



PASTA FRESCA

de alta calidad



Tre Archi es un proyecto ambicioso de gente joven, con inquietudes y con mucha experiencia dentro de la restauración moderna y el retail.

Deseamos sorprender, ofreciendo un producto basado en la Calidad, creyendo firmemente que se puede innovar y reinventar el apasionante mundo de la pasta y sus derivados, pretendiendo convertirnos en la referencia dentro de este mundo.

Mezclamos y combinamos en perfecta armonía diferentes culturas dentro de nuestro carácter mediterráneo, apostando por una imagen cuidada, partiendo de la tradición italiana, de donde nos suministramos de sémola de trigo duro y desde la que procede toda la maquinaria con la que trabajamos, para al final obtener un producto con el más alto valor cualitativo.

Como complemento a este catálogo, ofrecemos *soluciones a medida* para satisfacer las necesidades individuales y de exclusividad de nuestros clientes.



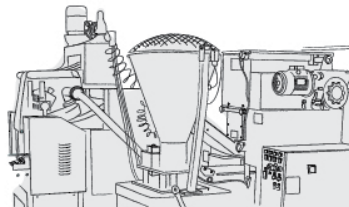
6

Calidad I+D+I



7

Instalaciones



8

Historia e identidad



10

Pastas & Salsas

PASTA  SALSA

12

Cómo cocer pasta



15

Línea Premium
Pastas rellenas



19

Línea Premium
Lasagnas y canelones



21

Línea Premium
Pastas al bronce



25

Línea Clásica
Pastas rellenas



28

Línea Bío
Pastas ecológicas



29

Línea Precotto



33

Lagum





“La excelencia operacional se consigue gracias a nuestro capital humano, que mima cada detalle para lograr productos únicos y ofrecer al cliente el máximo valor añadido.”



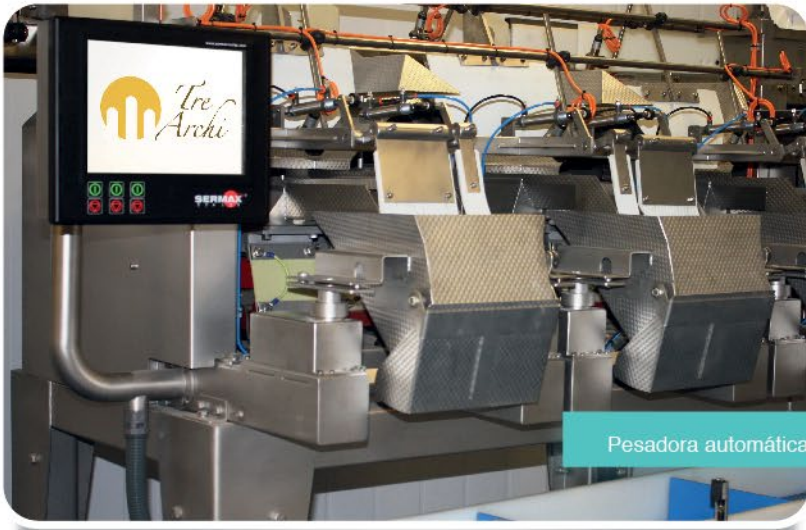
CALIDAD E I+D+I

Nuestra obsesión por la calidad y la mejora continua queda fundamentada en los siguientes aspectos:

- *Materias Primas* Naturales, de proximidad, de temporada y con D.O.P.
- *Producto* Tradición y vanguardia tanto en formas como en texturas.
- *I+D+I* Nuevas tecnologías, artesanía, originalidad para conseguir producto con valor añadido.
- *Laboratorio* Modernas instalaciones propias para garantizar la calidad del producto y asegurar la seguridad alimentaria.
- *Calidad* Procesos productivos controlados, excelencia operacional y certificaciones de calidad como modelo de negocio.



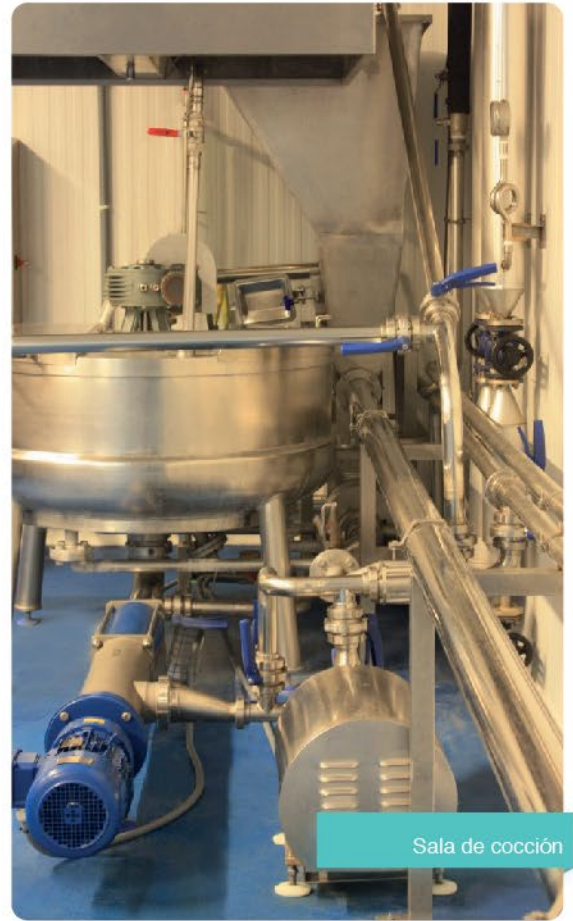
INSTALACIONES



Pesadora automática



Capacidad productiva de 350kg de pasta/hora



Sala de cocción



Pasillo de áreas de almacenaje y logística.

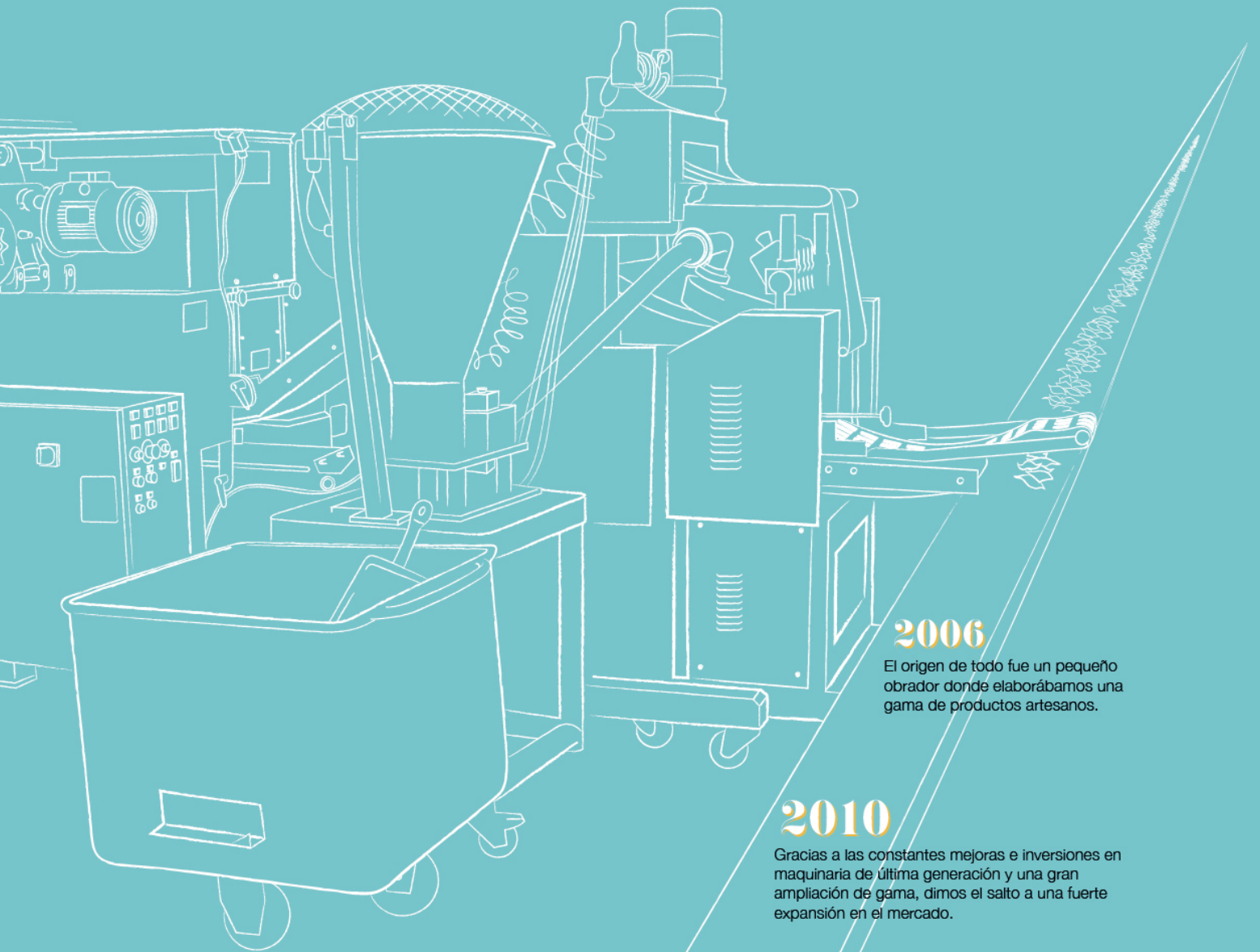


Túnel de congelado IQF

HISTORIA E IDENTIDAD

ADN: "Nuestra fuerza está en la apuesta por la **calidad** y selección de los mejores **productos**, que sumada a nuestra experiencia, creatividad y servicio, posicionan a Tre Archi en la **Vanguardia** de la gastronomía"





2006

El origen de todo fue un pequeño obrador donde elaborábamos una gama de productos artesanos.

2010

Gracias a las constantes mejoras e inversiones en maquinaria de última generación y una gran ampliación de gama, dimos el salto a una fuerte expansión en el mercado.

2014

En 2014 cumplimos un sueño, el de inaugurar lo que es hoy la nueva fábrica de Tre Archi, con modernas salas de fabricación automatizadas, que nos permite garantizar una calidad y una capacidad de desarrollo acorde con las necesidades de nuestros clientes, manteniendo SIEMPRE nuestro valor artesanal.

2015



Conseguimos la certificación IFS en el pasado año 2015, lo que nos permite garantizar oficialmente la seguridad alimentaria y el control de calidad.

2016

2016 está anotado en nuestro plan estratégico como el punto de partida a la exportación de nuestros productos a todo el mundo.

PASTAS & SALSAS

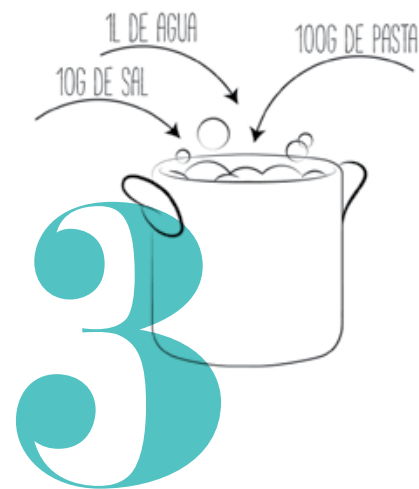
● Bolognesa ● 5 Quesos ● Carbonara ● Funghi Porcini ● Pesto Genovese ● Arrabiatta ● Almendras ● Gorgonzola y nueces ● Verduras salteadas ● Frutti di Mare ● Ajo y aceite

Agnolotti de queso de cabra, speck y cebolla caramelizada											
Saccottini gorgonzola e noci											
Triángulo blanco y verde de verduras a la albahaca											
Quadratti Rossi de ternera y pimientos											
Mezzaluna de zucca e taleggio											
Cappelli de foie, bacon y cebolla caramelizada											
Delizia a los 5 quesos											
Mezzaluna al salmón y eneldo											
Margherita al tartufungo											
Cappelletti di vitello											
Fiocchetti gorgonzola											
Triángulo blanco y negro de marisco											
Capelletti de boletus y foie											
Fagotti formaggi y pera											
Rotondo de jamón ibérico y grana padano											
Raviolone de vitello											
Cappelletti de ricotta, spinani e noci											
Pappardelle al huevo											
Linguini a la albahaca											
Tagliatelle al huevo											
Spaghetti al huevo											

- Bolognesa
- 5 Quesos
- Carbonara
- Funghi Porcini
- Pesto Genovese
- Arrabiatta
- Almendras
- Gorgonzola y nueces
- Verduras salteadas
- Frutti di Mare
- Ajo y aceite

Taglioline al huevo	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Linguini di nero di sepia	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Gnocchi	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Fusillone al huevo	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Fusilli Rossi	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Casarecce al huevo	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Penne al huevo	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Ravioli formaggio	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Tortelli al salmone e aneto	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Cuore rossi mozzarella, tomate seco y albahaca	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Ravioli funghi y porcini	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Tortelli verdi ricotta e spinaci	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Ravioli de carne	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Cuore de bogavante	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Tortellini de carne	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆
Capelletti verde ricotta y espinacas	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆	🏆

CÓMO COCER PASTA



1 El recipiente (cesta) donde se va a cocer la pasta debe ser grande, preferiblemente alto para que la pasta tenga el suficiente espacio para ir rotando conforme se cuece. Si es pasta larga podemos ayudar con un cucharón para ir dándole vueltas, pero éste ha de ser largo para llegar hasta el final del recipiente.

2 La cantidad de pasta que se ha de echar por cada cesta no ha de ser excesiva. Cuanta más pasta se eche en cada cesta peor cocción tendrá la pasta.

3 La cantidad de agua por cada 100 gr de pasta ha de ser de 1 litro. Como hemos mencionado anteriormente, cuanto más espacio mejor será la cocción, más uniforme y evitaremos apelmazamientos, roturas, y que se cuezan algunas piezas y otras no, este es un error muy común.

4 Utilizaremos sal gorda. Unos 10-12 gr por litro de agua. ¡¡Ojo!! Conforme va pasando el servicio y vamos rellenando nuestro cuece pastas de agua debido a la evaporación, debemos seguir echando sal en la misma proporción.

5 Echaremos la pasta cuando el cuece pastas esté en ebullición. NUNCA antes. Es recomendable remover la pasta sobre todo en el primer minuto, cuando la hemos echado congelada directamente al agua. Si es pasta larga esta recomendación hay que llevarla hasta el final, sobre todo si tenemos muy lleno el cuece pastas con otras pastas

6 El error más común en restauración y durante un servicio es tener la pasta ya cocida y no tener todavía terminada la salsa que va a acompañar la pasta. La pasta consigue una sobre-cocción, o lo que es peor, que ya hayamos escurrido la pasta y se nos quede en la cesta esperando.... Esto sencillamente lo que consigue es que todo el esmero que hemos puesto en la cocción se vaya al traste porque la pasta se va a apelmazar dentro de la cesta. Es siempre preferible mantenerlo en agua o sacarla en un bol con una cucharada de aceite de oliva y mezclarla para que no se apelmace, pero aún así: conclusión: debemos crear reglas de trabajo para que siempre se empiece por la salsa y cuando ya esté prácticamente acabada introducir la pasta a cocer.





El recipiente para servir la pasta ha de ser el adecuado. En estos momentos existen en el mercado recipientes específicos (cuencos, fuentes, ensaladeras) que garantizan que el producto llegue al cliente a una temperatura buena y que ésta se conserve durante bastante tiempo, lo que permite disfrutar de una pasta recién hecha hasta que el cliente se la termina. Aquí también es importante contar con una buena calidad de pasta para que aunque mantenga el calor dentro del recipiente, la pasta no se pase y esté perfecta hasta el final.





línea premium

pastas rellenas

by  *Tre Archi*

The Archi Premium

| pasta rellena

línea premium pastas rellenas

- Contiene gluten
- Frutos de cáscara
- Crustáceos
- Apio
- Huevos
- Mostaza
- Pescado
- Granos de sésamo
- Cacahuete
- Sulfitos
- Soja
- Moluscos
- Lácteos
- Altramuces

Agnolotti

de queso de cabra, speck y cebolla caramelizada

Sfoglia: Harina de trigo "00" y agua.
Relleno: Queso de cabra 35%, ricotta, speck 15%, cebolla caramelizada 16% y aceite de oliva.

Artículo 015330934



Saccottini

de gorgonzola e noci

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado y agua.
Relleno: Ricotta, queso gorgonzola D.O.P. 30%, pan rallado, nueces 16% y sal.

Artículo 015330120



Triángulo blanco y verde

de verduras a la albahaca

Sfoglia: Harina de trigo "00", sémola de trigo de grano duro, agua y espinaca en polvo.
Relleno: Verduras 86% (zanahoria, calabacín, berenjena, patata, pimiento rojo y verde, cebolla, albahaca fresca 1% y ajo), tomate frito, queso grana padano D.O.P., fécula de patata, almidón de maíz, pan rallado, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

Artículo 015330092



Mezzaluna

de zucca e taleggio

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.
Relleno: Calabaza, pan rallado, queso Taleggio D.O.P., queso grana padano D.O.P., almidón de maíz, aceite de oliva, mostaza de Dijón, sal, galleta amaretti y ralladura de limón.

Artículo 015330106



Delizia

a los 5 formaggi

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado, espinaca en polvo y agua.

Relleno: Quesos 100% (ricotta, queso grana padano D.O.P., queso emmental, queso taleggio D.O.P., queso gorgonzola D.O.P. y queso azul).

Artículo 015330099



8 436539 001492



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



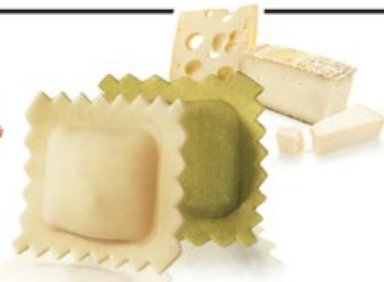
Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Mezzaluna

al salmón y eneldo

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y pimentón en polvo.

Relleno: Ricotta, salmón ahumado 36%, queso grana padano D.O.P., pan rallado, perejil, eneldo y sal.

Artículo 015330091



8 436539 001317



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Margherita

al tartufungo

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado, agua y Boletus edulis deshidratado.

Relleno: Boletus edulis 70%, ricotta, queso grana padano D.O.P., pan rallado, aceite de oliva, ajo, sal y aroma de trufa.

Artículo 015330062



8 436539 001089



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Cappelletti

di vitello

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Carne de vacuno 70% (ternera 20%, ajojo 80%), cebolla fresca, pan rallado, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

Artículo 015330073



8 436539 001140



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Fiocchetti

gorgonzola

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Queso Gorgonzola D.O.P. 40%, ricotta, pan rallado, sal y pimienta negra.

Artículo 015330020



8 436539 001447



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Triángulo

blanco y negro de marisco

Sfoggia: Harina de trigo "00", sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado, tinta de sepia y agua.

Relleno: Marisco 60% (gambas y buey de mar), cabracho, pan rallado, fondo de pescado, aceite de oliva, ajo, almidón de maíz, perejil y sal.

Artículo 015330113



8 436539 001645



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Cappelli

de foie, bacon y cebolla caramelizada

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Foie 60% (block y mousse), cebolla 18%, bacon cocinado 8%, pan rallado, azúcar, aceite de oliva, aceite de oliva, fécula de patata, almidón de maíz y sal.

Artículo 015330933



8 436539 002543



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Fagotti

formaggi y pera

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Quesos 47% (ricotta, queso grana padano D.O.P., queso taleggio D.O.P.), pera confitada 40% y pan rallado.

Artículo 015330132



8 436539 002079



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Rotondo

de jamón ibérico y grana padano

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Ricotta, jamón ibérico 20%, leche entera, queso grana padano D.O.P. 10% y sal.

Artículo 015330929



8 436539 002499



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



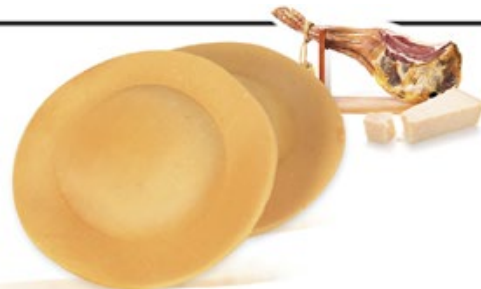
Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Raviolone

di vitello

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Carne de vacuno 80% (ternera 20%, ajojo 80%), cebolla fresca, pan rallado, aceite de oliva, agua, sal y pimienta negra.

Artículo 015330065



8 436539 001102



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



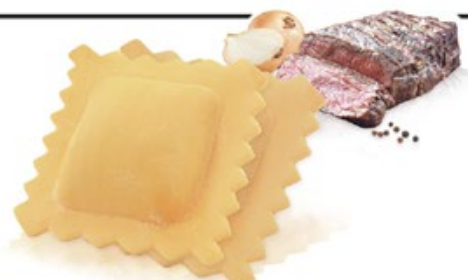
Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta



Cappelletti

di ricotta, spinaci e noci

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado, agua y espinaca en polvo.

Relleno: Ricotta 52%, espinacas 15%, nueces 10%, pan rallado, queso grana padano D.O.P., sal, fibras vegetales y pimienta negra.

Artículo 015330074



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

Cappelletti

de boletus y foie

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Boletus edulis 30%, block de foie, mousse de pato, ricotta y grana padano.

Artículo 015330110



Relleno



Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

Canelonni funghi

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Champiñón 48%, leche entera, harina de trigo, mantequilla, aceite de oliva, sal, brandy, ajo fresco y pimienta negra.

Artículo 015330097



Relleno



Peso medio unitario



Tpo de cocción/temperatura



Formato venta

Lasagna de carne

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Carne de vacuno 25%, carne de cerdo 25%, verduras frescas (cebolla, zanahoria y puerro), tomate frito, aceite de oliva, sal, extracto de carne, pimienta negra, bechamel.

Artículo 015330057



Relleno



Peso medio unitario



Tpo de cocción/temperatura



Formato venta

Lasagna de verduras

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado, agua y espinaca en polvo.

Relleno: Verduras 92% (calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, pimiento verde y rojo, espinacas, albahaca y ajo), tomate frito, aceite de oliva, sal, pimienta negra y bechamel.

Artículo 015330058



Relleno



Peso medio unitario



Tpo de cocción/temperatura



Formato venta





línea premium

pastas al bronce

by



The Archi Premium

| pasta al bronce

línea premium pastas al bronce

- Contiene gluten
- Frutos de cáscara
- Crustáceos
- Apio
- Huevos
- Mostaza
- Pescado
- Granos de sésamo
- Cacahuete
- Sulfitos
- Soja
- Moluscos
- Lácteos
- Altramuces

Pappardelle

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 28% y agua.

Artículo 015330134
8 436539 001911



100g
Peso medio unitario

4' ³⁰
Tiempo de cocción

85%
Rendimiento

100mm x 10mm
Dimensiones

3kg
Formato venta



Linguini

a la albahaca

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado, albahaca 5% y agua.

Artículo 015330930
8 436539 002505



100g
Peso medio unitario

4' ³⁰
Tiempo de cocción

90%
Rendimiento

90mm x 10mm
Dimensiones

3kg
Formato venta



Tagliatelle

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 28% y agua.

Artículo 015330075
8 436539 001188



100g
Peso medio unitario

4' ³⁰
Tiempo de cocción

85%
Rendimiento

90mm x 10mm
Dimensiones

3kg
Formato venta



Spaghetti

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 28% y agua.

Artículo 015330124
8 436539 002352



150g
Peso medio unitario

4' ³⁰
Tiempo de cocción

90%
Rendimiento

405mm x 10mm
Dimensiones

3kg
Formato venta



Taglioline

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 28% y agua.



Artículo 015330068



8 436539 001133

100g
Peso medio unitario

4'
Tiempo de cocción

90%
Rendimiento

40mm
90mm
Dimensiones

3kg
Formato venta

Linguini

al nero di sepia

Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado y tinta de sepia 3%.



Artículo 015330098



8 436539 001485

100g
Peso medio unitario

4'
Tiempo de cocción

90%
Rendimiento

40mm
90mm
Dimensiones

3kg
Formato venta

Gnocchi

di patate

Harina para gnocchi, agua y sémola de trigo de grano duro.



Artículo 015330095



8 436539 001355

5g
Peso medio unitario

4'
Tiempo de cocción

85%
Rendimiento

24u
Unidades por ración

120g
Gramos por ración

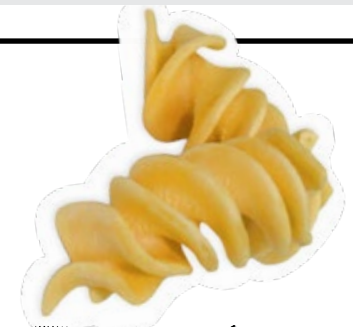
25mm
42mm
Dimensiones

4kg
Formato venta

Fusillone

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.



Artículo 015330932



8 436539 002628

5g
Peso medio unitario

4'
Tiempo de cocción

60%
Rendimiento

24u
Unidades por ración

120g
Gramos por ración

20mm
44mm
Dimensiones

2kg
Formato venta

Fusilli Rossi

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo, remolacha en polvo y agua.



Artículo 015330141



8 436539 002086

2g
Peso medio unitario

4'
Tiempo de cocción

75%
Rendimiento

60u
Unidades por ración

120g
Gramos por ración

12mm
40mm
Dimensiones

2kg
Formato venta

Bola de pizza

Harina de trigo especial pizza, agua, sal, aceite de oliva, aceite de girasol y levadura.

Artículo 015330158



230g
Peso medio unitario

45mm x 14mm
Dimensiones

60u
Formato venta

Casarecce

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.

Artículo 015330935



2g
Peso medio unitario

4' 30%
Tiempo de cocción

75%
Rendimiento

60u
Unidades por ración

120g
Gramos por ración

38mm x 10mm
Dimensiones

3kg
Formato venta

Penne

al huevo

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.

Artículo 015330144



1,5g
Peso medio unitario

4' 30%
Tiempo de cocción

75%
Rendimiento

80u
Unidades por ración

120g
Gramos por ración

10mm x 10mm
Dimensiones

3kg
Formato venta





línea classica

pastas rellenas

by  Tre Archi

Tre Archi Clásica

| rellena

línea classica

pastas rellenas

- Contiene gluten
- Frutos de cáscara
- Crustáceos
- Apio
- Huevos
- Mostaza
- Pescado
- Granos de sésamo
- Cacahuete
- Sulfitos
- Soja
- Moluscos
- Lácteos
- Altramuces

Ravioli

formaggio

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.
Relleno: Quesos 99% (ricotta, emmental, mozzarella, queso tipo parma, queso azul danés) y sal.

Artículo 015330931



43% Relleno | 11g Peso medio unitario | 5' Tiempo de cocción | 25% Rendimiento | 11u Unidades por ración | 120g Gramos por ración | 46mm Dimensiones | 3kg Formato venta



Tortelli

al salmone e aneto

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y pimentón dulce.
Relleno: Ricotta, salmón ahumado 22%, pan rallado, sal, eneldo y perejil.

Artículo 015330900



43% Relleno | 11g Peso medio unitario | 5' Tiempo de cocción | 25% Rendimiento | 11u Unidades por ración | 120g Gramos por ración | 46mm Dimensiones | 3kg Formato venta



Cuore rossi

mozzarella, tomate seco y albahaca

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, tomate en polvo y remolacha en polvo.
Relleno: Ricotta, queso mozzarella 15%, tomate 5%, albahaca fresca 2%, sal y pimienta negra.

Artículo 015330909



43% Relleno | 12g Peso medio unitario | 5' Tiempo de cocción | 25% Rendimiento | 10u Unidades por ración | 120g Gramos por ración | 47mm Dimensiones | 3kg Formato venta



Ravioli

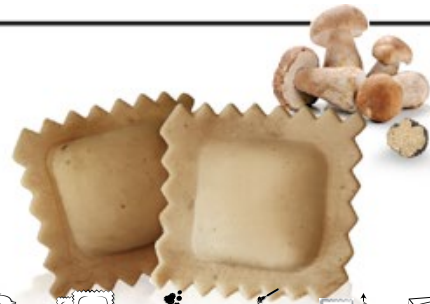
funghi porcini

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado y boletus edulis deshidratado.
Relleno: Boletus edulis 33%, champiñón 30%, ricotta, pan rallado, queso tipo parma, aceite de oliva, ajo, sal y aroma de trufa.

Artículo 015330905



43% Relleno | 10g Peso medio unitario | 5' Tiempo de cocción | 25% Rendimiento | 12u Unidades por ración | 120g Gramos por ración | 46mm Dimensiones | 3kg Formato venta



Tortelli verdi

ricotta e spinaci

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado, agua y espinaca en polvo.

Relleno: Ricotta 52%, espinaca 32%, pan rallado, fécula de patata, queso tipo parma, sal y pimienta negra.

Artículo 015330923



Relleno

11g

Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

Ravioli

de carne

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.

Relleno: Carne picada de vacuno y cerdo 50%, ricotta, cebolla fresca, pan rallado, agua, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

Artículo 015330924



Relleno

11g

Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

Cuore de bogavante

(delicia de mar)

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.

Relleno: Ricotta, surimi, gambas, pan rallado, bogavante 3%, aceite de oliva, sal, ajo y pimienta negra.

Artículo 015330925



Relleno

12g

Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

Tortellini

de carne

Sfoggia: Agua, sémola de trigo de grano duro, harina de trigo y huevo en polvo.

Relleno: Carne de vacuno 8%, queso, concentrado de tomate, sal, espelta, aceite de colza, especias, levadura y hierbas aromáticas.

Artículo 015330921



Relleno

5g

Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

Cappelletti verde

ricotta y espinacas

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado, agua y espinaca en polvo.

Relleno: Ricotta 56%, espinaca 28%, pan rallado, queso tipo parma, sal, fibras vegetales y pimienta negra.

Artículo 015330910



Relleno

8g

Peso medio unitario



Tiempo de cocción



Rendimiento



Unidades por ración



Gramos por ración



Dimensiones



Formato venta

línea bío

pastas ecológicas



- Contiene gluten
- Frutos de cáscara
- Crustáceos
- Apio
- Huevos
- Mostaza
- Pescado
- Granos de sésamo
- Cacahuete
- Sulfitos
- Soja
- Moluscos
- Lácteos
- Altramuces

Tagliatelle

al huevo

Sémola de trigo de grano duro ecológica, huevo fresco pasteurizado ecológico 28% y agua.

Artículo 015330164



- 100g
Peso medio unitario
- 4'
Tiempo de cocción
- 85%
Rendimiento
- 90mm x 10mm
Dimensiones
- 3kg
Formato venta



Penne

al huevo

Sémola de trigo de grano duro ecológica, huevo fresco pasteurizado ecológico 20% y agua.

Artículo 015330163



- 1.5g
Peso medio unitario
- 4'
Tiempo de cocción
- 65%
Rendimiento
- 10mm x 10mm
Dimensiones
- 3kg
Formato venta





línea precotto

by  *Tre
Archi*

by Tre Archi

| precotto

línea precotto



Contiene gluten



Huevos



Pescado



Lácteos

Spaghetti

Sémola de trigo de grano duro y agua.

Artículo 015330808



8 436539 002383



Tiempo de cocción



Rendimiento



Peso bolsita monodosis



Tagliatelle

Sémola de trigo de grano duro y agua.

Artículo 015330809



8 436539 002390



Tiempo de cocción



Rendimiento



Peso bolsita monodosis



Fusilli

Sémola de trigo de grano duro y agua.

Artículo 015330810



8 436539 002406



Tiempo de cocción



Rendimiento



Peso bolsita monodosis



Penne

Sémola de trigo de grano duro y agua.

Artículo 015330817



8 436539 002703



Tiempo de cocción



Rendimiento



Peso bolsita monodosis



Cappelletti

de ricotta y espinacas

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", huevo fresco pasteurizado, agua y espinaca en polvo.

Relleno: Ricotta 56%, espinaca 28%, pan rallado, queso tipo parma, sal, fibras vegetales y pimienta negra.

Artículo 015330812



8 436539 003113



Tortelli

de salmone e aneto

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y pimentón dulce.

Relleno: Ricotta, salmón ahumado 22%, pan rallado, sal, eneldo y perejil.

Artículo 015330814



8 436539 002444



Ravioli

al funghi porcini

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado y boletus edulis deshidratado.

Relleno: Boletus edulis 33%, champiñón 30%, ricotta, pan rallado, queso tipo parma, aceite de oliva, ajo, sal y aroma de trufa.

Artículo 015330813



8 436539 002437



Ravioli

de carne

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, huevo fresco pasteurizado, tomate en polvo y cúrcuma.

Relleno: Carne picada de vacuno y cerdo 50%, ricotta, cebolla fresca, pan rallado, agua, aceite de oliva, sal y pimienta negra.

Artículo 015330811



8 436539 002413



...y cualquiera de
nuestras pastas.





 **LAGUM**

“*Lagum* es la primera palabra escrita encontrada en referencia a la pasta.
Por esto, a nuestra máxima creación le damos *su nombre*.”

- Contiene gluten
- Frutos de cáscara
- Crustáceos
- Apio
- Huevos
- Mostaza
- Pescado
- Granos de sésamo
- Cacahuete
- Sulfitos
- Soja
- Moluscos
- Lácteos
- Altramuces

Quadrelli

de pato en confit

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo pasteurizado.

Relleno: Pato en confit 48%, ciruelas, agua, mousse de foie, ricotta y aceite de oliva.

Artículo 015330160



- Relleno
- Peso medio unitario
- Tiempo de cocción
- Rendimiento
- Unidades por ración
- Gramos por ración
- Dimensiones
- Formato venta



Quadrelli

al tartufo nero

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

Relleno: Champiñón 80%, pan rallado, aceitunas negras, aceite de oliva, aceite de girasol, sal, trufa de verano 1%, perejil, agua, aroma de trufa, ajo en polvo y pimienta negra.

Artículo 015330159



- Relleno
- Peso medio unitario
- Tiempo de cocción
- Rendimiento
- Unidades por ración
- Gramos por ración
- Dimensiones
- Formato venta



Giganti

de pollo teriyaki

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado.

Relleno: Contramuslos de pollo 46%, zanahoria, puerro, agua, aceite de oliva, salsa teriyaki 4% (soja, azúcar moreno, jengibre, almidón de maíz), pan rallado, fondo de pollo, fondo de carne, ajo y sal.

Artículo 015330161



- Relleno
- Peso medio unitario
- Tiempo de cocción
- Rendimiento
- Unidades por ración
- Gramos por ración
- Dimensiones
- Formato venta



Quadratti rossi

de ternera y pimientos

Sfoggia: Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo "00", agua, tomate en polvo y remolacha en polvo.

Relleno: Carne de vacuno 25% (ternera 20%, añejo 80%), carne de cerdo, pimiento verde y rojo 32%, cebolla, tomate frito, pan rallado, aceite de oliva, tabasco, sal, pimienta negra, cayena en polvo y pimentón.

Artículo 015330130



- Relleno
- Peso medio unitario
- Tiempo de cocción
- Rendimiento
- Unidades por ración
- Gramos por ración
- Dimensiones
- Formato venta



Giganti

de parmesano y espinacas

Sfoglia: Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado y agua.

Relleno: Bechamel, espinacas 12%, queso Grana Padano D.O.P. 9%, pan rallado y sal.

Artículo 015330162



www.tresearchi.es

