



catalogo prodotti 2025  
*product catalogue 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.*

# 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



## Pasta ripiena stabilizzata

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

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  
• 270 g •  
EAN 8006827400056



Maccheroncini al ragù d'anatra  
Maccheroni with duck ragout  
• 270 g •  
EAN 8006827400162



Tortellini alla bolognese  
Tortellini bolognese  
• 270 g •  
EAN 8006827400087



Mezze maniche cacio e pepe  
Pasta with cheese and pepper  
• 270 g •  
EAN 8006827400155



Fusilli alla carbonara  
Fusilli with carbonara sauce  
• 270 g •  
EAN 8006827400179



Tortellini ai carciofi  
Tortellini with artichokes  
• 270 g •  
EAN 8006827400032

Shelf life: **70 giorni / days**



Gnocchetti al Gorgonzola  
Dumplings with Gorgonzola cheese  
• 270 g •  
EAN 8006827400148



Pennette al Gorgonzola  
Penne with Gorgonzola cheese  
• 270 g •  
EAN 8006827400025



Fusilli alla Norma  
Fusilli with tomato sauce, fried aubergines and ricotta cheese  
• 270 g •  
EAN 8006827400209



Tortellini alla panna  
Cream tortellini with meat filling  
• 270 g •  
EAN 8006827400018



Fusilli al pesto  
Fusilli with pesto sauce  
• 270 g •  
EAN 8006827400117



Pennette al pomodoro  
Penne with tomato sauce  
• 270 g •  
EAN 8006827400049

Shelf life: 70 giorni / days



Tortelloni al pomodoro  
Tortelloni with tomato sauce  
• 270 g •  
EAN 8006827400070



Fusilli al ragù  
Fusilli with meat sauce  
• 270 g •  
EAN 8006827400063



Gnocchetti al ragù  
Dumplings with meat sauce  
• 270 g •  
EAN 8006827400131



Fusilli al tonno con olio d'oliva  
Tuna fusilli with olive oil  
• 270 g •  
EAN 8006827400094



Fusilli alle verdure  
Fusilli with vegetables  
• 270 g •  
EAN 8006827400100



Gnocchetti sardi alle vongole  
Gnocchetti sardi with clams  
• 270 g •  
EAN 8006827400193

Shelf life: 70 giorni / days



Fusilli al ragù vegetale  
*Fusilli with plant-based ragout*  
• 270 g •  
EAN 8006827400186

## Nuovo Plant Based sano e gustoso

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

*New Plant Based  
healthy and tasty*

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



# informazioni logistiche

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

[www.pastificionovarese.it](http://www.pastificionovarese.it)

**AZIENDA CERTIFICATA**

