



**PASTIFICIO
BAROSI**

CATALOGO DELLA PASTA

Indice

Pastificio Barosi	3
I fatti a mano	5
I classici	13
Pasta all'uovo	23
Gnocchi freschi	29
Medaglioni con burrata	33



Pastificio Barosi

La mia passione per la pasta fresca nasce negli anni '70 quando, facendo tesoro dell'esperienza maturata in famiglia, ho aperto nel centro di Cinisello Balsamo il "Raviolino d'Oro", un piccolo negozio di pasta fresca "fatta in casa".

Sin da allora lo spirito che mi ha animata è stato quello di voler offrire a tutta la clientela un prodotto di eccellenza, seguendone personalmente ogni fase della realizzazione con la stessa cura con la quale si prepara un piatto per la propria famiglia.

La realizzazione di questo intento si è resa possibile mantenendo inalterati valori ritenuti essenziali: la ricerca e la scelta delle migliori materie prime, la perfetta combinazione degli ingredienti e la costante volontà di comprendere e accontentare le specifiche esigenze di ciascun cliente.

Con questo spirito il "Raviolino d'Oro" è cresciuto sino a diventare l'attuale "Pastificio Barosi": un moderno pastificio che si sviluppa su 2.000 mq di superficie e che, rispettando le ricette della tradizione culinaria italiana, coniuga, nel rispetto dei più severi standard della produzione alimentare, la lavorazione artigianale con l'innovazione tecnologica, così da offrire solo prodotti di alta qualità e ricchi di sapore.

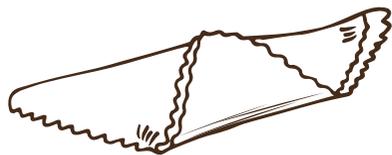
Questo è il Pastificio Barosi: un mondo di pasta ripiena di pura passione.

Franca Barosi





I fatti a mano



La pasta fatta a mano, proprio come una volta, è l'orgoglio più grande del nostro pastificio. Una lavorazione attenta alla tradizione ma con uno sguardo all'innovazione che ci spinge a sperimentare ogni giorno di più. Ripieni "classici" vengono accompagnati a ripieni più originali e creativi così da scoprire abbinamenti nuovi di gusto che sprigionano ad ogni singolo boccone una perfetta sinfonia di sapori.





MARUBINI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieni disponibili:

| *Carne*



TORTELLONI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieni disponibili:

| *Zola e noci*

| *Ricotta e limone*

| *Tartufo*

| *Carciofi*

| *Cappone*/***



TORTELLONI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieni disponibili:

| *Ricotta e spinaci*

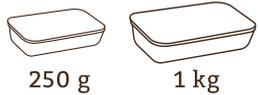
**Disponibili solo nel formato da: 1000 g*

***Prodotto Natalizio*



TORTELLONI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

1 kg

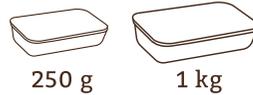
Ripieni disponibili:

| *Asparagi*



TORTELLONI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

1 kg

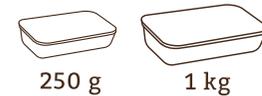
Ripieni disponibili:

| *Radicchio e speck*
| *Salmon**



TORTELLONI AL SARACENO

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

1 kg

Ripieni disponibili:

| *Valtellinesi*
| *(Verza, Bresaola e*
| *Casera DOP)*

**Disponibili solo nel formato da: 1000 g*



TORTELLI PIACENTINI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

1 kg

Ripieni disponibili:

| *Ricotta e spinaci*



FAZZOLETTI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



1 kg

Ripieni disponibili:

| *Erba cipollina**
| *Ricotta e spinaci*
| *Zucca alla mantovana*
| *Zucchine e menta*



CARAMELLE

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

1 kg

Ripieni disponibili:

| *Ricotta e spinaci*

**Disponibili anche da 250 g*



CARAMELLE

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieni disponibili:

| *Ricotta e basilico*



CARAMELLE

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieni disponibili:

| *Pomodoro e mozzarella*



CARAMELLE

Pasta fresca all'uovo con ripieno



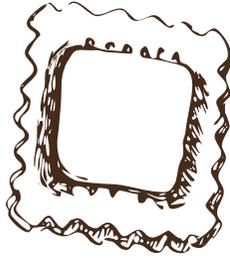
1 kg

Ripieni disponibili:

| *Melanzane*



I classici



I grandi classici della tradizione pastaia italiana non possono mancare in nessun pastificio. I nostri perfetti "intramontabili" sono realizzati solo con le migliori materie prime: pochi ingredienti, ma di qualità, che insieme creano un qualcosa di assolutamente ineguagliabile.





AGNOLOTTI PIEMONTESI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Carne piemontese*

Regione:

| *Piemonte*



RAVIOLI "PLIN"

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Carne*

Regione:

| *Piemonte*



SACOTTINI AL VITELLO

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Carne di vitello*

Regione:

| *Piemonte*





AGNOLOTTO LANGAROLO

Pasta fresca all'uovo con ripieno



Ripieno:

| *Carne*

Regione:

| *Piemonte*



TORTELLINO "RAVIOLINO D'ORO"

Pasta fresca all'uovo con ripieno



Ripieno:

| *Carne*

Regione:

| *Lombardia*



CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

Pasta fresca all'uovo con ripieno



Ripieno:

| *Carne*

Regione:

| *Lombardia*





RAVIOLI AL BRASATO

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Brasato*

Regione:

| *Lombardia*



RAVIOLI CASERECCI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Carne*

Regione:

| *Lombardia*



QUADRUCCI ALLA CARNE

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Carne*

Regione:

| *Lombardia*





RAVIOLO STRACOTTO

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieno:

| *Stracotto di carne*

Regione:

| *Lombardia*



RAVIOLO “PIZZOCCHERONE”

Pasta fresca all'uovo con grano saraceno



250 g



1 kg

Ripieno:

| *Verdure e formaggi*

Regione:

| *Lombardia*



RAVIOLI CON BURAGE

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g



1 kg

Ripieno:

| *Borragine / Carne*

Regione:

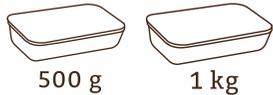
| *Liguria*





RAVIOLI CON BRANZINO

Pasta fresca all'uovo con ripieno



500 g

1 kg

Ripieno:

| *Branzino*

Regione:

| *Liguria*



TORTELLINI EMILIANI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Prosciutto crudo*

Regione:

| *Emilia Romagna*



QUADROTTI RICOTTA E SPINACI

Pasta fresca all'uovo con ripieno



250 g

500 g

1 kg

Ripieno:

| *Ricotta e spinaci*

Regione:

| *Emilia Romagna*





Pasta all'uovo



Acqua, uova e farina: cosa c'è di più semplice? Eppure è proprio da così pochi ingredienti che si crea un qualcosa di assolutamente perfetto. La nostra pasta all'uovo rispecchia tutta la tradizione del pastificio Barosi e racchiude al suo interno quel sapore del "fatto come una volta" che tanto abbiamo a cuore, in tanti diversi formati che si adattano perfettamente a tutti i tuoi piatti.



PASTA FRESCA



TAGLIATELLE*

Pasta fresca all'uovo



250 g



1 kg



PAGLIA E FIENO

Pasta fresca all'uovo



250 g



1 kg



TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Pasta fresca all'uovo



500 g



1 kg

**Disponibili anche nei formati: Tagliolini, Spaghetti alla chitarra,
Pappardelle, Sfoglia per lasagne*



TRENETTE CON MIRTILLI

Pasta fresca all'uovo



250 g



1 kg



TROFIE LIGURI

Pasta fresca



400 g



1 kg



PISAREI

Pasta fresca



500 g



Gnocchi freschi



Uno dei grandi classici della tradizione italiana. Patate, farina e un pizzico di sale: amalgamati insieme creano un impasto soffice, raffinato e leggero che diviso in piccoli "gnocchi" assorbe splendidamente tutti i tuoi condimenti preferiti con straordinaria facilità.





GNOCCHI CASALINGHI

Gnocchi di patate



500 g



2 kg



CHICCHE BIANCHE

Gnocchi di patate



500 g



2 kg



CHICCHE TRICOLORI

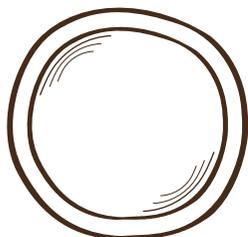
Gnocchi di patate



500 g



Medaglioni con burrata



La sintesi perfetta di tutta la nostra passione. Una delicata pasta sfoglia di patate che racchiude all'interno un vero e proprio tesoro: un raffinato cuore di burrata che regala a questo speciale formato una nota filante davvero unica.



SPECIALITÀ



MEDAGLIONI CON BURRATA

Specialità



200 g

Formato ATP



MEDAGLIONI CON BURRATA

Specialità



1,5 kg

Formato SCATOLA



*“ Un mestiere,
un’arte,
una passione... ”*

**PASTIFICIO
BAROSI**

Via Vittorio Veneto, 16,
20092 Cinisello Balsamo - Milano

Tel: 02 6604 0177

www.pastificiobarosi.it