

catalogo prodotti 2025

freschi e pronti
fresh and ready

novarese
DAL 1961



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.

Novarese

1

pasta fresca

Perchè scegliere Novarese: *Why choose Novarese:*

**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*

**Prodotti realizzati
interamente in Italia**
Products made entirely in Italy

Senza conservanti
Without preservatives

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.



i classici

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.

Shelf life: **90 giorni / days**



Tortellini al prosciutto crudo
Tortellini with raw ham
• 250 g •
EAN 8006827000041



Tortellini alla carne
Tortellini with roast meat
• 250 g •
EAN 8006827000027



Tortellini ricotta e spinaci
Tortelloni with ricotta and spinach
• 250 g •
EAN 8006827000089



le specialità

Qualità a misura di gusto

Ravioli e tortelloni realizzati con ricette raffinate mantenendo l'artiginalità 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 •
EAN 8006827000751



Gran Ravioli alle verdure grigliate
Gran Ravioli with grilled vegetables
• 250 g •
EAN 8006827100062



Ravioli alla bresaola
Ravioli with Bresaola
• 250 g •
EAN 8006827000133

Shelf life: 90 giorni / days



Ravioli ai formaggi
Ravioli with cheese
• 250 g •
EAN 8006827000737



Ravioli ai funghi porcini
Ravioli with Porcini mushrooms
• 250 g •
EAN 8006827000119



Tortellini sfoglia sottile al prosciutto crudo
Thin Pastry Tortellini filled with raw ham
• 250 g •
EAN 8006827000720



Ravioli allo speck
Ravioli with Speck
• 250 g •
EAN 8006827000140



Tortelloni con ricotta e noci
Tortelloni with ricotta and walnuts
• 250 g •
EAN 8006827000126



Tortellini Mignon al prosciutto crudo
Tortellini Mignon with raw ham
• 250 g •
EAN 8006827000096

gluten free



Concessione d'uso
del marchio Spiga Barrata
dell'Associazione Italiana Celiachia

Pasta ripiena stabilizzata

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**.

Shelf life: 180 giorni / days



Tortelloni alla carne
Tortelloni with roast meat
• 250 g •
EAN 8006827630026



Tortelloni ai formaggi
Tortelloni with cheese
• 250 g •
EAN 8006827630033



Tortelloni ai funghi porcini
Tortelloni with Porcini mushrooms
• 250 g •
EAN 8006827630040



Tortellini al prosciutto crudo
Tortellini with raw ham
• 250 g •
EAN 8006827630002



Tortelloni alla ricotta e spinaci
Tortelloni with ricotta and spinach
• 250 g •
EAN 8006827630019



Tortelloni alla zucca
Tortelloni with pumpkin
• 250 g •
EAN 8006827630057

i primi della classe

Ogni ricetta
risponde ad un solo
obiettivo: donare
gusto al tempo

Nelle nostre preparazioni abbiamo cercato di coniugare la qualità delle materie prime con la capacità di lavorarle per creare esperienze di gusto, che, anche in mancanza di tempo, possano donare attimi di piacere.

*Each recipe meets
a single objective:
give taste to time*

In our preparations we have tried to combine the quality of the raw materials with the ability to process them to create taste experiences that can give moments of pleasure, even in the shortage of time.

Shelf life: 70 giorni / days



Sedanini all'amatriciana
Sedanini with amatriciana sauce
• 250 g •
EAN 8006827600050



Maccheroncini al ragù d'anatra
Maccheroncini with duck ragout
• 250 g •
EAN 8006827600166



Tortellini alla bolognese
Tortellini bolognese
• 250 g •
EAN 8006827600081



Mezze maniche cacio e pepe
Pasta with cheese and pepper
• 250 g •
EAN 8006827600159



Fusilli alla carbonara
Fusilli with carbonara sauce
• 250 g •
EAN 8006827600173



Tortellini ai carciofi
Tortellini with artichokes
• 250 g •
EAN 8006827600036

Shelf life: 70 giorni / days



Gnocchetti al Gorgonzola
Dumplings with Gorgonzola cheese
• 250 g •
EAN 8006827600142



Pennette al Gorgonzola
Penne with Gorgonzola cheese
• 250 g •
EAN 8006827600029



Fusilli alla Norma
Fusilli with tomato sauce, fried aubergines and ricotta cheese
• 250 g •
EAN 8006827600203



Tortellini alla panna
Cream tortellini with meat filling
• 250 g •
EAN 8006827600012



Fusilli al pesto
Fusilli with pesto sauce
• 250 g •
EAN 8006827600111



Pennette al pomodoro
Penne with tomato sauce
• 250 g •
EAN 8006827600043

Shelf life: 70 giorni / days



Tortelloni al pomodoro
Tortelloni with tomato sauce
• 250 g •
EAN 8006827600074



Fusilli al ragù
Fusilli with meat sauce
• 250 g •
EAN 8006827600067



Gnocchetti al ragù
Dumplings with meat sauce
• 250 g •
EAN 8006827600135



Fusilli al tonno con olio d'oliva
Tuna fusilli with olive oil
• 250 g •
EAN 8006827600098



Fusilli alle verdure
Fusilli with vegetables
• 250 g •
EAN 8006827600104



Gnocchetti sardi alle vongole
Gnocchetti sardi with clams
• 250 g •
EAN 8006827600197



Fusilli al ragù vegetale
Fusilli with plant-based ragout
• 250 g •
EAN 8006827600180

Nuovo Plant Based sano e gustoso

Un’esplosione di sapori naturali con ingredienti freschi e 100% vegani.

*New Plant Based
healty and tasty*

An explosion of natural flavours with fresh and 100% vegan ingredients.

Shelf life: 70 giorni / days



informazioni logistiche

	i Classici	le Specialità	Gluten Free	i Primi della Classe
Conservare a Store at	max +4°C	max +4°C	ambient	max +4°C
Confezione monoporzione Single-Portion Pack	250 g	250 g	250 g	270 g
Durata (giorni) Shelf life (days)	90	90	180	70
Scatola Carton Size	383x286x145 mm	290x190x145 mm	300x200x155 mm	290x190x145 mm
Peso netto scatola Carton net weight	3 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Confezioni per scatola Packs per carton	12	6	6	6
Scatole per strato Cartons per layer	8	16	16	16
Strati per pallet Layers per pallet	12	12	6	6
Scatole per pallet Cartons per pallet	96	192	96	96
Confezioni per pallet Packs per pallet	1152	1152	576	576
Altezza pallet Pallet height	2100 mm	2100 mm	1100 mm	1044 mm
Peso netto pallet Pallet net weight	288 kg	288 kg	144 kg	144 kg



**la
nova**

**i Primi
della
Classe**

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

