



L'Alta gastronomia

Raffinati ripieni sposano i tradizionali formati di pasta fresca. I pregiati ingredienti esaltano il piatto finale.



RAVIOLI AL SALMONE
250 g - 500 g



RAVIOLI AL TARTUFO
250 g - 500 g



RAVIOLI
AI FUNGHI PORCINI
250 g - 500 g



CAPPELLACCI
GAMBERI E ZUCCHINE
250 g

Le Specialità gastronomiche pronte per il forno

Questa linea di prodotti permette di consumare con semplicità e ridotti tempi di preparazione, piatti che altrimenti richiederebbero una lunga elaborazione. Grazie alle preparazioni gastronomiche di Pasta Julia il "piatto dei giorni di festa" diventa accessibile sempre e con facilità!



CRESPELLE AI FUNGHI PORCINI
400 g



CRESPELLE RICOTTA E SPINACI
400 g



CRESPELLE
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGI
400 g



ROTOLO RICOTTA E SPINACI
400 g



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI
450 g



CANNELLONI ALLA CARNE
450 g



PASTA JULIA S.R.L.
VIA DEL PASTIFICIO, 1
06038 SPELLO (PG)
Tel +39 0742 30.17.61
Fax +39 0742 30.43.01
www.pastajulia.it
commerciale@pastajulia.it



1994/2014

Venti anni di bontà e tradizione





La pasta lunga

Trafilata al bronzo, con uova e sola semola di grano duro

In questa linea vengono recuperate le antiche ricette della tradizione e con esse tutti quei segreti che, nei secoli, le hanno rese uniche ed inconfondibili. L'ampia selezione dei formati soddisfa l'esigenza di qualsiasi piatto, rappresentando un connubio perfetto per ogni tipo di condimento.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA 250 g - 500 g
FETTUCCINE CASARECCE 250 g - 500 g - 1 Kg
TAGLIATELLE TRADIZIONALI 250 g - 500 g - 1 Kg
PAPPARDELLE RUSTICHE 250 g - 500 g
TAGLIOLINI CLASSICI 250 g - 500 g



La pasta ripiena tradizionale

Con carni brasate

Creatività, esperienza ed attenta selezione degli ingredienti sono alla base della produzione della pasta fresca ripiena. I diversi formati, con i gustosi ripieni sono tutti da gustare.

Alle farciture tradizionali con carni brasate o ricotta e spinaci freschi, si affiancano prodotti con prosciutto, speck, formaggi, funghi o verdure fino a pregiati sapori di alta gastronomia quali tartufo e salmone.



TORTELLINI PICCOLI DI CARNE 250 g - 500 g - 1 Kg
TORTELLINI MEDI DI CARNE 250 g - 500 g - 1 Kg
RAVIOLI DI CARNE 250 g - 500 g
RAVIOLINI DI CARNE 250 g - 500 g
RAVIOLINI DI CARNE 250 g - 500 g



Le Specialità regionali

Semola di grano duro e trafilata al bronzo

Sulla tua tavola i formati tradizionali della nostra regione.



STRANGOZZI UMBRI 250 g e 500 g
PICI 500 g
CIRIOLE 500 g

Base per Crêpes

Base ideale per farciture dolci o salate, pronta da scaldare in padella per pochi secondi, oppure farcita in teglia nel forno tradizionale. La grande facilità e versatilità d'uso la rendono un preparato perfetto per la tua cucina.



BASE PER CREPES 250 g



Trafilata al bronzo con sola semola di grano duro e uova fresche, può essere impiegata direttamente in teglia senza precottura. La sfoglia ruvida, trattieni sugo, la rende perfetta per la preparazione di lasagne e cannelloni conditi.

SFOGLIA ALL'UOVO 250 g - 500 g - 1 KG

La pasta per minestre

Semplice proposta di alcuni tagli tradizionali delle minestre all'uovo. Pronte per adattarsi a brodi di carne, minestrone di verdure e creme vellutate.



MALTAGLIATI ALL'UOVO 250 g
QUADRUCCI ALL'UOVO 250 g
PASSATELLI ALL'UOVO 250 g

La pasta ripiena tradizionale

Con ingredienti selezionati



CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO 250 g
TORTELLI AL PROSCIUTTO CRUDO 250 g
RAVIOLI SPECK E FORMAGGI 250 g - 500 g
CIUFFETTI SPECK E RUCOLA 250 g - 500 g
CIUFFETTI AL PROSCIUTTO CRUDO 250 g

La pasta ripiena tradizionale

Con ricotta fresca e spinaci in foglia



CAPPELACCI RICOTTA E SPINACI 250 g - 500 g
TORTELLI RICOTTA E SPINACI 250 g - 500 g
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 250 g - 500 g - 1 Kg

Disponibili da Febbraio 2015

Le Confezioni



250 g



500 g (2x250)
1 Kg (2 x 500 g)