FUMAIOLO®

Prodotti

L’intera gamma delle eccellenze Fumaiolo

Il gusto unico dei prodotti della tradizione,
buoni, sani e genuini come fatti in casa.

FUMAIOLO®

Indice

PASTA FRESCA 10
Le ripiene e i formati della tradizione

PIADINA 38
Intera o a spicchi, con farine bio ed integrali

SUGHI 54
Sughi rossi di carne o verdure e i pesti

LINEA FOOD SERVICE 62
Paste, piadine e tortelli per la ristorazione

Qualità e Natura

Sbuffi di farina, mani che impastano sapienti, il mattarello
corre veloce poi la rotella scivola leggera sulla sfoglia.
Nei prodotti Fumaiolo si respira il profumo di una tradizione antica,
l'eredità gastronomica delle azdore romagnole.
Declinata in chiave moderna grazie all'utilizzo delle migliori tecnologie
e allo sviluppo della scienza alimentare.

Una collezione di paste fresche, piadine, tortelli sulla lastra e sughi,
per portare in tavola veri capolavori di bontà. E senza l'aggiunta
di nessun conservante Il segreto della freschezza dei prodotti Fumaiolo
è il freddo, esclusivo garante della naturalità di tutta la gamma.

100% ingredienti selezionati

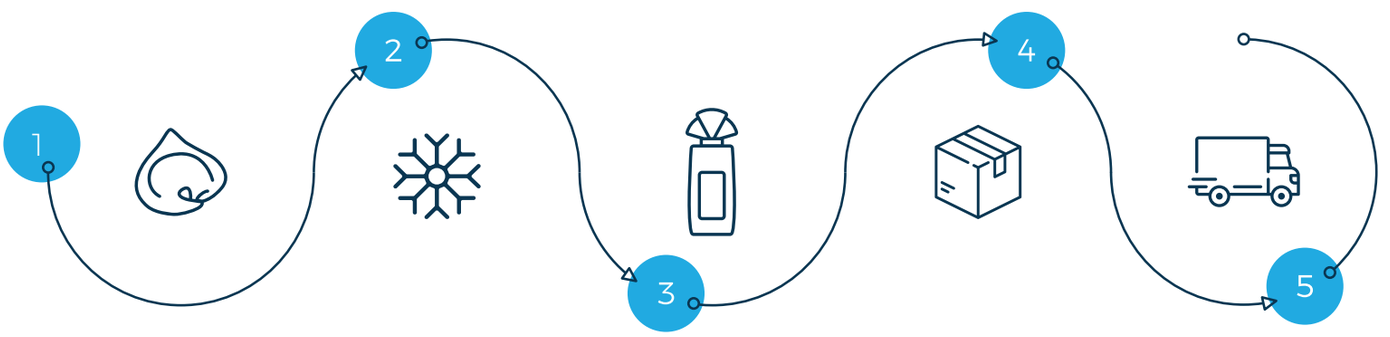
Fumaiolo mette al servizio dei propri clienti la grande esperienza delle azdore romagnole, l'accurata ricerca delle migliori materie prime e una giusta dose di innovazione.
All'interno del pastificio vengono utilizzati solo **ingredienti italiani selezionati**: farine di grani emiliano romagnoli, uova del territorio da galline allevate a terra, formaggi di caseifici locali.

Tutti i passaggi produttivi sono accuratamente controllati per garantire la qualità della lavorazione artigianale e il rispetto dei tempi di riposo della sfoglia, senza l'utilizzo di nessun conservante, **solo il freddo**, per preservarne inalterate le caratteristiche. Il risultato?
Prodotti dal gusto ricco ed intenso come quello della pasta fatta in casa.

Nessun Conservante, Solo il Freddo

Tutti i prodotti Fumaiolo sono naturali e genuini. L'azienda ha scelto di utilizzare come unico metodo di conservazione il freddo, senza aggiungere **nessun ingrediente chimico** alle proprie ricette.

Surgelazione all'origine di tutti i formati di pasta fresca, dei tortelli sulla lastra e del ragù e conservazione delle piadine in **celle frigorifere**, garantiscono ai prodotti Fumaiolo quella freschezza che è il valore aggiunto di tutta la gamma.



1. La pasta viene preparata.
2. Da quando la pasta è pronta, in meno di 4 minuti raggiunge la temperatura di surgelazione a -90°C.
3. La pasta viene confezionata.
4. Le confezioni vengono inserite nelle celle di stoccaggio pronte per essere spedite.
5. I prodotti raggiungono la destinazione finale.

Valori Trasparenti

Fumaiolo crede fortemente nella bontà e genuinità dei propri prodotti, per questo sin dalle origini ha scelto di utilizzare confezioni trasparenti, che mostrassero interamente il contenuto. Nelle etichette sono riportati in dettaglio tutti gli ingredienti impiegati e le informazioni nutrizionali, per un'esperienza di acquisto chiara e completa.

Personalizzazioni

Per chi desidera un prodotto personalizzato, Fumaiolo mette a disposizione sia il servizio di Private Label sia la possibilità di ottenere referenze su misura, declinate sulle tipicità regionali.

Il Territorio

Il Monte Fumaiolo è il simbolo di un'intera vallata, la Valle del Savio. Alle pendici di questa altura si trova **Alfero**, caratteristico paesino dell'Appennino Tosco-Romagnolo, dove ha **sede il pastificio Fumaiolo**. La scelta del nome del brand è un omaggio al territorio tanto amato da chi lo vive.

Lo stabilimento è immerso nel verde, incastonato tra le bellezze della vallata, tra boschi di faggi, cerri, abeti e castagni, la cui aria fresca e pulita conferisce ai prodotti Fumaiolo quel sapore genuino e naturale che li contraddistingue.

Il paese è attraversato da un torrente, l'Alferello, che facendosi spazio tra massi e gorghi regala un'**acqua pura e cristallina**, la stessa che si può trovare negli impasti Fumaiolo.
I sapori e i profumi del bosco, funghi, tartufi, castagne, selvaggina, sono protagonisti delle ricette Fumaiolo, in un percorso gastronomico in grado di soddisfare le esigenze di ogni palato.

Sul monte fumaiolo nasce il torrente Alferello, la sua acqua limpida e incontaminata viene utilizzata per la preparazione dei prodotti del pastificio.
1407 MT
CASCATA
DI 32 MT
ACQUA PURA
E CRISTALLINA

La Storia

Fumaiolo nasce ad Alfero nel 1985 come **Salumificio del Fumaiolo**, per volere di Tiziano Caminati, che decide di far leva sulla tradizione norcina dell'Appennino Romagnolo per offrire carni stagionate di alta qualità.

Continuando a percorrere la strada della genuinità e del gusto, il Salumificio si evolve e diventa anche Pastificio: nel 1999 prende il via la **produzione di paste** classiche, fatte a mano e senza conservanti, e di **piadina**. Una piadina più leggera, con l'olio di mais al posto dello strutto, e confezionata a spicchi.

1985

1999

Nel 2001 inizia la collaborazione con alcuni marchi di GDO.
Con la nuova gamma a disposizione viene avviata anche una linea dedicata al Food Service di qualità, per mettere al servizio della ristorazione l'esperienza delle azdore romagnole e la ricerca delle migliori materie prime.

L'artigianalità, l'amore per il territorio e la passione per la tradizione gastronomica caratterizzano da sempre l'attività aziendale, che grazie al successo dei prodotti nel 2012 si amplia e si trasferisce in un nuovo stabilimento dotato di grandi impianti di stoccaggio.

Nel 2015, per celebrare i trent'anni di attività, l'azienda sceglie un brand più fresco ed immediato, in linea con i propri prodotti, semplicemente Fumaiolo. Rinnova il sito Internet e rafforza la presenza sui social network, collaborando anche con affermati chef e food blogger e proponendo ai clienti consigli utili e ricette con cui preparare le proprie specialità.

Nonostante l'azienda sia cresciuta, ad oggi operano infatti in Fumaiolo più di 50 addetti, ha mantenuto comunque la conduzione familiare, ora guidata da Alessandro Caminati, e ha conservato l'artigianalità nelle lavorazioni.

Pasta Fresca

La tradizione della pasta fatta in casa. Un rito che Fumaiolo rinnova nei suoi laboratori dove nascono prodotti che conservano i sapori di una volta, preparati con lo stesso amore e dedizione.
Fumaiolo propone l'intera gamma delle **paste fresche romagnole**, surgelate all'origine così da preservare la bontà del prodotto senza l'utilizzo di conservanti. In meno di quattro minuti dalla fine della preparazione infatti la pasta raggiunge la **temperatura di surgelazione**, mantenendo invariate le caratteristiche organolettiche sino al momento del consumo. Si possono gustare i classici della tradizione, ideali sia asciutti che in brodo, ma anche prodotti innovativi, con **ricette rivisitate**, sempre sani e genuini.

Paste Ripiene

Gustosi compensi racchiusi da due strati di sfoglia,
formaggi selezionati che si sposano con fresche erbe
o pregiati tagli di carne.

Tortelletti di Erbe

Quando gustosi formaggi incontrano le erbe nascono i Tortelletti Fumaiolo. Realizzati con spinaci sapientemente miscelati al Grana Padano e a una freschissima ricotta, racchiusi da una sfoglia rugosa, per un primo delicato e appetitoso.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Ricotta, spinaci, Grana Padano, uova, sale, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST501R
Codice retail EAN	8032919810137

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l’ebollizione.

Tortelletti di Patate

Quadratini di ruvida sfoglia con un ripieno semplice e genuino, come da tradizione: patate, ricotta e Grana Padano.
I Tortelletti di Patate sono particolarmente indicati per valorizzare i profumi del bosco.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Patate, ricotta, Grana Padano, uova, sale, burro, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST502R
Codice retail EAN	8032919810144

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l’ebollizione.

Tortelletti al Tartufo

Il gusto deciso del re nero dell'Appennino si sposa con la finezza dei formaggi. Realizzati con un compenso di patate, ricotta, Grana Padano e tartufo nero, sono perfetti per gli amanti dei sapori forti.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo "00", uova.

Ingredienti ripieno
Patate, ricotta, Grana Padano, uova, sale, burro, tartufo estivo, olio d'oliva aromatizzato al tartufo, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST503R
Codice retail EAN	8032919810175

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l'ebollizione.

Tortelletti di Carne

Una porosa sfoglia racchiude al suo interno tutto il gusto di un compenso delizioso, ottenuto con le migliori carni di suino unite alla genuinità di ricotta, Grana Padano, uova e aromi naturali dell'Appennino.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo "00", uova.

Ingredienti ripieno
Ricotta, carne di suino, carne di suino stufata, uova, Grana Padano, sale, limone, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST504R
Codice retail EAN	8032919810182

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l'ebollizione.

Un Primo Veloce e Gustoso

Con le paste ripiene Fumaiolo è possibile realizzare in poco tempo piatti leggeri e incredibilmente buoni.

Ravioli di Erbe

Un classico della cucina italiana, che Fumaiolo propone in una versione personale e dai sapori equilibrati. La sfoglia all'uovo, gialla e ruvida, racchiude un soffice compenso di spinaci, impreziositi da una speciale nota speziata.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo "00", uova.

Ingredienti ripieno
Ricotta, spinaci, Grana Padano, uova, sale, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST520V
Codice retail EAN	8032919811264

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa tre minuti dalla ripresa del bollore.

Ravioli di Patate

Il delicato profumo della noce moscata
in un ripieno vellutato e deliziosamente sano
realizzato con patate, ricotta e Grana Padano.
Nascono così i Ravioli di Patate Fumaiolo,
come la tradizione vuole.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Patate, ricotta, Grana Padano, uova,
sale, burro, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST521V
Codice retail EAN	8032919811271

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata
in ebollizione, quindi scolare dopo circa **tre minuti** dalla ripresa del bollore.

Raviolini ai Formaggi

Un accostamento di sapori sfizioso,
che sorprenderà anche i palati più esigenti.
I Raviolini ai Formaggi Fumaiolo sono il risultato del prelibato incontro tra la sfoglia e la ricotta fresca, il pecorino e il Grana Padano.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Pecorino, ricotta, Grana Padano, uova, sale, limone, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST550R
Codice retail EAN	80329198111707

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **due minuti** dalla ripresa del bollore.

Cappelletti di Carne

Pilastro della tradizione romagnola, i Cappelletti Fumaiolo sono preparati secondo la ricetta delle feste. Una sfoglia dorata racchiude il cuore prelibato di uova, Grana Padano e ottime carni di maiale per uno scrigno di sapori semplici e robusti.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Carne di suino, carne di suino stufata, Grana Padano, uova, prosciutto, sale, limone, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST540R
Codice retail EAN	8032919810199

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **due minuti** dalla ripresa del bollore.

Cappelletti ai formaggi

Un bauletto fragrante, dal cuore morbido e dal sapore persistente ma delicato. La sfoglia dorata e porosa racchiude una crema di formaggi selezionati, bilanciata e saporita.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Pecorino, ricotta, pangrattato, Grana Padano, uova, sale, limone, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST541R
Codice retail EAN	8032919810212

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **due minuti** dalla ripresa del bollore.

Tortelloni di Erbe

I Tortelloni di Erbe sono preparati con spinaci coltivati nel territorio. La pasta è spessa, per preservare il compenso, e si presta ad essere accompagnata a sughi freschi realizzati con ingredienti di stagione.
Per un piacere semplice ma esaltante.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, uova.

Ingredienti ripieno
Ricotta, spinaci, Grana Padano, uova, sale, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST511V
Codice retail EAN	8032919810328

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **tre minuti** dalla ripresa del bollore.

Tortelloni di Patate

Un delicato equilibrio di sapori per un ripieno morbido e gustoso. Tra due strati di sfoglia è racchiuso un compenso preparato con patate dell'Appennino, ricotta scelta e Grana Padano.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo "00", uova.

Ingredienti ripieno
Patate, ricotta, Grana Padano, uova, sale, burro, noce moscata, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST512V
Codice retail EAN	8032919810335

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **tre minuti** dalla ripresa del bollore.

Paste Tradizionali

La semplicità di pochi ingredienti altamente selezionati
per prodotti che fanno risaltare ogni condimento.

Gnocchi di Patate

Le patate dell'Appennino, dorate e friabili, vengono lavorate con farina e uova per dare vita agli Gnocchi Fumaiolo.
Dalla morbida consistenza e dal sapore delicato, gli Gnocchi di Patate regalano un gusto unico e avvolgente.

Ingredienti

Patate, farina di grano tenero tipo "00", uova, sale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST560R
Codice retail EAN	8032919810151

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l'ebollizione.

Gnocchi Verdi

Squisite e friabili patate si sposano al fresco aroma delle erbe del Monte Fumaiolo.
Nascono così gli Gnocchi Verdi, soffici e deliziosi.
Sono perfetti sia in accompagnamento a sughi più dolci che a condimenti con un forte carattere.

Ingredienti

Patate, farina di grano tenero tipo “00”, spinaci, uova, sale.

Può contenere tracce di latte.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST561R
Codice retail EAN	8032919810168

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l’ebollizione.

Gnocchi Rossi

Ingredienti

Patate, farina di grano tenero tipo “1” biologica macinata a pietra, rapa rossa, uova, sale.

Può contenere tracce di latte.

SCHEDA PRODOTTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST562R
Codice retail EAN	8032919811530

Gnocchi di Zucca

Ingredienti

Patate, farina di grano tenero tipo “00”, zucca, uova, sale.

Può contenere tracce di latte.

SCHEDA PRODOTTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST566R
Codice retail EAN	8032919810564

Gnocchi Tricolore

Ingredienti

Patate, farina di grano tenero tipo “00”, rapa rossa, spinaci, uova, sale.
Può contenere tracce di latte.

SCHEDA PRODOTTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST563R
Codice retail EAN	8032919811547

Gnocchi Curcuma e Zafferano

Ingredienti

Patate, farina di grano tenero tipo “00”, uova, sale, curcuma, zafferano.
Può contenere tracce di latte.

SCHEDA PRODOTTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 500
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST564R
Codice retail EAN	8032919811615

Le paste tradizionali Fumaiolo sono perfette
con ogni tipo di sugo, sia di carne che di pesce.
Ideali anche con condimenti semplici, per riscoprire
tutto il gusto della tradizione.

Pappardelle

Per chi ama il gusto della pasta, le Pappardelle Fumaiolo sono la scelta ideale.
Con il loro formato più largo e la sfoglia porosa, sono della misura perfetta per abbinamenti insoliti e ricercati.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 250
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 3 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST620V
Codice retail EAN	8032919811660

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l'ebollizione.

Tagliolini

Dai laboratori Fumaiolo nascono i Tagliolini.
La consistenza è perfetta, restano tosti in cottura e delicati al palato. Una pasta versatile, per tutti i gusti e per tutte le stagioni.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo “00”, semola di grano duro, uova.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 250
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 3 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST610V
Codice retail EAN	8032919811172

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l’ebollizione.

Tagliatelle

Protagoniste indiscusse delle tavole romagnole, le Tagliatelle sono l'abbinamento ideale per il ragù di carne: lo catturano e lo tengono saldamente ancorato grazie alla loro porosità. Si prestano a tanti squisiti abbinamenti.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, uova.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 250
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 3 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST600V
Codice retail EAN	8032919811165

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione. La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l'ebollizione.

Pici

Dall'unione di bontà, freschezza e qualità nascono i Pici Fumaiolo, un piatto povero ma succulento, risultato di un sapiente utilizzo di ingredienti semplici.

Ingredienti

Semola di grano duro, farina di grano tenero di tipo "00", lievito di birra, acqua.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST580V
Codice retail EAN	8032919811677

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **cinque minuti** dalla ripresa del bollore.

Passatelli

Squisito primo piatto del territorio, realizzato con un profumato impasto di uova fresche, Grana Padano, pangrattato, noce moscata e limone. Deliziosi anche asciutti, in brodo sono speciali.

Ingredienti

Uova, Grana Padano, farina di grano tenero “00”, pangrattato, sale, noce moscata, limone, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 250
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 3 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST590V
Codice retail EAN	8032919811288

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione.
La pasta è cotta quando viene a galla e inizia di nuovo l’ebollizione.

Strozzapreti

Realizzati con cuor di farina, limpide acque del Fumaiolo e un pizzico di sale, pura semplicità dall'antica tradizione romagnola. Gli Strozzapreti Fumaiolo restano tosti in cottura, per esaltare il gusto di ogni condimento. Nati per raccogliere i sughi di carne, sono ottimi anche con il pesce.

Ingredienti

Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito di birra.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	PAST570R
Codice retail EAN	8032919810458

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Versare il prodotto, ancora congelato, in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolare dopo circa **quattro minuti** dalla ripresa del bollore.

Strozzapreti Curcuma e Zafferano

Ingredienti

Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo “00”, acqua, curcuma, zafferano, lievito di birra.

Può contenere tracce di uovo.

SCHEDA PRODOTTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 400	
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 pz.	
Cod. Art.	PAST571R	
Codice retail EAN	8032919811158	

Gli Strozzapreti Fumaiolo, must della tradizione romagnola, sono realizzati con pochi e semplici ingredienti, proprio come si facevano una volta.

Piadina

Cavallo di battaglia dell'azienda e prodotto simbolo della Romagna, la Piadina Fumaiolo si caratterizza per la **ricetta leggera**, con olio di mais al posto dello strutto, che le conferisce il 40% di grassi in meno, e per il confezionamento **a spicchi**.
È l'accompagnamento ideale per salumi e formaggi ma può essere protagonista di tanti altri gustosi piatti, anche gourmet.
La **Linea Benessere** realizzata con farine biologiche italiane, dimostra inoltre come anche la tradizione si possa innovare senza rinunciare a gusto e qualità.

Piadina Light

La Piadina Light Fumaiolo, fragrante e genuina come fatta in casa, conserva la bontà dell'antica ricetta classica, con il plus del 40% di grassi in meno, grazie all'utilizzo dell'olio di mais al posto dello strutto.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale, miele, lievito di birra.

-40% di grassi rispetto alla piadina classica con strutto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 500 Circa	10 pz.
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco Frigo
Cartone da 6 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD001S
Codice retail EAN	8032919810106

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Piadina Light intera

La tonda più famosa nel mondo, croccante fuori e morbida dentro, è la regina della tavola. Partner per antonomasia di salumi e formaggi, si presta perfettamente anche ad abbinamenti gourmet.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale, miele, lievito di birra.

-40% di grassi rispetto alla piadina classica con strutto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 500 Circa	3 piadine
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C (Banco Frigo)
Cartone da 5 Kg.	10 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD001I
Codice retail EAN	8032919810649

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Piadina Sottile da arrotolare

Sana, gustosa e versatile, la Piadina Sottile Fumaiolo, buona come quella classica ma meno spessa, è ideale per preparare sfiziosi rotoli farciti.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo “00”, acqua, strutto, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale, miele, lievito di birra.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 500 Circa	4 piadine
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco frigo
Cartone da 6 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD002IS
Codice retail EAN	8032919810632

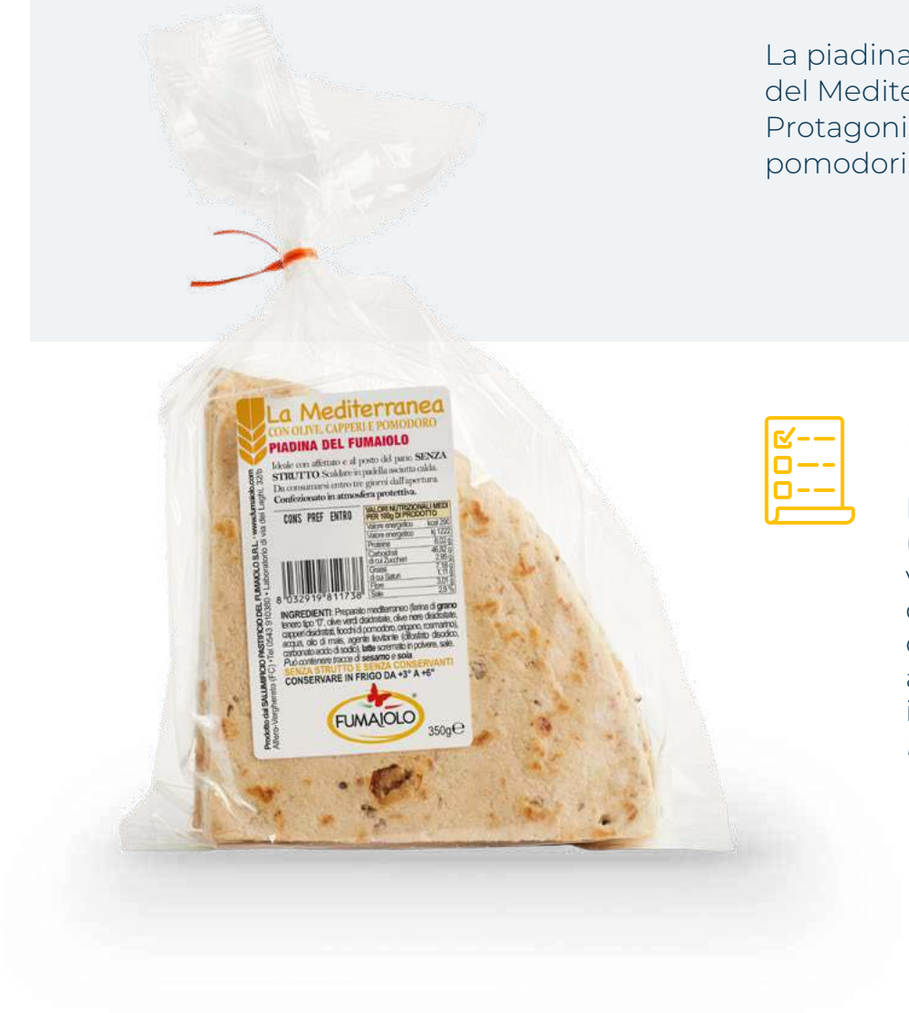
SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Piadina Mediterranea

La piadina Fumaiolo porta in tavola il gusto del Mediterraneo e dà carattere ad ogni piatto. Protagonisti sono i sapori avvolgenti di capperi, pomodori e olive.



Ingredienti

Preparato mediterraneo (farina di grano tenero tipo “0”, olive verdi disidratate, olive nere disidratate, capperi disidratati, fiocchi di pomodoro, origano, rosmarino), acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale.
Può contenere tracce di sesamo e soia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 350 Circa	8 pz.
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco frigo
Cartone da 4,2 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD008SB
Codice retail EAN	8032919811738

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Linea Benessere

Il piacere di un’ottima piadina con un occhio
di riguardo alle proprietà nutrizionali.
Impasti speciali tutti da scoprire.

Piadina Integrale

Chi ama i sapori autentici, netti e ruvidi, non può non assaggiare la Piadina Integrale Fumaiolo, la versione rustica e ancora più leggera della piadina. Gustosa e adatta ad una dieta vocata al benessere.

Ingredienti

Farina di grano tenero integrale macinata a pietra, acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 350 Circa	8 pz.
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco frigo
Cartone da 4,2 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD005SB
Codice retail EAN	8032919811417

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Piadina 10 Cereali

La farina ai dieci cereali, preparata da un molino artigianale appositamente per Fumaiolo, dona alla piadina un gusto unico, una fragranza speciale e un profumo particolare.
Per un concentrato di benessere e sapore.

Ingredienti

Farina ai 10 cereali (grano tenero tipo “0”, farro, avena, mais, orzo, segale, semola rimacinata di grano duro, crusca tostata di grano tenero, semi di sesamo, semi di lino, fiocchi ai 5 cereali: avena, orzo, riso, grano tenero, segale) acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 350 Circa	8 pz.
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco frigo
Cartone da 4,2 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD003SB
Codice retail EAN	8032919811318

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Piadina al farro

Un prodotto leggero, ricco di amminoacidi essenziali e proteine, dal sapore aromatico. La Piadina al Farro Fumaiolo è un'alternativa sfiziosa all'impasto classico.

Ingredienti

Farina di farro biologica, acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 350 Circa	8 pz.
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco frigo
Cartone da 4,2 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD004SB
Codice retail EAN	8032919811325

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Piadina alla Canapa

Ricca di fibre, amminoacidi e di sali minerali, la piadina Fumaiolo realizzata con la farina di canapa è adatta in particolare a chi segue una dieta vegetariana.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo “1” da agricoltura biologica, farina di canapa da agricoltura biologica (10%), acqua, olio di mais, agente lievitante, latte scremato in polvere, sale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 350 Circa	8 pz.
Prodotto fresco, conservare a	+3/6°C Banco frigo
Cartone da 4,2 Kg.	12 confezioni
Scadenza	32 gg
Cod. Art.	PIAD007SB
Codice retail EAN	8032919811721

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare su una teglia o una padella asciutta.
Ideale con affettati e al posto del pane.

Sul sito Fumaiolo.com sono a disposizione videoricette, ricettari stampabili, consigli e spunti su come utilizzare al meglio tutti i prodotti, realizzati in collaborazione con rinomati chef e food blogger.

Tortelli sulla Lastra

Prelibatezza tipica dell'Alta Valle del Savio, i tortelli sulla lastra
sono un pasto completo, sano e genuino.
Perfetti anche come stuzzichini per l'aperitivo.

Tortelli di Erbe sulla Lastra

I Tortelli sulla Lastra Fumaiolo rispettano e rinnovano la tradizione dell'Alto Appennino Tosco-Romagnolo. Una pietanza ghiotta che racchiude, tra due veli sottili, un impasto morbido e gustoso.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo "00", acqua, uova, sale.

Ingredienti ripieno
Spinaci, ricotta, uova, Grana Padano, pomodoro, sale, pepe nero.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 750	10 pz.
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	8 confezioni
Cod. Art.	PAST531R
Codice retail EAN	8032919810236

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Ancora congelati, scaldare in padella antiaderente o tostapane, oppure friggere in abbondante olio bollente.

Tortelli di Patate sulla Lastra

Soffici e dal gusto morbido, i Tortelli sulla Lastra Fumaiolo ripieni di patate sono perfetti per accompagnare salumi e formaggi.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo “00”, acqua, uova, sale.

Ingredienti ripieno
Patate, ricotta, Grana Padano, pancetta, sale, noce moscata, pepe nero, polpa d’aglio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 750	10 pz.
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 6 Kg.	8 confezioni
Cod. Art.	PAST532R
Codice retail EAN	8032919810229

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Ancora congelati, scaldare in padella antiaderente o tostapane, oppure friggere in abbondante olio bollente.

Tortelli al Tartufo sulla Lastra

Prelibatezza tipica dell'Appenino Tosco-Romagnolo, i tortelli al tartufo sulla lastra uniscono alla **sofficità delle patate il gusto pieno e profumato** del re del sottobosco.

Ingredienti

Ingredienti sfoglia
Farina di grano tenero tipo "00", acqua, uova, sale.

Ingredienti ripieno
Patate, ricotta, Grana Padano, pancetta, sale, tartufo estivo, olio d'oliva aromatizzato al tartufo, noce moscata, pepe nero, polpa d'aglio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio Gr. 400	10 pz.
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 4,8 Kg.	12 confezioni
Cod. Art.	PAST533R
Codice retail EAN	8032919810250

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Ancora congelati, scaldare in padella antiaderente o tostapane, oppure friggere in abbondante olio bollente.

Sughi

Dall'incontro tra qualità, gusto e tradizione nascono i Sughi Fumaiolo, il connubio perfetto per la Pasta Fumaiolo. Pronti per ogni occasione e disponibili in varianti di **carne, vegetariane e vegane**, realizzati con migliori **ingredienti biologici** di origine italiana, raccolti e lavorati per conservarne tutto il sapore, il profumo e le proprietà nutritive.

Sughi Rossi Bio

L’elemento base della cucina mediterranea,
il pomodoro, si sposa con le migliori verdure per dare origine a una gamma di deliziosi sughi biologici, adatti anche alla cucina vegana perché preparati solo con ingredienti vegetali.

Pomodoro e Basilico

Ingredienti

Pomodoro, basilico, olio extravergine d'oliva, sale marino, aglio.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare il sugo in padella a fuoco lento, o nel microonde.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 280
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG501
Codice retail EAN	8032919811950

Sugo della Nonna

Ingredienti

Pomodoro, carota, cipolla, olio extravergine d'oliva, vino bianco, sedano, sale.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare il sugo in padella a fuoco lento, o nel microonde.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 280
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG502
Codice retail EAN	8032919811967

Arrabbiata

Ingredienti

Pomodoro, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale marino, peperoncino.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare il sugo in padella a fuoco lento, o nel microonde.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 280
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG503
Codice retail EAN	8032919811943

Funghi Porcini

Ingredienti

Pomodoro, funghi porcini Boletus edulis, cipolla, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale marino, prezzemolo, aglio.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Scaldare il sugo in padella a fuoco lento, o nel microonde.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 280
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG504
Codice retail EAN	8032919811974

Pesti Bio

Cremosi, densi e profumati. Sono i Pesti Fumaiolo,
ideali per dare corpo e sapore ad ogni piatto,
perfetti con le paste tradizionali Fumaiolo.

Pesto alla Genovese

Ingredienti

Basilico, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, pinoli, Parmigiano Reggiano, pecorino, succo di limone, aglio, fiocchi di patate, sale marino.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Si consiglia di gustare
il prodotto fresco.
Aprire il vasetto e condire.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 130
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG507
Codice retail EAN	8032919811912

Pesto di Rucola

Ingredienti

Rucola, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, pinoli, fecola di patate, sale, aglio.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Si consiglia di gustare il prodotto fresco.
Aprire il vasetto e condire.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 130
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG505
Codice retail EAN	8032919811936

Pesto Rosso

Ingredienti

Pomodori reidratati (pomodori secchi, acqua, vino), aglio, sale, capperi, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, basilico, peperoncino.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Si consiglia di gustare il prodotto fresco.
Aprire il vasetto e condire.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 130
Prodotto da scaffale, conservare a	+3/6°C (dopo l'apertura)
Cartone da	6 barattoli
Cod. Art.	SUG506
Codice retail EAN	8032919811929

Sugo di Carne

Tutta la bontà della ricetta tradizionale
in una comoda confezione, pronta al consumo.

Sugo di carne surgelato

Ingredienti

Pomodori pelati, carne (suina e bovina), olio extravergine d'oliva, cipolla, carota, sedano, sale, aromi naturali (prezzemolo, aglio), pepe.

SCHEDA PRODOTTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezione al dettaglio	Gr. 250
Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Cartone da 2 Kg.	8 pz.
Cod. Art.	SUG001V1
Codice retail EAN	8032919810465

Preparazione

Scongelare a temperatura ambiente, oppure in microonde forando prima la pellicola superiore.

FUMAIOLO

Linea food Service

Fumaiolo ha pensato di mettere a disposizione i propri prodotti di alta qualità anche agli operatori professionali della ristorazione.
È nata così la linea Food Service, che comprende tutto l'assortimento di paste, piadine e tortelli sulla lastra Fumaiolo, confezionati in appositi formati.
Con Fumaiolo potrete portare nel vostro locale tutto il gusto di piatti genuini e buoni come quelli fatti in casa.

Pasta Fresca

Tutte le specialità della tradizione gastronomica romagnola
per piatti saporiti e genuini.

Paste Ripiene

Preziosi cofanetti di sfoglia ripieni di compensi profumati,
porzionati in pratiche confezioni.

TORTELLETTI DI ERBE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	3 Kg.	
Cod. Art.	PAST501C	
EAN	8032919810052	

TORTELLETTI DI PATATE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	3 Kg.	
Cod. Art.	PAST502C	
EAN	8032919810045	

TORTELLETTI AL TARTUFO

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST503C
EAN	8032919810373

TORTELLETTI DI CARNE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST504C
EAN	8032919810366

TORTELLONI DI ERBE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST511C
EAN	8032919810472

TORTELLONI DI PATATE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST512C
EAN	8032919810489

RAVIOLI DI ERBE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST52OC
EAN	8032919810953

RAVIOLI DI PATATE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST521C
EAN	8032919810991

RAVIOLINI AI FORMAGGI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST550C
EAN	80329198111707

CAPPELLETTI DI CARNE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST540C
EAN	8032919810076

CAPPELLETTI AI FORMAGGI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST541C
EAN	8032919810083

Paste tradizionali

La genuinità degli ingredienti trasformata in puro gusto.

GNOCCHI DI PATATE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST560C
EAN	8032919810069

GNOCCHI VERDI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST561C
EAN	8032919810359

GNOCCHI ROSSI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST562C
EAN	8032919811523

GNOCCHI TRICOLORE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST563C
EAN	8032919811592

GNOCCHI CURCUMA E ZAFFERANO

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST564C
EAN	8032919811622

GNOCCHI DI ZUCCA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST566C
EAN	8032919810618

STROZZAPRETI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST570C
EAN	8032919810625

STROZZAPRETI CURCUMA E ZAFFERANO

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	3 Kg.
Cod. Art.	PAST571C
EAN	8032919811639

PASSATELLI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	1 Kg.
Cod. Art.	PAST590C
EAN	8032919810822

PICI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	4 Kg.
Cod. Art.	PAST580C
EAN	8032919811684

PAPPARDELLE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	4 Kg.
Cod. Art.	PAST620C
EAN	8032919811660

TAGLIATELLE

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	4 Kg.
Cod. Art.	PAST600C
EAN	8032919810267

TAGLIOLINI

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	4 Kg.
Cod. Art.	PAST610C
EAN	8032919810427

Piadina

La Piadina Fumaiolo è ideale in ogni momento della giornata, dall'aperitivo alla cena.

PIADINA LIGHT SURGELATA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD001CC	
EAN	8032919810014	

PIADINA SOTTILE CON STRUTTO SURGELATA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD002CC	
EAN	8032919811042	

PIADINA LIGHT FRESCA

Prodotto fresco, conservare a	+ 3/6°C	Banco frigo
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD001CF	
EAN	8032919810922	

Linea Benessere

La piadina che non ci si aspetta, realizzata con impasti light
e con farine biologiche italiane.

PIADINA AL FARRO SURGELATA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD004CC	
EAN	8032919811363	

PIADINA ALLA CANAPA SURGELATA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD007CC	
EAN	8032919811868	

PIADINA 10 CEREALI SURGELATA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD003CC	
EAN	8032919811356	

PIADINA INTEGRALE SURGELATA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C	Banco freezer
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD005CC	
EAN	8032919811349	

PIADINA AL FARRO FRESCA

Prodotto fresco, conservare a	+ 3/6°C	Banco frigo
Confezione da	25 pz.	
Cod. Art.	PIAD004CF	
EAN	8032919811400	

PIADINA ALLA CANAPA FRESCA

Prodotto fresco, conservare a	+ 3/6°C Banco frigo
Confezione da	25 pz.
Cod. Art.	PIAD007CF
EAN	8032919811851

PIADINA 10 CEREALI FRESCA

Prodotto fresco, conservare a	+ 3/6°C Banco frigo
Confezione da	25 pz.
Cod. Art.	PIAD003CF
EAN	8032919811394

PIADINA INTEGRALE FRESCA

Prodotto fresco, conservare a	+ 3/6°C Banco frigo
Confezione da	25 pz.
Cod. Art.	PIAD005CF
EAN	8032919811387

Tortelli sulla Lastra

Farciture classiche, alle erbe o alle patate, rendono i tortelli sulla lastra un prodotto simbolo dell'Appennino, per un piatto unico tutto da gustare.

TORTELLI DI ERBE SULLA LASTRA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	30 pz.
Cod. Art.	PAST531C
EAN	8032919810021

TORTELLI DI PATATE SULLA LASTRA

Prodotto surgelato, conservare a	-18°C Banco freezer
Confezione da	30 pz.
Cod. Art.	PAST532C
EAN	8032919810038

Ringraziandovi per aver scelto i prodotti
Fumaiolo, non possiamo che augurarvi
Buon Appetito.

Certificazioni Ottenute

Come garanzia dell'assoluta sicurezza della filiera produttiva, Fumaiolo ha ottenuto la certificazione IFS Food (version 6.1 November 2017) at Higher Level (98.11%), standard riconosciuto per la sicurezza alimentare e qualità dei processi e dei prodotti.

© SALUMIFICIO PASTIFICIO DEL FUMAIOLO S.R.L.- TUTTI I DIRITTI RISERVATI

Tutti i contenuti di questo catalogo sono di esclusiva proprietà di Salumificio Pastificio del Fumaiolo s.r.l.
Nessuna delle parti può essere riprodotta senza precedente autorizzazione di Salumificio Pastificio del Fumaiolo s.r.l.

QUESTO CATALOGO È REALIZZATO CON CARTA PATINATA OPACA RICICLATA CERTIFICATA FSC® RECYCLED CREDIT.

Certificazione internazionale, che attesta che la materia prima utilizzata nei processi di produzione proviene da foreste gestite correttamente e responsabilmente, secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

SALUMIFICIO PASTIFICIO DEL FUMAIOLO s.r.l.

Via dei Laghi, 32/B - 47028 Alfero (FC)
Tel: +39 0543 91 03 80 - Fax: +39 0543 91 04 38

fumaiolo.com

info@fumaiolo.com

COD-071901 Smarti

FUMAIOLO®

fumaiolo.com

Salumi Sottolio

Fumaiolo seleziona la migliore carne di suino per portare in tavola un prodotto succulento, nel rispetto dell'arte norcina romagnola. Si ottiene così la Salsiccia Fumaiolo, di altissima qualità, che permette di riscoprire sapori e profumi antichi.

Salsiccia di Suino sottolio

Ingredienti

Carne di suino, olio d'oliva, olio di sansa e oliva, sale, vino, pepe, aglio, peperoncino.

SCHEDA PRODOTTO

Preparazione

Il prodotto, sgocciolato, è pronto per il consumo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vasetto di vetro (peso netto sgocciolato)	Gr. 300
Conservare in luogo fresco e asciutto	
Cartone da 3,6 Kg.	12 pz.
Cod. Art.	SAL201
Codice retail EAN	9032919810304