

PASTA FRESCA

fatta a mano

Da storica azienda dedita alle tradizioni piacentine non possiamo non realizzare, rigorosamente a mano e giornalmente, le tipologie di pasta che le generazioni di famiglie piacentine si sono tramandate per centinaia di anni.

Quindi ogni giorno ci impegnamo nella ricerca delle migliori materie prime per produrre i famosi **TORTELLI CON LA CODA** di ricotta e spinaci che solitamente

si abbinano ad un sugo di burro e salvia, ma che si prestano anche ad abbinamenti più elaborati, gli **ANOLINI** con stracotto di carne da fare in brodo che accompagnano i piacentini in ogni festività e non solo.

Infine i **PISAREI**, piatto della tradizione povera da accompagnare con il sugo di fagioli che ormai si trova anche in tutti i ristoranti di livello della provincia.

altre produzioni

Lasagne
Gnocchi di patate
Panzerotti
Nidi di rondine
Tortelli di zucca
Chicche della nonna
Tortelli al gutturnio
Tortelli al radicchio
Tronchetti di zucca

Gnocchi di zucca
Lasagne di zucca
Lasagne vegetariane
Tortelli al sapore di bosco (funghi e castagne)
Tortelli agli asparagi
Tortelli ai carciofi
Gnocchetti rosa
Tortelli alle ortiche

Pasta fresca
2018
Serafini

caseariaserafini.it

Industria Casaria Serafini Roberto & c. srl
Strada Agazzana 59, Piacenza, Italy
tel. 0523 778218 - fax 0523 778342

email: info@caseariaserafini.it

Seguici su:



Pasta fresca

2018

Serafini

caseariaserafini.it

Anolini



Tortelli con la coda



Pisarei

