	I10	Fagotti rossi ai carciofi	12 gr	3 kg	5 min.	P13	Maccheroncini al torchio tricolori	1 gr	3 kg	3 min.
B14	Tortelli ai crostacei	13,5 gr	3 kg	5 min.	I10	Fagotti al tartufo nero	12 gr	3 kg	5 min.	P05	Rigatoni	4 gr	2,5 kg	3 min.
B15	Tortelli agli asparagi	13,5 gr	3 kg	5 min.	I13	Fagotti pomodoro e mozzarella	12 gr	3 kg	5 min.	P06	Struzzapreti	3,5 gr	3 kg	3 min.
B16	Tortelli cernia e zucchine	13,5 gr	3 kg	5 min.	I14	Fagotti pomodoro e mozzarella	12 gr	3 kg	5 min.	P17	Soffio di Venere	7 gr	3 kg	2 min.
B18	Tortelli mediterranei con verdure	13,5 gr	3 kg	5 min.	R01	Raviolacci ricotta e spinaci	43 gr	3 kg	7 min.	PASTE DA FORNO				
C01	Tortellini bolognesi	4 gr	3 kg	3 min.	R02	Raviolacci con funghi porcini	43 gr	3 kg	7 min.	M01	Gnocchi di patata (1kg x5)	3,5 gr	5 kg	2 min.
C03	Tortellini al prosciutto crudo	4 gr	3 kg	3 min.	R03	Raviolacci ai formaggi	43 gr	3 kg	7 min.	M02	Gnocchetti di patata (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
C04	Tortellini ai formaggi	4 gr	3 kg	3 min.	R04	Raviolacci agli asparagi	43 gr	3 kg	7 min.	M03	Gnocchi di patata verdi (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
D02	Tortelloni ricotta e spinaci	6 gr	3 kg	4 min.	R07	Raviolacci al tartufo	43 gr	3 kg	7 min.	M04	Chicche di patata (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
D03	Tortelloni verdi ricotta e spinaci	6 gr	3 kg	4 min.	R09	Raviolacci cernia e zucchine	43 gr	3 kg	7 min.	M05	Gnochetti casarecci con uovo (1kg x5)	9 gr	5 kg	2 min.
D05	Tortelloni con funghi porcini	6 gr	3 kg	4 min.	R10	Raviolacci branzino e capesante	43 gr	3 kg	7 min.	P01	Garganelli romagnoli	2 gr	3 kg	5 min.
D06	Tortelloni alla bolognese	6 gr	3 kg	4 min.	R11	Raviolacci verdi avocado crema di bufala e pomodorini	43 gr	3 kg	7 min.	P02	Gramigna rustica	1 gr	3 kg	2 min.
D10	Tortelloni alla carne bovina	6 gr	3 kg	4 min.	R14	Raviolacci rossi branzino e gamberetti	43 gr	3 kg	7 min.	P03	Gramigna paglia e fieno	1 gr	3 kg	2 min.
D11	Tortelloni ai formaggi	6 gr	3 kg	4 min.	S01	Panzotti con funghi porcini	25 gr	3 kg	6 min.	P04	Maccheroncini al torchio	1 gr	3 kg	3 min.
E01	Giganti agli asparagi	28 gr	3 kg	7 min.	S03	Panzotti alla zucca sfoglia arancio	25 gr	3 kg	6 min.	P12	Stringoloni al ferretto	3 gr	2,5 kg	3 min.
E02	Giganti con funghi porcini	28 gr	3 kg	7 min.	S04	Panzotti mediterranei alle verdure	25 gr	3 kg	6 min.	P16	Paccheri	10 gr	2 kg	3 min.
E04	Giganti ricotta e spinaci	28 gr	3 kg	7 min.	S05	Panzotti formaggio e noci	25 gr	3 kg	6 min.	L01	Tagliatelle	nido 40 gr	2 kg	3 min.
E05	Giganti ai gamberoni	28 gr	3 kg	7 min.	S06	Panzotti melanzane e scamorza	25 gr	3 kg	6 min.	L02	Tagliolini	nido 40 gr	2 kg	2 min.
E07	Giganti al formaggio e condimento balsamico	28 gr	3 kg	7 min.	S07	Panzotti ai crostacei	25 gr	3 kg	6 min.	L03	Spaghetti alla chitarra	nido 40 gr	2 kg	3 min.
E09	Giganti neri gamberi e capesante	28 gr	3 kg	7 min.	S08	Panzotti alla crema di formaggio e limone	25 gr	3 kg	6 min.	L05	Pappardelle	nido 40 gr	2 kg	3 min.
E12	Giganti neri al salmone	28 gr	3 kg	7 min.	S11	Panzotti rosa al salmone	25 gr	3 kg	6 min.	L07	Tagliolini al nero di seppia	nido 40 gr	2 kg	2 min.
E13	Giganti al crudo e zucchine	28 gr	3 kg	7 min.	S12	Panzotti alla selvaggina	25 gr	3 kg	6 min.	L18	Tagliolini verdi	nido 40 gr	2 kg	2 min.
SALSE														
SPESTO														
SPESTOR														

Dalla Natura la qualità, dalla Tradizione la genuinità. dal Freddo la genuinità.

UniPasta produce pasta fresca surgelata, e lo fa con un obiettivo importante, quello di portare sulla tavola dei consumatori la bontà inimitabile della pasta fatta in casa a regola d'arte.

Per raggiungere questo ambizioso obiettivo abbiamo bussato alla porta di due partner importanti: la Natura e la Tradizione.

La selezione delle materie prime è il primo passo per ottenere un prodotto di prima qualità e noi lo facciamo in maniera attenta, capillare, fissa, ricotta, spinaci, zucchine, fagioli, prosciutti, ecc., tutto è scrupolosamente "filtrato" dalla sapienza dei nostri chef, i depositi della tradizione, che con le loro mani esperte sanno come preparare, mescolare e dare vita alle farce e alle sigle dei nostri oltre 60 tipi di pasta.

Subito dopo la preparazione surgeliamo il prodotto con sistema IQF, per mantenere integri tutti i suoi valori organolettici e tenere separati i singoli pezzi, consentendo l'utilizzo del freddo, così da offrire al consumatore una pasta senza alterazioni, senza conservanti e additivi aggiuntivi, sempre genuina sotto tutti i punti di vista.

UniPasta si è stabilita nel 2004 by bringing together pasta-making (pasta) chefs with decade-long experience in premium specialty pasta production and young professionals with managerial skills in the town of ARGENTA, in the heart of fresh-pasta country. That is within the "golden triangle" region between Ferrara, Bologna and Romagna (Ravenna - Forlì), where fresh pasta specialties such as Tortellini, Ravioli, Cappelletti, Tagliatelle, Garganelli, Cannelloni, Lasagna first reached popularity and later international culinary recognition.

Starting out as a small local enterprise, UNIPASTA is today a leader in the fresh-frozen pasta market. Continuously developing into the present modern, fully functional manufacturing plant UNIPASTA is engaged in achieving an overall high standard of quality, while abiding with tradition, and keeping pace with the latest manufacturing technologies. Innovation continues, a wide range of products which vary from the typical shapes and recipes of the Emilia-Romagna Region but also expanding into Italy's varied regional specialties and oven-bake pasta products, and the commitment to continually satisfy its gourmet customers one hundred per cent. This is UNIPASTA today, a well-kept promise for tomorrow.

The use of selected, high-quality, natural and wholesome ingredients guarantees the highest level of customer satisfaction, while ensuring consistent and regular supplies to the distribution networks both in Italy and abroad. Such features represent UNIPASTA's great strength and added value for increasingly demanding and discriminating customers, in line with their "Total Quality in Tradition" mission.

UNIPASTA - THE PRODUCTION
In fact, it is really the production that proves the UNIPASTA leading standing. High quality, premium fresh ingredients, STRICTLY AND CLOSELY MONITORED from the source of origin and during the entire cycle of production. Between six and eight eggs for every kilogram of flour, but above all the curing and highly professional skills of UNIPASTA's chefs and pasta-makers (pasta) give UNIPASTA a definite lead over competitors. Manufacturing abiding to century-old traditions while taking advantage of new technologies allows UNIPASTA's products to be of the best consistency and humidity, a consistency similar to that of hand-made pasta, while maintaining unchanged its colour, its texture, its coarseness (the "coarseness" required to envelope the sauce), its "secret" and gourmets for premium pasta), and its distinctive taste.