



CALABRIAN PASTA

Italian frozen fresh pasta, with Calabrian heart

Chi siamo

Calabrian Pasta nasce dalla passione per una terra ed i suoi prodotti, e dalla volontà di portare sulle tavole le tipicità gastronomiche di una regione, la Calabria, ricchissima di tradizioni, gusti e sapori.

'Nduja, peperoncini piccanti, patate della Sila, cipolla Rossa di Tropea, bergamotto, suino nero, funghi porcini, sono solo alcuni degli straordinari sapori che si possono incontrare girando per la Calabria.

Calabrian Pasta ha raccolto questi prodotti, esaltandone il gusto, e racchiudendoli in uno scrigno di pasta, fatto di semole e farine anch'esse di origine calabrese, lavorato con acqua purissima che sgorga nella Sila Piccola ad oltre 1400 metri sul livello del mare.

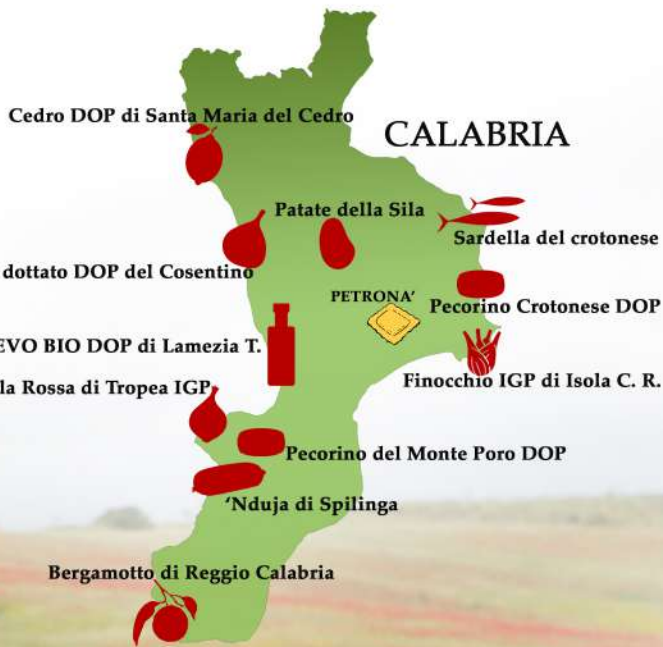
Il risultato è un prodotto tipico, artigianale, gustoso, unico.

Scegliamo con molta cura gli ingredienti che utilizziamo per la nostra pasta, tutti di primissima qualità, con l'obiettivo di ottenere un prodotto di eccellenza.

Non utilizziamo uova nella nostra pasta, in modo da renderla leggera e valorizzare il sapore del ripieno o dei sughi che la accompagnano.

Con la surgelazione si cristallizzano tutti i sapori, i profumi e le sensazioni di un'intera regione.





Who we are

Calabrian Pasta was born from the passion for a land and its products, and from the desire to bring on the tables the gastronomic specialties of a region, Calabria, rich in traditions, tastes and flavors.

'Nduja, hot peppers, Sila potatoes, Tropea red onion, bergamotto, black pork, porcini mushrooms, are just some of the extraordinary flavors that can be encountered while wandering around Calabria.

Calabrian Pasta has collected these products, enhancing their taste, and enclosing them in a casket of pasta, made of durum wheat semolina and flours of Calabrian origin, processed with pure water that flows into the Sila Piccola at over 1400 meters above sea level.

The result is a typical, artisanal, tasty, unique product.

We carefully choose the ingredients we use for our pasta, all of the highest quality, with the aim to obtain a product of excellence.

We do not use eggs in our pasta, in order to make it light and enhance the flavor of the filling or the sauces that accompany it.

With freezing, we keep all the flavors, aromas and sensations of an entire region.

CALABRIAN PASTA

Italian frozen fresh pasta, with Calabrian heart

Gli ingredienti

Gli ingredienti sono tutti a Km 0, tutti prodotti e selezionati in Calabria, dove è possibile li lavoriamo in giornata e li preferiamo scegliere tra BIO, DOP o IGP

Farina e semola utilizzate sono di origine Calabrese

L'acqua che utilizziamo sgorga naturalmente ad oltre 1400 metri sulle montagne della Sila, a poca distanza dall'area dove è stata individuata l'aria più pulita d'Europa, forse addirittura del mondo

La ricotta è prodotta da caseifici calabresi, con latte controllato proveniente da allevamenti 100% calabresi

La Cipolla Rossa viene rigorosamente da Tropea, patria di questo prodotto naturale inimitabile - IGP

Il Bergamotto viene dalla fascia costiera della provincia di Reggio Calabria

La 'Nduja viene da Spilinga, capitale mondiale di questo prodotto unico nel suo genere

Il Cedro utilizzato proviene dalla Riviera dei Cedri - DOP

I Fichi che usiamo sono quelli dottati di Cosenza - DOP

Il Finocchio è quello di Isola Capo Rizzuto - IGP

La Sardella viene rigorosamente dai paesi dello Ionio Crotonese, zone dove nasce questa eccellenza nelle conserve ittiche calabresi

Il formaggio che usiamo preferiamo sceglierlo tra le produzioni DOP calabresi

La carne utilizzata è quella del suino nero di Calabria e da allevamenti BIO

Le patate vengono dalla Sila calabrese

I funghi porcini vengono lavorati e selezionati con cura ed esperienza in Calabria

L'olio che viene utilizzato è extravergine di oliva, BIO, IGP e 100% calabrese

La nostra pasta

I ripieni, cioè il cuore del nostro prodotto, sono avvolti da una pasta ottenuta da una sfoglia trafilata al bronzo, a bassa temperatura, che gli dà la giusta rugosità e porosità. Una volta prodotta, abbiamo deciso di surgelare la pasta in modo da preservare in modo naturale tutti i sapori ed i profumi che gli abbiamo dato in fase di lavorazione. Inoltre, la pasta surgelata, riesce ad avere un tempo di conservazione maggiore (18 mesi), con vantaggi sia in fase di stoccaggio che di lavorazione.



The ingredients

The ingredients are all at Km 0, all produced and selected in Calabria, where it is possible to work them in the same day and we prefer to choose them between BIO, DOP or IGP

Durum wheat semolina and flour used are of Calabrian origin

The water used naturally flows at over 1400 meters in the Sila mountains, a short distance from the area where there is cleanest air in Europe, perhaps even in the world

Ricotta is produced by dairies located in Calabria, with controlled milk from 100% Calabrian farms

The Red Onion comes strictly from Tropea, home of this inimitable natural product -PGI

Bergamotto comes from coastal strip in the province of Reggio Calabria

The 'Nduja comes strictly from Spilinga, the world capital of this unique product

The Citron used comes from the Riviera dei Cedri - PDO

The Figs we use are those from Cosenza - PDO

The Fennel is from Isola Capo Rizzuto - PGI

Sardella comes strictly from the countries of the Crotonese Ionian, areas where this excellence in Calabrian fish preserves is born

The cheese used we choose it between PDO Calabrian productions

The meat used is of the black pig of Calabria and from BIO farms

Potatoes come from the Calabrian Sila

Porcini mushrooms are processed and selected with care and experience in Calabria

The oil used is extra virgin olive oil, BIO, PGI and 100% Calabrian

Our pasta

The fillings are the heart of our product, and they are wrapped in a dough obtained from a bronze drawn sheet, at low temperature, which gives it the right roughness and porosity. Once produced, we decided to freeze the pasta in order to naturally preserve all the flavors and aromas we gave it during the processing phase. Furthermore, frozen pasta manages to have a longer storage time (18 months), with advantages both in the storage and processing phases.



Ravioli alla cernia con bergamotto di Calabria



Ravioli with grouper and Calabrian bergamotto

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, filetto di cernia, estratto di bergamotto, olio di oliva bio, aglio, prezzemolo

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, grouper fillet, bergamotto extract, organic olive oil, garlic, parsley



Ravioli con baccalà e Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP



Ravioli with salted cod fish and Red Onion of Tropea Calabria PGI



Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua
Ingredienti (ripieno): patate, baccalà [gadus morthua], pane di grano duro, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP



Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.
Ingredients (filling): potatoes, cod fish [gadus morthua], durum wheat bread, Red Onion of Tropea Calabria PGI



Ravioli al pesce spada con cedro di Calabria

Ravioli with sword fish and Calabrian citron

Ingredienti pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, pesce spada, estratto di cedro, sale, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour, water

Ingredients (filling): ricotta cheese, sword fish, citron extract, salt, garlic, parsley, extra virgin olive oil



Ravioli agli scampi con finocchi di Isola Capo Rizzuto IGP

Ravioli with scampi and fennel PGI of Isola Capo Rizzuto

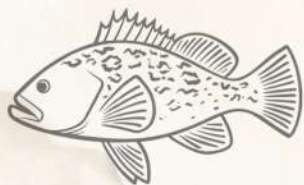


Ingredienti pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, scampi, finocchi, sale, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour, water

Ingredients (filling): ricotta cheese, scampi, fennels, salt, garlic, parsley, extra virgin olive oil



Ravioli con sardella calabrese

Ravioli with Calabrian sardella

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, sardella*

*Sardella (sardine, peperoncino piccante)

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, sardella*

*Sardella (sardine pichardus, spicy red pepper)



Ravioli ricotta e spinaci con pecorino crotonese DOP

Ravioli with ricotta, spinach and pecorino crotonese PDO

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, spinaci, Pecorino Crotonese DOP

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, spinach, Pecorino Crotonese PDO



Ravioli ai funghi porcini

Ravioli with porcini mushrooms

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, funghi porcini

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, porcini mushrooms

Disponibile anche in versione  Vegana, con le patate calabresi al posto della ricotta

Also available in  Vegan version, with Calabrian potatoes instead of ricotta



Ravioli alla Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

Ravioli with Red Onion of Tropea Calabria PGI

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, Red Onion of Tropea PGI

*Disponibile anche in versione  **Vegana**, con le patate calabresi al posto della ricotta*

*Also available in  **Vegan** version, with Calabrian potatoes instead of ricotta*





Ravioli alla zucca con fichi dottati di Cosenza DOP

Ravioli with pumpkin and Cosenza's dotted figs PDO

Ingredienti pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, zucca, fichi secchi dottati, sale, aglio, olio extra vergine di oliva

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour, water

Ingredients (filling): ricotta cheese, pumpkin, dried dotted figs, salt, garlic, extra virgin olive oil



Ravioli ripieni di patate calabresi e peperoni

Ravioli with Calabrian potatoes and sweet peppers

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua
Ingredienti (ripieno): patate, peperoni dolci



Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.
Ingredients (filling): potatoes, sweet peppers,



Ravioli alla 'nduja di Spilinga

Ravioli with 'nduja of Spilinga

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, 'nduja*

* 'nduja (carne di maiale, peperoncino piccante)

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, 'nduja*

* 'nduja (pork, hot peppers)



Ravioli con patate calabresi e salsiccia

Ravioli with Calabrian potatoes and sausages

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua
Ingredienti (ripieno): patate, salsiccia



Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): potatoes, sausages



Ravioli con patate calabresi e Suino Nero di Calabria

Ravioli with Calabrian potatoes and Calabrian black pork

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): patate, carne di maiale, suino nero di Calabria



Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): potatoes, pork meat, Calabrian black pork meat



Ravioli ai 4 formaggi di Calabria

Ravioli with 4 Calabrian cheeses

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero "granito", acqua

Ingredienti (ripieno): ricotta, caciocavallo, formaggio pecorino del Monte Poro DOP, formaggio caprino

Ingredients: durum wheat semolina, soft wheat flour "granito", water.

Ingredients (filling): ricotta cheese, caciocavallo, pecorino cheese from Monte Poro DOP, goat cheese



Gnocchi di patate

Potato gnocchi

Ingredienti: fiocchi di patate, farina di grano tenero, semola di grano duro, farina di riso, sale, acqua

Disponibili anche aromatizzati ai funghi porcini e ai peperoncini piccanti calabresi

Ingredients: potato flakes, soft wheat flour, durum wheat semolina, rice flour, salt, water

Available also flavored with porcini mushrooms and Calabrian chili peppers



tagliatelle
pappardelle
linguine
spaghetti alla chitarra
strozzapreti
paccheri
calamarata
fusilloni
caserecce
fileja
orecchiette
cavatelli
trofie...

La nostra Pasta



PREPARAZIONE

Versare la quantità di prodotto necessaria direttamente da surgelato in acqua salata e bollente

SHELF LIFE 18 mesi

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO

FOOD SERVICE:

4 buste da 1 Kg per cartone (ravioli)
6 buste da 1 Kg per cartone (gnocchi)
2,5 Kg o 3,5 Kg per cartone (pasta non ripiena)

RETAIL:

8 buste da 500g per cartone (ravioli)
10 buste da 500g per cartone (gnocchi)
6 buste da 400g per cartone (pasta non ripiena)

PREPARATION RAVIOLI

Put the quantity of product you need directly from frozen in salted and boiling water

SHELF LIFE 18 mesi

PACKAGING INFORMATION

FOOD SERVICE:

4 bags of 1 Kg per carton (ravioli)
6 bags of 1 Kg per carton (gnocchi)
2,5 Kg o 3,5 Kg per carton (not filled pasta)

RETAIL:

8 bags of 1 Kg per carton (ravioli)
10 bags of 1 Kg per carton (gnocchi)
6 bags of 400g per carton (not filled pasta)



Oltre ai prodotti illustrati in catalogo, la nostra cucina è in grado di preparare tutte le ricette che il cliente desidera, sempre mantenendo gli elevati standard qualitativi sui quali la nostra azienda è fondata.

*Nuovi ripieni, nuovi formati, paste aromatizzate, ecc.
Saremo felici di potervi rendere parte del nostro progetto*

In addition to the products illustrated in the catalog, our kitchen is able to prepare all the recipes that the customer desires, always maintaining the high quality standards on which our company is founded.

*New fillings, new formats, various types of flavored pasta, etc.
We will be happy to make you as a part of our project*

CALABRIAN PASTA

Italian frozen fresh pasta, with Calabrian heart



CALABRIAN PASTA
Via Arenacchio n. 8
88050 Petronà (CZ) – Italy

Tel. +39 0961 872747

www.calabrianpasta.com
info@calabrianpasta.com