



**Freschi
e Pronti!**

***Fresh
and Ready!***

Pastificio Novarese



Naturalmente buoni

Da oltre 50 anni produciamo pasta fresca, ravioli e tortellini, **seguendo le ricette tradizionali della cucina italiana.**

Oggi come allora, per la preparazione dei nostri prodotti **utilizziamo esclusivamente materie prime fresche e genuine accuratamente selezionate e lavorate direttamente in azienda.**

Questo ci permette di garantire qualità, affidabilità e tracciabilità.

Per soddisfare la richiesta di un mercato sempre più esigente, negli ultimi anni abbiamo ampliato la gamma dei nostri prodotti includendo dei primi piatti pronti, tutti preparati secondo la tradizione gastronomica italiana.

Naturally delicious

For over 50 years we have been producing fresh pasta, ravioli and tortellini, **following the traditional recipes of Italian cuisine.**

Today as then, for the preparation of our products **we use only fresh and genuine raw materials carefully selected and processed directly in the company.**

This allows us to guarantee quality, reliability and traceability.

To satisfy the requests of an increasingly demanding market, in recent years we have expanded the range of our products to include ready meals, which are all prepared according to the Italian tradition.

Perchè scegliere Novarese: Why chose Novarese:



Ricerca, innovazione, qualità e attenzione alle esigenze dei nostri clienti per la loro soddisfazione. Questa da sempre è la mission della nostra Azienda.

Research, innovation, quality and attention to the needs of our customers for their satisfaction. This has always been the mission of our Company.

- ✓ **Usiamo solo ingredienti selezionati per qualità**
We only use ingredients selected for their quality
- ✓ **Le nostre ricette sono preparate internamente seguendo la nostra tradizione culinaria**
Our recipes are prepared within our premises following our culinary tradition
- ✓ **Prodotto realizzati interamente in Italia**
Products made entirely in Italy
- ✓ **Senza conservanti**
Without preservatives
- ✓ **Senza glutammato**
Without glutamate



I Classici

Shelf life: 90 giorni / days

La pasta della tradizione

Dalle antiche tradizioni contadine, è nata la linea dei "Classici".

Formati di "pasta fresca all'uovo ripiena" che soddisfano i palati di tutte le età.

Traditional Pasta

The Classics line was created from the farmers' traditional recipes.

Freshly filled egg pasta formats that satisfy the palates of all ages.



Tortellini alla carne
Tortellini with roast meat
• 250 g •



Tortellini al prosciutto crudo
Tortellini with raw ham
• 250 g •



Tortelloni alla ricotta e spinaci
Tortelloni with ricotta and spinach
• 250 g •



Shelf life: 90 giorni / days

Le "chicche"

Tre formati "classici", quadrucci e tortellini, realizzati secondo le ricette tradizionali con sfoglia sottile

The Treats

Three classic formats, quadrucci and tortellini, made according to traditional recipes with thin pastry.



Tortellini Mignon al prosciutto crudo
Tortellini Mignon with raw ham
• 250 g •



Tortellini sfoglia sottile al prosciutto crudo
Thin Pastry Tortellini filled with raw ham
• 250 g •

Le Specialità



Shelf life: 90 giorni / days

Qualità a misura di gusto

Ravioli e tortelloni realizzati con ricette raffinate mantenendo l'artigianalità dell'arte pastaia, per rendere i sogni del palato realtà.

The taste of Quality

Ravioli and tortelloni prepared with refined recipes while maintaining the craftsmanship of pasta art, to make the dreams of the palate come true.



Gran Ravioli al tartufo
Gran Ravioli with Truffles
• 250 g •



Ravioli ai formaggi • Ravioli with cheese
• 250 g •



Tortelloni gastronomici con ricotta e noci
Gourmet tortelloni with ricotta cheese and walnuts
• 250 g •



Ravioli alla bresaola • Ravioli with Bresaola
• 250 g •



Ravioli ai funghi porcini
Ravioli with Porcini mushrooms
• 250 g •



Ravioli allo speck • Ravioli with Speck
• 250 g •



Gran Ravioli alle verdure grigliate
Gran Ravioli with grilled vegetables
• 250 g •



La Nova Prontintavola!
BUONI PER TRADIZIONE

Shelf life: 70 giorni / days

Primi piatti "Prontintavola"

I piatti pronti "La Nova" sono realizzati secondo le ricette della tradizione italiana. Riscaldati in pochi minuti e subito "pronti in tavola".

Per la loro realizzazione l'ingegnere Diego Novarese ha sviluppato una tecnologia che permette di proporre un prodotto di qualità, fresco o congelato che mantiene inalterate tutte le proprietà organolettiche delle materie prime. Un'ampia varietà di primi piatti della tradizione culinaria italiana buonissimi da gustare!



Tortellini alla Bolognese
Tortellini Bolognese
with meat sauce
• 270 g •



Fusilli alla Carbonara
Fusilli Carbonara
• 270 g •

NOVITÀ

First Course ready meals "Prontintavola"

The "La Nova" ready meals are made according to traditional Italian recipes. Warmed up in just a few minutes they are immediately ready to be served "on the table".

These ready meals were created by the engineer Diego Novarese, who developed a technology that allows us to propose a high quality product, to be had either fresh or frozen, which maintains all the organoleptic properties of its raw materials.

A wide variety of delicious first courses of the Italian culinary tradition!



Pennette al pomodoro
Pennette with tomato
• 270 g •



Fusilli al pesto
Fusilli with pesto
• 270 g •



Gnocchetti al Gorgonzola
Gnocchetti with Gorgonzola cheese
• 270 g •



Sedanini all'Amatriciana
Sedanini with Amatriciana
• 270 g •



Tortelloni di Ricotta e spinaci
con sugo di pomodoro
Tortelloni with ricotta and spinachs
with tomato sauce
• 270 g •



Tortellini alla panna
Tortellini whipped cream
• 270 g •

Le Nova Prontintavola!
BUONI PER TRADIZIONE

Shelf life: 540 giorni / days

PRODOTTO CONGELATO
FROZEN PRODUCT



Buoni, pratici e sempre pronti!
Per soddisfare tutti i gusti e in qualsiasi momento.

Delicious, practical and always ready!
Made to satisfy all tastes and at any given time.

Tortellini alla Bolognese
Tortellini Bolognese
with meat sauce
• 270 g •



NOVITÀ

Fusilli alla Carbonara
Fusilli Carbonara
• 270 g •



Pennette al pomodoro
Pennette with tomato
• 270 g •



Fusilli al pesto
Fusilli with pesto
• 270 g •



Gnocchetti al Gorgonzola
Gnocchetti with Gorgonzola cheese
• 270 g •



Sedanini all'Amatriciana
Sedanini with Amatriciana
• 270 g •



Tortelloni di Ricotta e spinaci
con sugo di pomodoro
Tortelloni with ricotta and spinachs
with tomato sauce
• 270 g •



Tortellini alla panna
Tortellini whipped cream
• 270 g •



Gluten Free



La nostra attenzione,
il vostro benessere!
Our attention,
your well-being!



Shelf life: 180 giorni / days

Pasta stabilizzata ripiena

Da sempre l'attenzione per le esigenze dei consumatori è un punto di forza della filosofia aziendale. Per questo proponiamo i nostri prodotti **SENZA GLUTINE, paste ripiene e stabilizzate**, pensati per chi soffre di intolleranza al glutine.

Grazie alla nuova tecnologia sviluppata dall'ingegnere *Diego Novarese* e alla selezione qualitativa delle materie prime utilizzate, possiamo ottenere **prodotti con le caratteristiche organolettiche** della pasta fresca ripiena tradizionale.

Stabilized filled pasta

Attention to consumer needs has always been a strength of the corporate philosophy. This is why we offer our **GLUTEN FREE** products, **filled and stabilized pastas** designed for those suffering from gluten intolerance.

Thanks to the new technology developed by the engineer *Diego Novarese* and the qualitative selection of the raw materials used, we can obtain **products that maintain the same organoleptic characteristics** of traditional filled fresh pasta.



Tortelloni ai funghi porcini
Tortelloni with mushrooms
• 250 g •



Tortellini al prosciutto crudo
Tortellini with raw ham
• 250 g •



Tortelloni ai formaggi
Tortelloni with cheeses
• 250 g •



Ravioli ricotta e spinaci
Ravioli with ricotta and spinach
• 250 g •



Tortelloni alla carne
Tortelloni with roast meat
• 250 g •

Informazioni logistiche / Logistic data



	I Classici	Le Specialità	LaNova Prontintavola	LaNova Prontintavola	LaNova Gluten Free
	FRESCO FRESH	FRESCO FRESH	FRESCO FRESH	CONGELATO FROZEN	AMBIENT
Conservare a Store at	max +4°C	max +4°C	max +4°C	- 18°C	< 20° C
Confezione monoporzione Single-Portion Pack	250 gr	250 gr	270 gr	270 gr	250 gr
Durata (giorni) Shelf life (days)	90	90	70	540	180
Confezioni per scatola Packs per carton	12	6	6	6	6
Scatola Carton Size	mm 383 x 286 x 145 (H)	mm 290 x 190 x 145 (H)	mm 290 x 190 x 145 (H)	mm 290 x 190 x 145 (H)	mm 300 x 200 x 155 (H)
Peso netto scatola Carton net weight	3 kg	1,5 kg	1,62 kg	1,62 kg	1,5 kg
Scatole per strato Cartons per layer	8	16	16	16	16
Strati per pallet Layers per pallet	12	12	12	12	6
Scatole per pallet Cartons per pallet	96	192	192	192	96
Confezioni per pallet Packs per pallet	1152	1152	1152	1152	576
Altezza pallet Pallet height	210 cm	210 cm	210 cm	210 cm	110 cm
Peso netto pallet Pallet net weight	288 kg	288 kg	311 kg	311 kg	144 kg

Prodotti confezionati in atmosfera protettiva. Products packed in protective atmosphere.

PREMIER

PASTA FRESCA RIPIENA

**La qualità da gustare!
In famiglia, da soli... o in compagnia.**

PREMIER è una linea di **pasta all'uovo ripiena** preparata con materie prime di qualità e realizzata secondo le ricette della tradizione culinaria italiana.

Tre ricette tradizionali adatte a tutta la famiglia in pratici **sacchetti** da **500gr**.
Tre ripieni sfiziosi in **vaschette** da **250gr** per soddisfare i palati più esigenti.

**Delicious quality fresh-filled pasta
to be enjoyed alone, with family or friends!**

PREMIER is our line of **fresh filled egg pasta** made with high quality raw materials and prepared following the recipes of Italian traditional cuisine.

Three traditional recipes suitable for all the family in practical **500g bags**.
Three tasty fillings prepared in **250g trays** for the more demanding palates



INFORMAZIONI LOGISTICHE | LOGISTIC DATA

	VASCHETTA TRAY	SACCHETTO BAG
Conservare a Store at	max +4°C	max +4°C
Confezione Pack	250 gr	500 gr
Durata (giorni) Shelf life (days)	90	90
Confezioni per scatola Packs per carton	12	12
Scatola Carton Size	mm 383 x 286 x 145 (H)	mm 383 x 286 x 145 (H)
Peso netto scatola Carton net weight	3 kg	6 kg
Scatole per strato Cartons per layer	8	8
Strati per pallet Layers per pallet	6	6
Scatole per pallet Cartons per pallet	48	48
Confezioni per pallet Packs per pallet	576	576
Altezza pallet Pallet height	110 cm	110 cm
Peso netto pallet Pallet net weight	144 kg	288 kg



PASTIFICIO



Dal 1961 | Since 1961



Pastificio Novarese Mario srl

Via dei Castagni, 13 • località Montorio Veronese • 37141 Verona (Italy)

Tel. +39 045 557036 • Fax +39 045 8840730

info@pastificionovarese.it

www.pastificionovarese.it

AZIENDA CERTIFICATA

