



Molino bel Trappeto

MOLINO & PASTIFICIO ARTIGIANALE

INDICE

PASTA LUNGA	4
LE TRAFILATE	6
GLI GNOCCHI	8
I TORTELLINI	10
I RAVIOLI	12
I FIORI	14
LA PASTA A MODO TUO	16



PASTA LUNGA

Come tradizione casalinga vuole i nostri formati presentano superficie grezza e rugosa, che trattiene a regola d'arte il condimento.

CONSERVAZIONE

Temperatura massima di conservazione 4° C.

TEMPO DI COTTURA

3 minuti.

FORMATI

1 kg.

È possibile su richiesta e con un minimo di quantitativo d'ordine, richiedere una ricetta con farine alternative e quantità differenti in base alla richiesta. Inoltre, in base alla stagionalità verranno creati vari gusti differenti per stuzzicare il palato di tutti (con la possibilità di ricette personalizzate).



TAGLIATELLE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, uova 29%, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, uova 29%, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano



SFOGLIA

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, uova 29%, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano



SPAGHETTONI

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano



LE TRAFILATE

Le Trafilate a bronzo si presentano ruvide e porose capaci di trattenere tutti i tipi di sughi. L'utilizzo delle uova fresche da galline allevate a terra le rende gustose e ricche di sapore come tradizione vuole.

CONSERVAZIONE

Temperatura massima di conservazione 4° C.

TEMPO DI COTTURA

BIGOLI 10minuti - CASARECCE, PACCHERI E MACCHERONI 8 minuti - RIGATONI E FUSILLI 3 minuti

FORMATI

1 kg.

È possibile su richiesta e con un minimo di quantitativo d'ordine, richiedere una ricettazione con farine alternative e quantità differenti in base alla richiesta. Inoltre, in base alla stagionalità verranno creati vari gusti differenti per stuzzicare il palato di tutti (con la possibilità di ricettazioni personalizzate).



RIGATONI

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



MACCHERONCINI

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



TROFIE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



CASARECCE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



FUSILLI

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



FUSILLONE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



PACCHERI

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



PACCHERI RIGATI

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



BUSIATA

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro siciliana, acqua, sale.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



GLI GNOCCHI

Come tradizione casalinga vuole, i nostri gnocchi presentano superficie grezza e rugosa, che non scuoce e trattiene a regola d'arte il condimento. Questa pasta rappresenta l'autenticità della tradizione culinaria italiana, caratterizzata da una morbidezza e una fragranza uniche.

CONSERVAZIONE

Temperatura massima di conservazione 4° C.

TEMPO DI COTTURA

Da cucinarsi in abbondante acqua salata, cotti all'affioramento.

FORMATI

1 kg.

È possibile su richiesta e con un minimo di quantitativo d'ordine, richiedere una ricetta con farine alternative e quantità differenti in base alla richiesta. Inoltre, in base alla stagionalità verranno creati vari gusti differenti per stuzzicare il palato di tutti (con la possibilità di ricette personalizzate).



GNOCCHI DI PATATE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Fiocchi di patate 78%, amidi, farina di frumento, sale, tuorlo d'uovo in polvere, latte scremato in polvere, conservanti (acidosorbico, sodio metabisolfito e ascorbile palmitato), emulsionanti (sodio pirofosfato acido e monodigliceridi degli acidi grassi) correttore di acidità (acido citrico), aromi naturali. **Allergeni: frumento, latte, uova e derivati, metabisolfito di sodio (tracce già presenti nei fiocchi di patate). Può contenere tracce di soia.**

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



GNOCCHI DI ZUCCA

INGREDIENTI DELLA PASTA

Fiocchi di patate 78%, (patate, emulsionanti: mono- digliceridi degli acidi grassi), antiossidante: palmitato di ascorbile, correttore di acidità: acido citrico, conservante: anidride solforosa , curcuma, estratto di carota), amido di mais, amido di grano tenero, sale, farina di grano tenero, latte scremato in polvere, uovo intero in polvere.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



GNOCCHI ALLE VERDURE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Come per la pasta, anche gli gnocchi possono essere **personalizzati nel gusto e nei colori**. In base alla **stagione** proponiamo in diverse varianti: verdi agli spinaci, rosa alla barbabietola, rossi al pomodoro... Un modo per aggiungere creatività alle ricette e arricchire ogni piatto di sapori unici e originali.

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



CHICCHE DELLA NONNA

INGREDIENTI DELLA PASTA

Fiocchi di patate 78%, amidi, farina di frumento, sale, tuorlo d'uovo in polvere, latte scremato in polvere, conservanti (acidosorbico, sodio metabisolfito e ascorbile palmitato), emulsionanti (sodio pirofosfato acido e monodigliceridi degli acidi grassi) correttore di acidità (acido citrico), aromi naturali. **Allergeni: frumento, latte, uova e derivati, metabisolfito di sodio (tracce già presenti nei fiocchi di patate). Può contenere tracce di soia.**

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



CHICCHE DELLA NONNA TRICOLORE

INGREDIENTI DELLA PASTA

Fiocchi di patate 78%, amidi, farina di frumento, sale, tuorlo d' uovo in polvere, latte scremato in polvere, conservanti (acidosorbico, sodio metabisolfito e ascorbile palmitato), emulsionanti (sodio pirofosfato acido e monodigliceridi degli acidi grassi) correttore di acidità (acido citrico), aromi naturali. **Allergeni: frumento, latte, uova e derivati, metabisolfito di sodio (tracce già presenti nei fiocchi di patate). Può contenere tracce di soia.**

ALLERGENI

Possibile contaminazione crociata con i seguenti allergeni:

Frutta a guscio, latte e derivati, pesce, sesamo, soia, crostacei, senape e sedano.



I TORTELLINI

Sfoglia leggera, ripieno gustoso: **il tortellino** si presta per cotture sia asciutte ma specialmente in brodo, dove esprime al massimo la sua tradizionalità. Per il ripieno abbiamo scelto solo carni di prima qualità per garantire un prodotto buono e genuino.

CONSERVAZIONE

Temperatura massima di conservazione 4° C.

TEMPO DI COTTURA

Da cucinarsi in abbondante acqua salata, cotti all'affioramento.

FORMATI

1 kg.

È possibile su richiesta e con un minimo di quantitativo d'ordine, richiedere una ricetta con farine alternative e quantità differenti in base alla richiesta. Inoltre, in base alla stagionalità verranno creati vari gusti differenti per stuzzicare il palato di tutti (con la possibilità di ricette personalizzate).

TORTELLINI



CON RIPIENO ALLA MORTADELLA

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO: prosciutto crudo (carne suina, sale), mortadella (carne suina, trippino suino, sale, zucchero, aromi naturali, spezie, antiossidante Ascorbato di sodio, carne di suino, carne di bovino, miscela di formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservanti: lisozima - proteina dell'uovo-antiagglomerante: cellulosa), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), sale, aromi.

PASTA: Semola di grano duro siciliano, uova 29%, acqua.

Può contenere crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, molluschi.

TORTELLONE



RIPIENI DI PROSCIUTTO CRUDO

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO: prosciutto crudo (carne suina, sale), carne di suino, carne di bovino, miscela di formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina dell'uovo, antiagglomerante: cellulosa), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), sale, aromi.

PASTA: Semola di grano duro, uova 29%, farina di grano tenero granito, acqua.

Può contenere crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, molluschi.

TORTELLINI



RIPIENI DI CARNI ROSSE

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO: carne di bovino 75% , carne di suino 25%, ricotta, acqua, sale, fibre vegetali, aromi, destrosio, stabilizzante: difosfato disodico - trifosfato pentasodico, antiossidante: ascorbato di sodio), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), miscela di formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservante: lisozima, proteina dell'uovo-antiagglomerante: cellulosa in polvere).

PASTA: Semola di grano duro, uova 29%, farina di grano tenero granito, acqua.

Può contenere crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, molluschi.



I RAVIOLI

A chi ama il ripieno ricco e abbondante, dedichiamo i ravioloni doppia sfoglia, grandi nella dimensione e nel gusto. Per ogni periodo dell'anno, abbiamo realizzato delle ricette speciali, con soli ingredienti stagionali e di tradizione per rievocare i sapori naturali di un tempo.

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro, **uova**, farina di **grano** tenero.

CONSERVAZIONE

Temperatura massima di conservazione 4° C.

TEMPO DI COTTURA

Da cucinarsi in abbondante acqua salata, cotti all'affioramento.

FORMATI

1 kg.

È possibile su richiesta e con un minimo di quantitativo d'ordine, richiedere una ricetta con farine alternative e quantità differenti in base alla richiesta. Inoltre, in base alla stagionalità verranno creati vari gusti differenti per stuzzicare il palato di tutti (con la possibilità di ricette personalizzate).

RAVIOLI



SPINACI

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Ricotta vaccina 56% (siero di latte vaccino, panna, sali per affioramento), spinaci 28%, formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), pangrattato, fiocchi di patate, uova, fibra vegetale (bamboo) sale, aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

RAVIOLI



ZUCCA

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Zucca 53% (Zucca 79%, Olio Di Semi Di Girasole, Patata, Zucchero, Amido Modificato, Fecola di Patata, Sale, Aromi, Cipolla Disidratata, Pepe, Antiossidante: Acido Ascorbico)

formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo).

Ricotta vaccina (siero di latte vaccino, panna, sali per affioramento) pangrattato. Fiocchi di patate, uova, fibra vegetale (bamboo), sale e aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

RAVIOLI



SALSICCIA E CAVOLO NERO

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Ricotta vaccina (siero di latte vaccino, panna, sali per affioramento), cavolo nero 20%, salsiccia 20%, formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), cipolla, pangrattato, fiocchi di patate, uova, fibra vegetale (bamboo) sale, aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

RAVIOLI



CARCIOFI

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Ricotta (siero di latte vaccino, sali per affioramento), carciofi 60%, Acqua, Olio Di Semi Di Girasole, Patate, Sale, Aromi, Aglio Surgelato, Spinaci Disidratati, Pepe), Edam, formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), mix di formaggi, fiocchi di patate, prezzemolo,

fibra vegetale (bamboo), sale, aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

RAVIOLI



PORCINI E SPECK

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Ricotta vaccina (siero di latte vaccino, panna, sali per affioramento), funghi (Crema Di Porcini 55% (Acqua, Patate, Olio Di Semi Di Girasole, Funghi Champignons Coltivati (Agaricus Bisporus) 13%, Funghi Porcini Secchi Reidratati (Boletus Edulis E Relativo Gruppo) 8%, Sale, Amido Modificato, Aromi, Aglio Surgelato, Amido Di Riso], Funghi Champignons Coltivati (Agaricus Bisporus) 45%), formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), Speck di Sauris 8% (Coscia di suino, sale, pepe, piante aromatiche. Conservante: Nitrato di potassio.), fiocchi di patate, pangrattato, fibra vegetale (bamboo), prezzemolo, sale, aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

RAVIOLI



ALLA CARNE

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO: carne di bovino 75% , carne di suino 25%, prosciutto cotto, ricotta, acqua, sale, fibre vegetali, aromi, destrosio, stabilizzante: difosfato disodico - trifosfato pentasodico, antiossidante: ascorbato di sodio), pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), miscela di formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo- antiagglomerante: cellulosa in polvere).

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

RAVIOLI



FUNGI

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Ricotta, funghi porcini, cipolla, edam, mozzarella, mix formaggi e polvere di funghi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, polvere di funghi acqua e sale.

RAVIOLI



4 FORMAGGI

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Ricotta vaccina, gorgonzola, mozzarella, edam, formaggi mix. sale e aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.



I FIORI

Per chi ama la delicatezza racchiusa in una forma elegante, nascono i nostri Fiori: un formato raffinato che custodisce ripieni ricchi e sapori autentici. Per ogni stagione dell'anno realizziamo ricette speciali, preparate con ingredienti genuini e di tradizione, selezionati secondo il ritmo della natura, per regalare un'esperienza di gusto che rievoca i sapori di una volta.

INGREDIENTI DELLA PASTA

Semola di **grano** duro, **uova**, farina di **grano** tenero.

CONSERVAZIONE

Temperatura massima di conservazione 4° C.

TEMPO DI COTTURA

Da cucinarsi in abbondante acqua salata, cotti all'affioramento.

FORMATI

1 kg.

È possibile su richiesta e con un minimo di quantitativo d'ordine, richiedere una ricetta con farine alternative e quantità differenti in base alla richiesta. Inoltre, in base alla stagionalità verranno creati vari gusti differenti per stuzzicare il palato di tutti (con la possibilità di ricette personalizzate).

FIORI



PESCE BIANCO

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO 57%: Filetto di pesce bianco, frutti di mare, merluzzo, ricotta, vino bianco prezzemolo, patate, uova, sale, aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero.

FIORI



POMODORO, MOZZARELLA BASILICO

LISTA INGREDIENTI

RiPIENO 57%: Ricotta, mozzarella, pesto, mix di formaggi, basilico, concentrato di pomodoro, sale, aromi.

PASTA 43%: Semola di grano duro, farina di grano tenero, passato di pomodoro, barbabietola in polvere, acqua e sale.

FIORI



AL NERO DI SEPPIA E SALMONE

LISTA INGREDIENTI

RIPIENO: salmone affumicato, ricotta, mix di formaggi, prosciutto mozzarella e patata, acqua, sale, aromi

PASTA 43%: Semola di grano duro, uova, farina di grano tenero, nero di seppia.

LA PASTA

a modo tuo

Offriamo ai nostri clienti la possibilità di creare **linee di pasta completamente personalizzate**, dove formati, ingredienti e ripieni possono essere scelti per rispecchiare al meglio i vostri gusti e le vostre occasioni speciali.

Potete personalizzare:

IL FORMATO DELLA PASTA

scegliendo tra diverse trafile in bronzo

I RIPIENI

con ingredienti tematici perfetti per festività ed eventi

LA CARATTERIZZAZIONE DELLA PASTA

per un piatto unico nel menù del vostro ristorante

IL PACKAGING

con vaschette personalizzate (anche con etichetta)
pronte per essere esposte e vendute nel vostro punto vendita

Se avete un'idea originale
realizziamo insieme la vostra pasta!

MACCHERONI RIGATI



n. A 76 6 mm



n. A 77 8 mm



n. A 81 20 mm

CAVATELLI



n. A 190



n. A 191

CASARECCE



n. A 220 8,8 mm

FUSILLI



n. A 232 12,6 mm



n. A 241 10 mm

FORME GEOMETRICHE



n. B 10



n. B 0



n. B 2



n. B 12



n. B 51



n. B 12

FORME CIRCOLARI E OVALI



n. B 13



n. B 16



n. B 31



n. B 6

FORME E SAGOME



n. B 18



n. B 19



n. B 34

RAVIOLI MONO SFOGLIA E CAPPELLETTI



n. C 25



n. C 72

MOLINO BEL TRAPPETO

MulinSicily srls – Via Gaetano Piscopo 8
Niscemi (CL) – Sicilia, Italia

Tel. 0933 362768

info@molinobeltrappeto.com

molinobeltrappeto.com