



Appassionati per ciò che è naturalmente buono.



Prodotti Senza Glutine



CATALOGO PRODOTTI



“Fara San Martino - Abruzzo - Italia - Versante Orientale Parco Nazionale della Maiella”.

La natura fa la differenza.

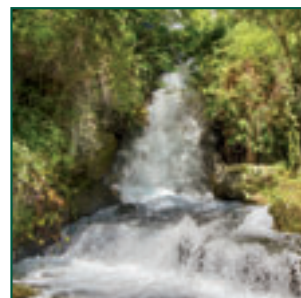
Siamo a Fara San Martino, in Abruzzo, nel versante orientale del Parco Nazionale della Maiella, paesino conosciuto nel mondo come capitale della pasta di qualità dove natura, tradizione e storia si fondono.

Ai piedi di questa maestosa montagna, la Bioalimenta dedica le sue attenzioni esclusivamente alle produzioni di alimenti senza glutine con una missione ben determinata: dare continuità alla tradizione pastaia di Fara San Martino per restituire il gusto della pasta anche al consumatore che apprezza o necessita di una alimentazione priva di glutine.

Nel rispetto della natura di questi luoghi, che ci omaggia di aria incontaminata e di acqua sorgiva purissima da poter utilizzare nelle nostre produzioni, abbiamo costruito uno stabilimento a dimensione d'uomo nato espressamente per produrre alimenti dietetici e per assicurarne sanità e qualità.



“Fara San Martino -Versante Orientale Parco Nazionale della Maiella, Sorgente del fiume Verde”.



INDICE

01 - LA NOSTRA AZIENDA	pag. 4
02 - LA PRODUZIONE	pag. 8
03 - I PRODOTTI BIOALIMENTA	pag. 12
04 - INFORMAZIONI UTILI	pag. 14
05 - LA COTTURA	pag. 16
TABELLA TEMPI DI COTTURA	pag. 20
06 - GLI GNOCCHI	pag. 22
07 - LA PASTA	pag. 24
08 - IL PANE	pag. 40
09 - LE FARINE	pag. 42
10 - LE SALSE	pag. 46

01



“Lo stabilimento Bioalimenta in Fara San Martino”.

LA NOSTRA AZIENDA

Innovazione e tecnologia nel rispetto della tradizione.

La Bioalimenta nasce nell'anno 2000 per rispondere alle esigenze del celiaco di poter utilizzare alimenti dietetici con lo stesso aspetto e gli stessi sapori dei prodotti comuni. Per poter raggiungere questo scopo abbiamo realizzato uno stabilimento mirato e suddiviso in varie aree dedicate alla produzione di gnocchi, pasta, pane e farine.

In questi ambienti, raccolti perché i nostri maestri pastai possano avere costantemente il controllo delle loro attività, abbiamo installato impianti tecnologicamente avanzati ma in grado di produrre rispettando i metodi di lavorazione tradizionali.

In questi pochi anni l'idea di “fare qualità” ci ha spinto ogni giorno di più a fare meglio del

giorno prima nel rispetto di processi virtuosi certificati dalle norme ISO 9001 - ISO 14001 e ISO 22000, tutte rigorosamente applicate nella nostra azienda, con esiti di qualità che anche il premio “Free From Food Awards” ha riconosciuto alla pasta Farabella in aprile 2012.

E' un concorso che si tiene annualmente in Inghilterra da un'associazione indipendente: non è a pagamento, non lo si può richiedere, sono loro a prelevare campioni di prodotti presenti sul mercato e, per questi motivi, il premio è di alto valore simbolico.



Nella foto qui in alto a sinistra: testata Pasta Lunga trafilezione spaghetti

In alto a destra: sfilatrice taglio pasta lunga con asportazione archetti superiori e punte inferiori

Qui a destra: formazione gnocchi e spolvero con farina di riso



Nella SALA PASTA, impianti continui sono stati attrezzati per produrre paste lunghe, corte, formati regionali ed a nido essiccati lentamente in celle statiche (essiccatoi tradizionali ma realizzati con tecnologie computerizzate) ed a basse temperature per confermare il sapore della pasta.



In alto a sinistra:
orecchiette

In alto a destra:
particolare produzione
formati regionali

Qui a sinistra:
particolare produzione
orecchiette

Nella pagina a fianco:
a sinistra,
impianto miscelazione e
confezionamento farine

In alto a destra:
particolare produzione
tagliatelle a nido con rulli
taglianti

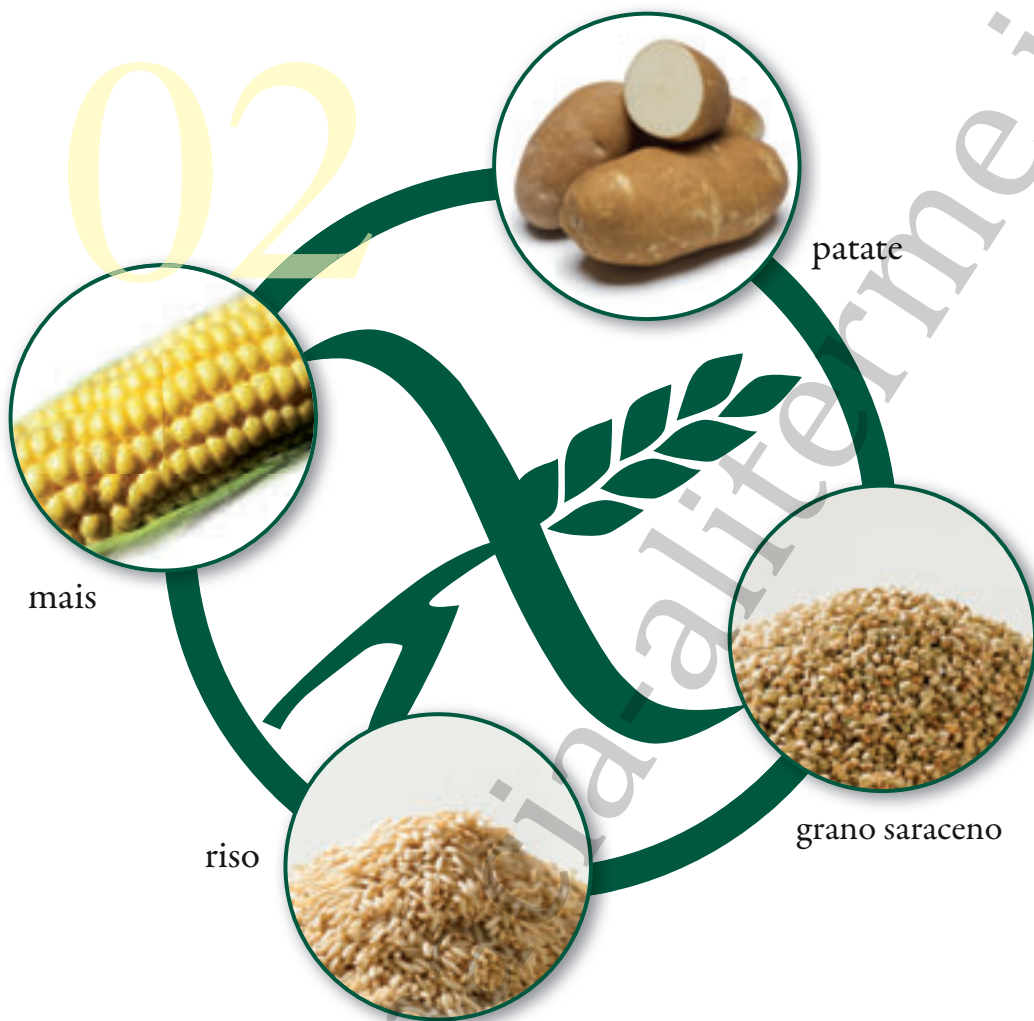
In basso a destra:
formazione panini

Un **MODERNO IMPIANTO** per pesare i diversi componenti delle nostre **FARINE**, miscelarli compiutamente e confezionarli. Infine, un'area dedicata alla produzione del



pane ed alla pasticceria, con impianti ed attrezzature rispondenti a quanto di meglio oggi ci riservano le tecnologie.





LA PRODUZIONE

A difesa del valore nutritivo degli alimenti.

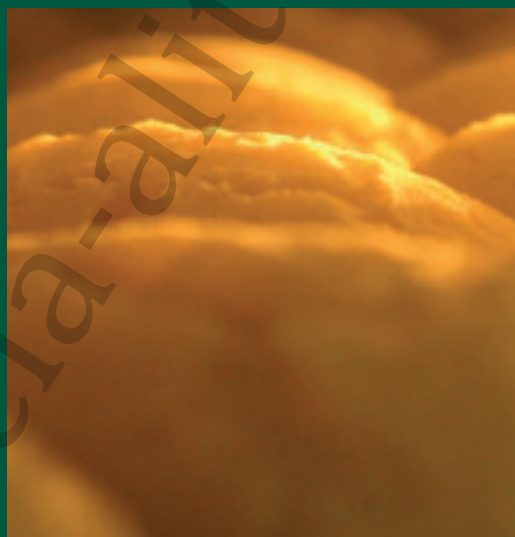
GNOCCHI DI PATATE, PASTA LUNGA, CORTA, A NIDO, SPECIALI, REGIONALI, PANE, FARINE, sono solo parte di un vasto assortimento di alimenti senza glutine, che presto completeremo con altre creazioni, tutti realizzati all'interno del nostro unico stabilimento in Fara San Martino con l'adozione di processi pensati per limitare al

massimo il degrado delle caratteristiche naturali delle materie prime da trasformare.

Queste ultime, ottenute dalla molitura di cereali NO OGM e naturalmente privi di glutine, accuratamente selezionate, sono sapientemente dosate per un corretto apporto calorico indispensabile per una sana alimentazione e per il piacere della buona tavola.



Nel rispetto di quanto sopra, abbiamo rifiutato una logica industriale più facile, veloce e remunerativa, che impiega tecnologie ed ingredienti capaci di alterare la qualità naturale dei prodotti alimentari. Per tale motivo, e per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali delle materie prime, la nostra produzione avviene con processi tradizionali che ci permettono di dare continuità alla tradizione pastaia di una volta.



Nella foto qui in alto a sinistra: particolare produzione pasta corta "taglio penne"

In alto a destra: produzione pane "panini in cottura"

Qui a fianco: sulla sinistra "tunnel essiccazione pasta corta"; sullo sfondo "linea produzione pasta lunga"; a destra "vista parziale celle statiche per essiccazione formati regionali e pasta lunga"



I NOSTRI INGREDIENTI ESSENZIALI:

AMORE, passione e costanza dei nostri maestri pastai,

ATTENTA e continua ricerca di materie prime naturalmente senza glutine, accuratamente selezionate e rigorosamente NO OGM,

ACQUA oligominerale della sorgente del fiume Verde,

ARIA incontaminata del Parco Nazionale della Maiella,

IMPIANTI dimensionati a misura d'uomo, che realizzano i processi della tradizione con tecnologie avanzate,

RICERCA tecnologica per la realizzazione di trafilè appropriate,

MAESTRIA ed ingegno del pastaio,

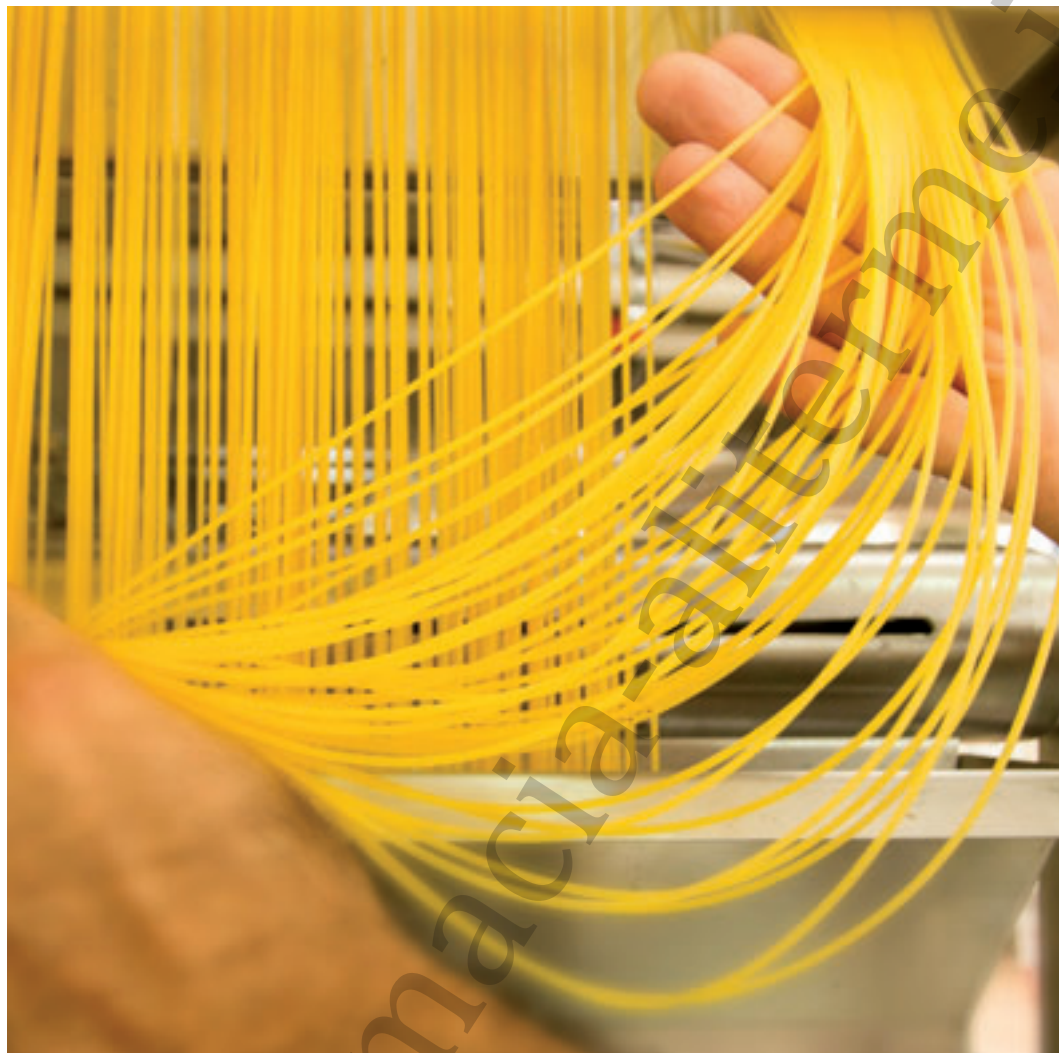


In alto: vasca d'impasto materie prime

A sinistra: sala produzione gnocchi di patate

Nella pagina a fianco: in alto, produzione pasta lunga formato spaghetti; controllo visivo spessori

In basso: vista d'insieme testata pressa pasta lunga



RICERCA continua in collaborazione con istituti di ricerca internazionali quali la facoltà di Scienze della Nutrizione e degli Alimenti dell'Università di Cork - Irlanda e l'Università delle Scienze Applicate di Amburgo - Germania, con i quali partecipiamo ad un progetto europeo di ricerca tendente al miglioramento continuo degli alimenti senza glutine.



I PRODOTTI BIOALIMENTA

Una vasta gamma di scelte rigorosamente senza glutine.

La nostra innata attenzione verso gli alimenti senza glutine e la nostra continua voglia di migliorarli, unite al rispetto per le tradizioni e alle innovazioni tecnologiche che abbiamo messo in atto, ci permettono di poter offrire ai consumatori prodotti senza glutine con le stesse caratteristiche organolettiche di quelli comuni.

GNOCCHI

Disponibili in due formati, i “classici” e le “perle”, sono caratterizzati da una conservabilità di 12 mesi a temperatura ambiente.

PASTA

Materie prime naturali, unite alla radicata tradizione pastaia che ci caratterizza ed



impianti dedicati ci consentono la produzione di una vasta ed invidiabile gamma di formati per dare modo anche al celiaco di scoprire le fantasie della pasta.

PANE

Delicato e leggero, un sapiente mix d'ingredienti, il più possibile contenuto, ci ha permesso di ottenere un prodotto del tutto simile al classico pane.

FARINE

Le nostre scelte per il consumatore sono semplici e naturali e basandoci su questo

principio abbiamo definito sei tipi di farine: tre miscele pronte e tre farine semplici: di mais, di riso e di grano saraceno.

SUGHI E CONSERVE

Prodotti secondo la tradizione, sono caratterizzati dall'utilizzo di materie prime di altissima qualità e dalla totale assenza di additivi.





INFORMAZIONI UTILI

Per evitare sorprese con la pasta.

La conoscenza e l'informazione sono gli elementi essenziali che ci consentono di controllare e dominare tutto quanto accade intorno a noi. La pasta, alimento principe della nostra dieta quotidiana, è poco conosciuta nel suo insieme. Pochi sanno che la pasta in genere, sin dal momento della sua formazione, non è, come può sembrare, una

massa amorfa bensì, come un essere vivente, reagisce alle sollecitazioni meccaniche ed ambientali in ogni momento della sua vita con reazioni connesse alla sua forma ed alla sua consistenza. Teme l'umidità perchè quella contenuta è notevolmente inferiore a quella della materia prima di origine, di conseguenza la riassorbe facilmente.

Quando ciò avviene, qualunque sia la causa (attenzione ai vapori in cucina), nella pasta si creano piccole e ravvicinate lesioni, ben visibili, che la rendono fragile al tatto, tanto da rompersi con una lieve pressione e, al contatto con l'acqua in ebollizione, si frantuma in tanti pezzettini.

Questo inconveniente avviene anche quando il prodotto subisce improvvise e brusche variazioni di temperatura, particolarmente nei mesi invernali a causa dei mezzi di trasporto che nel tragitto espongono il prodotto a temperature molto basse, dunque, occhio al momento dell'acquisto.


La pasta senza glutine, inoltre, è composta di una massa compatta che offre resistenza alla penetrazione dell'acqua ostacolandone la cottura progressiva.


In pratica, non si ha un assorbimento graduale sin dal primo contatto, ma la penetrazione dell'acqua inizia, dopo un tempo correlato allo spessore del formato, con lo sfaldamento della parete superficiale, fatto che può arrivare fino a causare sgradite rotture.


Per meglio comprendere ricordiamo che tutti i cereali sono composti essenzialmente di amido e di proteine.


Durante la cottura della pasta di grano duro il glutine (composto dalle proteine del grano) si rigonfia e imbriglia le particelle di amido impedendone la fuoriuscita; nella pasta senza glutine, invece, qui in Bioalimenta, creando mix ottimali, utilizziamo le proprietà intrinseche delle materie prime - comunque meno efficaci del glutine - e la tecnologia di produzione per legare l'amido e impedirne la fuoriuscita.

LE ROTTURE, INOLTRE, SONO INFLUENZATE ANCHE DALLA FORMA DELLA PASTA:

 *quella tondeggianti o piatte, è la più resistente, ma di questa, i formati di maggiore diametro (elicoidali, penne, spirali) possono lesionarsi se sottoposti a repentini sbalzi di temperatura*

 *i conchiglioni, cannelloni, lasagne, nel processo di cottura possono rompersi per peso proprio, anche se privi di lesioni accidentali e devono, di conseguenza, essere trattati con delicatezza*

 *le chitarrine sono più fragili degli altri formati a nido a causa della delicatezza dello spessore e della sezione quadrata*

 *i formati tipici regionali, nonostante l'aspetto robusto, sono anch'essi fragili per la discontinuità strutturale dell'impasto.*

05

Tempo di ebollizione



LA COTTURA

Indicazioni per ottenere il meglio dai nostri prodotti.

Tenendo sempre in evidenza le informazioni del capitolo che precede, se la pasta si presenta sana alla vista prima di calarla in pentola, per ovviare all'insidioso inconveniente delle rotture in cottura, suggeriamo alcuni accorgimenti sulle modalità e sui tempi.

GNOCCHI

Mescolarli appena calati in acqua, per evitare che si incollino sul fondo della pentola. Sono cotti in massimo due minuti e, comunque, appena tornano a galleggiare nell'acqua. Consentono di servire un piatto veloce, semplice, nutriente e gustoso, in particolare

le Perle: semplicemente condite con piselli, gamberetti o pancetta tagliata a minuscoli pezzetti, passati in padella con un filo di olio extra vergine, che potrete preparare mentre l'acqua raggiunge l'ebollizione.

Tempo di riposo



PER TUTTI I FORMATI DI PASTA

Purtroppo, l'utilizzo dello stesso film per confezionare formati diversi, consente di dare solo indicazioni generiche e, dunque, non mirate al formato contenuto. Per ovviare a questo inconveniente sul retro della confezione, al di sotto del codice a barre, indichiamo il tempo di cottura e quello da tenere a riposo, gli stessi che si possono leggere sulla tabella a seguire.

Infatti, come spieghiamo nel capitolo precedente, per evitare che l'amido contenuto si disperda nell'acqua con l'avanzare di una cottura prolungata (*la nostra pasta proprio perchè non contiene additivi o addensanti ne soffre in misura maggiore*) è sufficiente seguire i nostri suggerimenti.

1. **UTILIZZARE** una pentola capiente con abbondante acqua, non meno di Lt 1,5 di acqua per g 100 di pasta lunga, corta e gnocchi e non meno di Lt 2 per g 100 di pasta formata a nidi,

2. **AL PRIMO** bollore aggiungere circa g 5 di sale grosso per litro di acqua e, ad ebollizione viva, versare un cucchiaino d'olio per i formati per i quali è richiesto, quindi calare la pasta o gli gnocchi alzando la fiamma per compensare il calo di temperatura,

3. **SERVIRSI** di un utensile in legno per mescolare delicatamente,

4. **OSSERVARE** attentamente i tempi di ebollizione che indichiamo per i singoli formati,

5. **SUL PROSPETTO** che segue, ricordando che sono mere indicazioni (il tempo di cottura è influenzato dalla quantità di acqua utilizzata, dalla quantità di cloro che contiene, dall'intensità del fuoco e dall'altitudine), riportiamo per ogni formato, il tempo di ebollizione, quello a riposo ed un suggerimento di utilizzo e di condimento. Trascorso il tempo di ebollizione consigliato, spegnere la fiamma e lasciare il prodotto nell'acqua di cottura, a pentola coperta, muovendolo delicatamente di tanto in tanto, finché non ritenete abbia raggiunto il grado di cottura desiderato:

6. **CONCHIGLIONI:** non mescolarli per evitare rotture conseguenti al notevole peso proprio. Si prestano per essere farciti e cotti al forno. Sugeriamo di raffreddarli in acqua fredda, farcirli anche con semplice ricotta e spinaci, disporli su unico strato in una teglia

oleata, ricoprirli con abbondante salsa, spolverare con abbondante parmigiano ed infornare come un normale pasticcio.



7. **TAGLIATELLE:** attendere qualche minuto, fino a che i nidi si siano aperti da soli, prima di mescolarle molto delicatamente. Condite con salsa di ragù rappresentano un pasto ideale, né sono da meno, ricomposte nella loro forma, se utilizzate per fare un pasticcio da passare in forno.



8. **CHITARRINE:** evitare di mescolarle se non per verificare il grado di cottura. Si prestano ad essere condite con una salsa leggera, ottima quella fatta con brodetto di pesce.



9. **LASAGNE:** dopo aver calato le sfoglie una per volta, tante quante la pentola ne contiene per lasciarle libere nell'acqua, scolarle e raffreddarle, ponendole in una teglia a fondo largo contenente acqua fredda, prima di riprenderle, molto delicatamente, per la farcitura.



10. **CANNELLONI:** raffreddarli come le lasagne, farcirli a piacimento e ricoprirli con abbondante salsa prima di infornarli.



11. **CALAMARI:** condire con una salsa a base di pesce (calamari), cipolle, pomodori a pezzetti, olio extravergine, basilico fresco e sale q.b.



12. **TROFIE:** attenzione alla cottura per questo formato, si deve trovare la giusta mediazione fra le parti terminali, molto sottili, e la parte centrale, molto più spessa (che, per conseguenza, resterà, caratteristica di questo formato, molto al dente).



Per tutti i formati, a cottura completa, scolare rapidamente, condire e servire ben caldi.

BUON APPETITO!

“La Pasta è
come un
essere vivente
reagisce alle
sollecitazioni
meccaniche
ed ambientali”



TEMPI DI COTTURA E CONDIMENTI SUGGERITI

Articolo Bioalimenta	Articolo Farabella	Descrizione Formato	COTTURA MIN.		CONDIMENTO SUGGERITO					
			Ebollizione	Riposo	Asciutta	in Brodo	con Pesce	Verdure e Legumi	al Forno	
GNOCCHI DI PATATE										
311	371	Gnocchi	2		◆			◆		
313	373	Perle	2		◆		◆	◆		
PASTA LUNGA										
	401	Fedolini	2	2			◆			
	402	Linguine	4	5				◆		
	403	Bucatini	3	2				◆		
	404	Spaghetti	4	4	◆		◆	◆		
PASTA CORTA										
151	451,2	Acini di pepe	3	2		◆				
152	452	Anelli Siciliani	4	9						◆
649	449.2	Anellini	4	2		◆				
144	444	Cavatelli	4	4	◆			◆		
157	457	Conchiglie	4	3	◆					
174	474	Cornetti	3	2	◆			◆		
145	445	Ditali	4	5			◆	◆		
146	446	Elicoidali	3	3	◆					
171	471	Figurine	4	2		◆				
172	472	Filini	3	1		◆				
156	456	Gemellini	3	2	◆					
159	459	Gramigna	3	2	◆			◆		
155	455	Lumachine	3	2		◆		◆		
170	470	Mezzi Rigatoni	5	3	◆		◆			
160	460	Mista	4	4			◆			
148	448	Penne	4	5	◆					
143	443	Penne Corte	4	5	◆		◆	◆		

* Aggiungere un cucchiaino di olio nell'acqua di cottura

Articolo Bioalimenta	Articolo Farabella	Descrizione Formato	COTTURA MIN.		CONDIMENTO SUGGERITO				
			Ebollizione	Riposo	Asciutta	in Brodo	con Pesce	Verdure e Legumi	al Forno
PASTA CORTA									
154	454	Penne Lisce	4	4	◆		◆		
153	453	Pennoni	4	4	◆		◆		
141	441	Sagnette*	4	4				◆	
158	458	Spaghetti spezzati	6	8				◆	
147	447	Spirali	4	4	◆		◆		
150	450	Tubetti	4	3	◆				
173	473	Virgole	4	4	◆			◆	
FORMATI SPECIALI									
186	486	Calamari	4	3			◆		
185	485	Cannelloni	4						◆
183	483	Chitarrine	3	2	◆		◆		
161	461	Conchiglioni	5						◆
184	484	Lasagne*	4						◆
187	487	Pappardelle	4	4	◆		◆	◆	
182	482	Tagliatelle	4	4	◆		◆	◆	
FORMATI REGIONALI									
166	466	Cicatelli	6	6	◆			◆	
167	467	Croxetti*	4	8	◆		◆	◆	
163	463	Garganelli	4	5	◆		◆	◆	
162	462	Orecchiette	6	5	◆			◆	
164	464	Strozzapreti	6	7	◆			◆	
165	465	Trofie	6	7				◆	
FORMATI AL GRANO SARACENO*									
	440	Pizzoccheri*	4	5				◆	
	481	Tagliatelle	4	5	◆		◆	◆	

*Per i formati Spirali, Penne Lisce, Conchiglie e Mezzi Rigatoni, fare riferimento agli analoghi formati di pasta corta.

06



GNOCCHI DI PATATE

...sapori della tradizione.

Li produciamo in una vasta gamma e sono di qualità superiore agli gnocchi normali per i quali, oltre alla poca patata impiegata, si utilizza normalmente la farina 00, se non addirittura il granito sottoprodotto della farina 00. Per questo motivo i nostri, senza glutine, sono apprezzati anche dai normali consumatori. Nei nostri gnocchi la materia prima essenziale è la patata reidratata (85%) che completiamo e caratterizziamo con

farina di riso o con farina di mais o con farina integrale di grano saraceno: tre ricette per dare diverse scelte di gusto al consumatore più esigente pur mantenendoli leggeri e delicati. Produciamo i "classici" ma anche gnocchi molto piccoli, le nostre "perle" (sfiziose con ricette di mare) disponibili anche con l'aggiunta di spinaci per esaltarne il sapore ed arricchirli di sostanze nutrienti.



art. 311/571
500 g/250 g
12 unità per cartone

 **Gnocchi**



art. 371
500 g
12 unità per cartone



art. 313/573
500 g/250 g
12 unità per cartone

 **Perle**



art. 373
500 g
12 unità per cartone



art. 315
500 g
12 unità per cartone

 **Perle agli Spinaci**



art. 383
500 g
12 unità per cartone



 **Gnocchi al Mais**

art. 391
500 g
12 unità per cartone



 **Perle al Mais**

art. 393
500 g
12 unità per cartone



 **Gnocchi al Grano Saraceno**

art. 392
500 g
12 unità per cartone



 **Perle al Grano Saraceno**

art. 394
500 g
12 unità per cartone



07



LA PASTA

Qui a Fara San Martino si respira da sempre il profumo della pasta di qualità e noi della Bioalimenta abbiamo voluto dare continuità alla tradizione pastaia di questo luogo garantendo, anche al

consumatore che preferisce o necessita di un'alimentazione priva di glutine, una gamma di formati che spaziano da quelli classici di pasta lunga e corta, ai formati giganti (ottimi al forno), a

“Produciamo alimenti senza glutine
esclusivamente nel rispetto della natura”.



quelli a nido, ai regionali e a quelli di grano saraceno. Tanti formati, genuini e naturali, tutti prodotti con il rispetto ed il rigore richiesti dalle produzioni non contenenti glutine di frumento, che

sposano la qualità di un'alimentazione dietetica senza glutine con il livello sensoriale e gustativo del consumatore tradizionale.

PASTA LUNGA

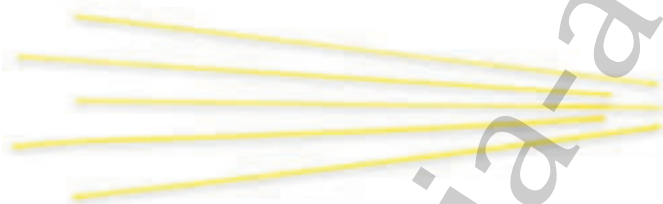


 **Fedelini**

art. 401 / 401.2

500 g / 250 g

12 unità per cartone

 **Linguine**

art. 402

500 g

12 unità per cartone

 **Bucatini**

art. 403 / 403.2

500 g / 250 g

12 unità per cartone

 **Spaghetti**

art. 404 / 404.2

500 g / 250 g

12 unità per cartone



PASTA CORTA





Sagnette



art. 141
500 g
12 unità per cartone



art. 441
500 g
12 unità per cartone



Penne Corte

art. 143
500 g
12 unità per cartone



art. 443
500 g
12 unità per cartone



Cavatelli

art. 144
500 g
12 unità per cartone



art. 444
500 g
12 unità per cartone



Ditali

art. 145
500 g
12 unità per cartone



art. 445
500 g
12 unità per cartone



Elicoidali

art. 146
500 g
12 unità per cartone



art. 446
500 g
12 unità per cartone





 Spirali

art. 147
500 g
12 unità per cartone



art. 447
500 g

12 unità per cartone



 Penne

art. 148
500 g
12 unità per cartone



art. 448
500 g

12 unità per cartone



 Tubetti

art. 150
500 g
12 unità per cartone



art. 450
500 g

12 unità per cartone



 Acini di Pepe

art. 151
500 g
12 unità per cartone



art. 451
500 g

12 unità per cartone



 Anelli Siciliani

art. 152
500 g
12 unità per cartone



art. 452
500 g

12 unità per cartone





Pennoni



art. 153
500 g
12 unità per cartone



art. 453
500 g
12 unità per cartone



Penne Lisce

art. 154
500 g
12 unità per cartone



art. 454
500 g
12 unità per cartone



Lumachine

art. 155
500 g
12 unità per cartone



art. 455
500 g
12 unità per cartone



Gemellini

art. 156
500 g
12 unità per cartone



art. 456
500 g
12 unità per cartone



Conchiglie

art. 157
500 g
12 unità per cartone



art. 457
500 g
12 unità per cartone





Spaghetti Spezzati



art. 158
500 g
12 unità per cartone



art. 458
500 g
12 unità per cartone



Gramigna

art. 159
500 g
12 unità per cartone



art. 459
500 g
12 unità per cartone



Mista

art. 160
500 g
12 unità per cartone



art. 460
500 g
12 unità per cartone



Mezzi Rigatoni

art. 170
500 g
12 unità per cartone



art. 470
500 g
12 unità per cartone



Virgole

art. 173
500 g
12 unità per cartone



art. 473
500 g
12 unità per cartone





Cornetti



art. 174
500 g
12 unità per cartone



art. 474
500 g
12 unità per cartone



Anellini

art. 649
250 g
12 unità per cartone



art. 449.2
250 g
12 unità per cartone



Acini di Pepe

art. 151
250 g
12 unità per cartone



art. 451.2
250 g
12 unità per cartone



Figurine

art. 171
250 g
12 unità per cartone



art. 471
250 g
12 unità per cartone



Filini

art. 172
250 g
12 unità per cartone



art. 472
250 g
12 unità per cartone



FORMATI SPECIALI



 Conchiglioni

art. 161
250 g
6 unità per cartone



art. 461
250 g
6 unità per cartone



 Tagliatelle

art. 182
250 g
6 unità per cartone



art. 482
250 g
6 unità per cartone





art. 183
250 g
6 unità per cartone



Chitarrine



art. 483
250 g
6 unità per cartone



Lasagne



art. 184
250 g
6 unità per cartone



art. 484
250 g
6 unità per cartone



Cannelloni



art. 185
250 g
6 unità per cartone



art. 485
250 g
6 unità per cartone



Calamari



art. 186
250 g
6 unità per cartone



art. 486
250 g
6 unità per cartone



Pappardelle



art. 187
250 g
6 unità per cartone



art. 487
250 g
6 unità per cartone



FORMATI REGIONALI





art. 162
250 g
12 unità per cartone



 Orecchiette



art. 462
500 g
12 unità per cartone



art. 163
250 g
12 unità per cartone



 Garganelli



art. 463
500 g
12 unità per cartone



art. 164
250 g
12 unità per cartone



 Strozzapreti



art. 464
500 g
12 unità per cartone



art. 165
250 g
12 unità per cartone



 Trofie



art. 465
500 g
12 unità per cartone



art. 166
250 g
12 unità per cartone



 Cicatelli



art. 466
500 g
12 unità per cartone



art. 167
250 g
12 unità per cartone



 Croxetti



art. 467
500 g
12 unità per cartone



PASTA AL GRANO SARACENO





 **Spirali**



art. 210

250 g

12 unità per cartone



 **Penne Lisce**



art. 211

250 g

12 unità per cartone



 **Conchiglie**



art. 212

250 g

12 unità per cartone



 **Mezzi Rigatoni**



art. 213

250 g

12 unità per cartone



 **Pizzoccheri**



art. 440

250 g

12 unità per cartone



 **Tagliatelle**



art. 481

250 g

6 unità per cartone



08



IL PANE

Prodotto secondo la tradizione della nostra regione.

Consigliamo di scaldarlo in forno a 180°C per circa 6-7 minuti per farlo tornare fresco e croccante come appena sfornato.

E' disponibile, oltre che nella confezione singola, anche in quella contenente tre panini che costa di meno per la minore incidenza del costo di confezionamento.



Per poterne conservare la fragranza (i tempi distributivi, purtroppo, consentono di raggiungere il punto vendita dopo 8-15 giorni dalla sua produzione) consigliamo di congelarlo bloccandone così anche il termine di scadenza. Scongelato e scaldato in forno come sopra, torna ad essere nuovamente morbido e croccante.

Il confezionamento in atmosfera modificata e la successiva pastorizzazione permettono di poterne apprezzare la fragranza e la bontà fino alla data di scadenza.

Attenzione, una rottura accidentale della confezione consente l'ingresso di ossigeno con conseguente formazione di muffa.



 **Pane 1 unità**

art. 801
80 g
12 unità per cartone



art. 851
80 g

12 unità per cartone



 **Pane 3 unità**

art. 852
250 g
4 x 3 unità per cartone





LE FARINE

Il gusto di creare impastando materie prime genuine.

Un sofisticato impianto, composto da micro dosatori, miscelatore e confezionatrice volumetrica, ci consente la produzione di diversi tipi di farine, caratterizzate da uno speciale mix di ingredienti semplici e naturali, predisposto

per consentirvi di fare in casa pane, pasta e dolci. Inoltre, anche perché rappresentano gli ingredienti base della nostra pasta, confezioniamo farine semplici: di mais, di riso e di grano saraceno.



 **Preparato
per Pane e Pizza**



art. 830

1 Kg

6 unità per cartone



Amido di mais e farine di riso e di mais, sapientemente composte in dosi determinate, con l'aggiunta di inulina ed addensante, consentono la preparazione di pane, a mano ed a macchina.

 **Preparato per
Pasta fatta in casa**

art. 831

1 Kg

6 unità per cartone



Amido di mais e farine di riso e di mais, miscelate in mirate quantità, con l'aggiunta di inulina e gomma di xantano, per fare una ottima pasta in casa.





Preparato per Dolci



art. 832

1 Kg

6 unità per cartone



Un'accorta miscela di farina di riso, fecola di patate, amido di tapioca, mono-digliceridi di acidi grassi e gomma di xantano, creata per preparare ogni tipo di dolce.

Farina di Grano Saraceno

art. 833

1 Kg

6 unità per cartone



Il grano saraceno non appartiene alla famiglia dei cereali. Se ne utilizza la spiga composta di chicchi di colore bruno - grigio. Abbiamo scelto la farina integrale per il maggior contenuto in fibra e per non ridurre i suoi valori nutrizionali: basso indice glicemico e amidi complessi, assorbiti molto lentamente dall'organismo. Non si impiega da sola (non lega e non lievita), ma in miscela con altre farine. Oltre ai noti "pizzoccheri", si può usare per pasta, pane e dolci e per la polenta "taragna" se miscelata con farina di mais.



Farine sfuse confezionate in cartoni contenenti Kg 15 di prodotto

- Preparato per Pane e Pizza
- Preparato per Pasta fatta in Casa
- Preparato per Dolci
- Farina di Grano Saraceno
- Farina di Riso
- Farina di Mais

art. 840 / 15 Kg

art. 841 / 15 Kg

art. 842 / 15 Kg

art. 843 / 15 Kg

art. 844 / 15 Kg

art. 845 / 15 Kg

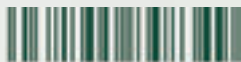


Farina di Riso

art. 834

1 Kg

6 unità per cartone



E' ottenuta dalla molitura del riso, da noi verificato di origine italiana e NO OGM, lavato, decorticato e privato delle impurità. E' facilmente digeribile.



Farina di Mais

art. 835

1 Kg

6 unità per cartone



Si ottiene dalla molitura del mais umidificato, da noi verificato di origine italiana e NO OGM, con macchinari che lo privano della crusca e del germe. E' ricca di amido e carboidrati complessi, contiene vitamine A e B e sali minerali: potassio, calcio, fosforo e magnesio.

Amidi. Spinaci - Addensanti - Emulsionati

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| - Fecola di patata | art. 836 / g 500x6 |
| - Amido di mais pregelatinizzato | art. 837 / g 500x6 |
| - Amido di mais nativo | art. 838 / g 500x6 |
| - Spinaci in granetta | art. 839 / g 500x6 |
| - Amido di Tapioca | art. 829 / g 500x6 |
| - Inulina | art. 815 / g 150x6 |
| - Xantano | art. 816 / g 150x6 |
| - E 471 | art. 823 / g 150x6 |



10



SUGHI PRONTI DI CASA E CARCIOFETTE.

Con i nostri sughi, oggi anche il celiaco può preparare un pasto veloce condito con sughi semplici e gustosi, come fatti in casa.

Ricavati da antiche ricette contadine abruzzesi sono lavorati con metodi artigianali per conservare il gusto fresco delle materie prime utilizzate. Per non alterarne il sapore, il nostro sugo pronto di casa non contiene conservanti,

addensanti né glutine. E' disponibile nei gusti al basilico, alle melanzane, alle olive e ai carciofi.

Questi ultimi, raccolti nel momento di giusta maturazione, subito lavorati a mano, tagliati a metà dopo l'asportazione delle foglie legnose e immersi in olio d'oliva con qualche foglia di alloro, danno vita alle nostre "carciofette".

Sugo pronto di casa al Basilico

art. 701

280 g

12 unità per cartone



Solo pomodoro, una fogliolina di basilico, cipolla, carota, olio extravergine d'oliva e sale, quali ingredienti naturali per un sugo classico, delicato e leggero.



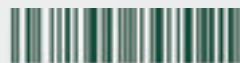
Sugo pronto di casa alle Melanzane



art. 702

280 g

12 unità per cartone



Al pomodoro, ingrediente principale, aggiungiamo melanzana tagliata a piccoli tocchetti per caratterizzare il sapore, cipolla, carota, olio extravergine d'oliva e sale per un sugo amabile.

Sugo pronto di casa alle Olive



art. 703

280 g

12 unità per cartone



Pomodoro, ingrediente principale, insaporito con l'aggiunta di olive nere mature, cipolla, carota, olio extravergine d'oliva, capperi, sale, origano e peperoncino impercettibilmente piccante, per un sugo di sapore deciso.

Sugo pronto di casa ai Carciofi

art. 705

280 g

12 unità per cartone



Pomodoro, ingrediente principale, con l'aggiunta di carciofi sminuzzati, cipolla, carota, olio extravergine d'oliva, sale per un sugo caratteristico.



Carciofette



art. 706
peso netto 280 g
peso sgocciolato 180 g
12 unità per cartone



Carciofi scelti e lavorati a mano, olio extravergine d'oliva, sale, aceto, qualche foglia di alloro e, per mantenerli stabili nel tempo, quanto occorre di acido citrico, quale correttore di acidità, e acido L-ascorbico quale antiossidante.



ESPOSITORE DA TERRA IN CARTONE

Oltre a mostrare la gamma di possibile assortimento, con un minimo ingombro, invoglia l'acquirente a dialogare con il venditore.



BIOALIMENTA S.r.l. - Zona Industriale s.n.c
66015 Fara San Martino - Abruzzo - Italia
tel. +39 0872 99 40 53 - Fax +39 0872 99 49 24
info@bioalimentasrl.it
www.farabella.it

www.bioalimentasrl.it

seguici su:

