



BOLOGNA

da mangiare



CATALOGO PRODOTTI



- ❄️ TRADIZIONE
- ❄️ SOSTENIBILITA'
- ❄️ INNOVAZIONE
- ❄️ PRODOTTI
- ❄️ CONTATTI



TRADIZIONE

Ripercorriamo il passato sintetizzando passione, esperienza e tradizione; qualità che da più di sessant'anni accompagnano la nostra famiglia.

La ricerca e il rispetto delle materie prime sono la chiave per produrre una pasta fresca di qualità ed è per questo motivo ci affidiamo solo ai migliori produttori locali.

Il nostro obiettivo è quello di rispettare la tradizione e conservare i sapori dell'Appennino tosco-emiliano.



*La tradizione
è una bellezza
da conservare.*

- Ezra Pound -



SOSTENIBILITA'

Italfrozen è una startup che vive nel presente, dove sostenibilità ambientale e inclusione sociale diventano pilastri dello sviluppo economico.

Come sancito dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, ci impegnamo a produrre riducendo le emissioni e utilizzando un packaging riciclabile.

Promotori dell'alimentazione sostenibile, prendiamo dalla terra solo il necessario e ideiamo prodotti per contrastare lo spreco alimentare.



Essere economi non vuol dire risparmiare di continuo, ma evitare di continuo gli sprechi.

- L. J. Arosemena -

INNOVAZIONE

Italfrozen guarda al futuro e utilizza sapientemente i sistemi tecnologici.

Per conservare la freschezza della tradizione e rispettare il pianeta, abbiamo messo a punto e certificato un sistema di surgelazione criogenica utilizzando azoto liquido alimentare.

Ogni prodotto ha un programma di congelamento appositamente studiato in funzione delle singole proprietà organolettiche e gustative, aumentando così i tempi di conservazione e abbattendo gli sprechi del consumatore finale.



L'innovazione è lo strumento specifico dell'imprenditorialità. L'atto che favorisce il successo con una nuova capacità di creare benessere.

- P. F. Drucker -



TORTELLINI

Piccoli gioielli di pasta fresca, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, cuore della tradizione culinaria bolognese.

Una sottile sfoglia all'uovo racchiude un ripieno ricco di sapore, che raggiunge il massimo del suo potenziale se cucinato con un ottimo brodo di cappone.

I nostri tortellini criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate.

FARCITURA:

Mortadella di suino IGP, parmigiano reggiano 18 mesi, prosciutto crudo stagionato italiano, carne di suino cotta, uova fresche categoria A italiane pastorizzate, sale, noce moscata.

Un kg di prodotto corrisponde a 10 porzioni in brodo o 7 asciutti.





TORTELLONI

Una delle più classiche preparazioni di pasta ripiena nata nel cuore dell'Emilia-Romagna.

La sfoglia veste il delicato ripieno di ricotta, esaltato dalla presenza del prezzemolo e del parmigiano.

Perfetto per accompagnare sughi semplici ed elaborati.

I nostri tortellinoni criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate.

FARCITURA:

Ricotta fresca vaccina, parmigiano reggiano 18 mesi, pangrattato, prezzemolo, sale.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





TORTELLONI AL TARTUFO



Il tartufo, re indiscusso delle nostre montagne, sinonimo di eccellenza e prestigio, viene omaggiato all'interno del nostro ripieno.

Ricchi di gusto e profumo, basta servirli con un filo d'olio o una noce di burro.

I nostri tortellinoni al tartufo criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate.

FARCITURA:

Stracchino, salsa tartufata, grana padano DOP, pangrattato, sale, pepe.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





TORTELLONI DI ZUCCA

Dal Rinascimento ad oggi i tortelloni di zucca portano allegria sulle nostre tavole.

Il sapore agrodolce e deciso li contraddistingue da tutti i cugini, la crema di parmigiano reggiano è il condimento più indicato per esaltarne il gusto.

I nostri tortelloni di zucca criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate.

FARCITURA:

Zucca, ricotta fresca vaccina, parmigiano reggiano 18 mesi, amaretti, pangrattato, noce moscata, sale, pepe.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





BALANZONI

Dalla tradizione folkloristica bolognese nasce il balanzone, tipico tortellone realizzato con sfoglia all'uovo arricchita dalla freschezza dello spinacio.

Il ripieno dal gusto intenso di mortadella si lega perfettamente con sughi semplici ed elaborati, provateli con una spolverata di pepe rosa, non ve ne pentirete.

I nostri balanzoni criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate, spinaci.

FARCITURA:

Ricotta fresca vaccina, mortadella di suino IGP, parmigiano reggiano 18 mesi, pepe, sale.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





TAGLIATELLE

Un omaggio a Lucrezia Borgia che ancora oggi mette d'accordo tutta la famiglia.

Ruvide al punto giusto per raccogliere tutti i tipi di sugo, dal semplice ragù bolognese ai più elaborati porcini trifolati.

Le nostre tagliatelle criosurgelate vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate, spinaci.

Un kg di prodotto corrisponde a 10 porzioni.





TAGLIOLINI

Fratelli minori delle tagliatelle, i tagliolini possono essere serviti in brodo o asciutti.

Ruvidi e delicati allo stesso tempo, indicati per essere serviti con frutti di mare o con agrumi profumati.

I nostri tortellini criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate.

Un kg di prodotto corrisponde a 10 porzioni.





TORTELLONI AL CACAO CON TARTUFO



La versione gourmet del tortellone al tartufo, dove la sottile sfoglia viene arricchita dalle fave di cacao, capaci di conferire un contrasto equilibrato di sapori unici.

Innovativi e frutto di una grande ricerca, si esprimono al meglio se cucinati con una noce di burro arricchita da spuma di Parmigiano Reggiano.

I nostri tortellini criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO:

Semola di grano duro rigorosamente italiana, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate, cacao amaro,

FARCITURA:

Stracchino, salsa tartufata, grana padano DOP, pangrattato, sale, pepe.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





PASSATELLI

Nati nel cuore della campagna, vengono perfezionati nel modenese, dove il Parmigiano Reggiano diventa protagonista della ricetta tradizionale.

Piatto delle feste, tipicamente in brodo, oggi viene rivisitato dai grandi chef in versione asciutta, accompagnato ai sapori del bosco o alle prelibatezze del mare.

I nostri tortellini criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

IMPASTO:

Uova fresche categoria A italiane pastorizzate, pan grattato, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, sale, pepe, noce moscata

Un kg di prodotto corrisponde a 7 porzioni.





GNOCCHI DI PATATE

Piatto dell'antichità ancora molto diffuso sulle nostre tavole e apprezzato anche dai più piccoli.

La nostra versione classica, con impasto a base di patate, si presta per tutte le preparazioni. Tradizionalmente servito come primo piatto, può diventare il contorno perfetto per lo spezzatino di selvaggina.

I nostri tortellini criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

IMPASTO:

Patate, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate, sale.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





GNOCCHI DI PATATE AGLI SPINACI

Nella versione all'ortica assumono un colore verde intenso, diffondendo gioia per il palato e per la vista.

Dal sapore deciso, si sposano eccellentemente con il ragù di manzo o con uno stufato di verdure di stagione.

I nostri tortellini criosurgelati vanno conservati in freezer a -18° , possono essere cucinati senza essere scongelati, rimangono integri durante la cottura grazie al mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e sono confezionati in pratiche scatole cartonate per facilitarne l'uso.



INGREDIENTI

IMPASTO:

Patate, farina di grano tenero tipo 00 rigorosamente italiana, uova fresche categoria A italiane pastorizzate, spinacio disidratato, sale.

Un kg di prodotto corrisponde a 5 porzioni.





*"La tradizione per ogni tua esigenza.
Non rimarrai mai senza."*



info@italfrozen.it - amministrazione@pec.italfrozen.it
+39 0534 572030 - +39 0534 23940 +39 348 9794360

C.F./P.IVA 03700631207
Via Primo Maggio 92/94, Alto Reno Terme (BO)
© 2021