

PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE TORTELLINI RAVIOLI PASTA
ATO DUMPLINGS TORTELLINI FRESH PASTA RAVIOLI POTATO DU
CCHIS DE POMMES DE TERRE TORTELLINI PÂTES FRAÎCHES RA
ELLINI FRISCHE NUD
DE PATATAS TORTELL
TELLINI FÄRSK PAST
APPELGNOCCI TOR
ДЕЛЬНЫЕ НЬОККИ Т



FELKLÖSSCHEN TOR
VIOLES ÑOQUIS DE P
NOCCHI TORTELLINI
RAVIOLI AARDAPPE
МАКАРОННЫХ ИЗД

PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE TORTELLINI RAVIOLI PASTA
ATO DUMPLINGS TORTELLINI FRESH PASTA RAVIOLI POTATO DU
CCHIS DE POMMES DE TERRE TORTELLINI PÂTES FRAÎCHES RA
ELLINI FRISCHE NUD
DE PATATAS TORTELL
TELLINI FÄRSK PAST
APPELGNOCCI TOR
ДЕЛЬНЫЕ НЬОККИ Т



TELLINI FÄRSK PASTA RAVIOLI POTATIS GNOCCHI TORTELLINI
APPELGNOCCI TORTELLINI VERSE PASTA RAVIOLI AARDAPPE
يليتروت اطاطبلا يشتكونج لويفار ةجزاطلا قنورك عملا ينيليتروت اطاط
新鲜的意大利面 馄饨 土豆汤团 饺子 新鲜的意大利面 馄饨 土豆汤团

UNA STORIA ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

Il Pastificio Artusi produce pasta fresca all'uovo, pasta all'uovo ripiena e gnocchi di patate: una produzione artigianale che si è affermata in breve tempo ed è stata subito apprezzata per l'alto livello qualitativo e per il servizio offerto.



I fratelli Alberto ed Enrico Artusi operano nel settore dal 1998 e hanno raggiunto un alto livello di qualità sia per gli ingredienti utilizzati che per le tecniche impiegate.

Nel 2001, Enrico e Alberto decidono di riaprire lo storico Pastificio Nello di Padova, uno dei primi pastifici aperti nella città del Santo negli anni '50, situato sotto il Palazzo della Ragione.

In questo modo, recuperano la storia e la tradizione di una produzione pastiera che è tuttora un punto di riferimento per i padovani.



Nel rispetto del territorio, della storia e della gastronomia locale, il Pastificio Artusi prepara la sua pasta ripiena con i migliori ingredienti: formaggio Asiago DOP, Speck IGP, carne Chianina IGP, formaggio Montasio DOP e prosciutto di Sauris IGP. Il Pastificio Artusi ha riportato in auge prodotti storici quali le antiche paste di grano "Senatore Cappelli", i Bigoli Moro e il tortellino con Gallina Padovana Pro Avibus, quest'ultimo in collaborazione con l'Istituto Agrario di Padova. Il Pastificio Artusi ha inoltre ottenuto la certificazione per la produzione biologica dell'Istituto ICEA.



Nel 2003, i fratelli Artusi, per soddisfare le normative di legge in materia di produzione alimentare, aprono un nuovo laboratorio che consente loro di ampliare l'offerta raggiungendo i 150 tipi di pasta. La pasta viene confezionata con materie prime di altissima qualità, carni e verdure fresche di stagione, senza utilizzare glutammato né conservanti.

Nel 2011 il Pastificio Artusi, data la continua e costante richiesta del mercato, avvia il nuovo stabilimento a Casalserugo (Pd) con 1300 mq dedicati alla sola produzione.

Oggi il Pastificio Artusi conta oltre 4000 clienti ed esporta la propria pasta in molti paesi Europei.

Nel 2015 è stata avviata la nuova linea per la produzione di pasta fresca trafilata al bronzo con capacità produttiva di 300 kg/h. Infine, va sottolineato che in questi ultimi anni il Pastificio Artusi ha profuso un sempre maggiore impegno sul fronte delle garanzie igienico-sanitarie nella produzione e nella tracciabilità delle materie prime, per garantire al consumatore finale un prodotto sempre più sano e di qualità.

Per i suoi prodotti, il Pastificio Artusi sceglie sempre ingredienti genuini: non viene aggiunto nessun conservante e nessun additivo o coadiuvante tecnologico, così da ottenere un prodotto 100% naturale. Quanto imparato in questi anni è diventata intelligenza artigianale aziendale, che ha permesso di

sviluppare una tecnologia con la quale controllare ogni fase della produzione della pasta fresca.



Pastificio Artusi sostiene, promuove e lavora a stretto contatto con panifici, salumerie, formaggerie e ristoranti. Insieme, studiamo e suggeriamo nuove produzioni in base alle richieste e alle tendenze del settore.

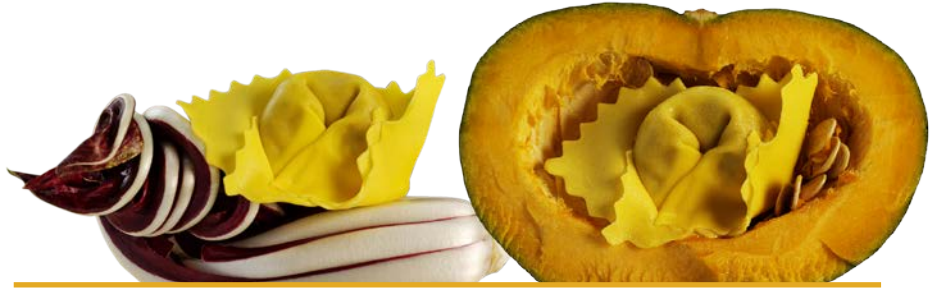
Il nostro punto di forza è la distribuzione di piccole quantità, attività che ci ha permesso di ottenere risultati in continua crescita.

La trafilatura al bronzo della pasta è una tecnica che caratterizza da sempre la vera pasta artigianale.

Il procedimento consente di ottenere una pasta dalla superficie rugosa e ruvida, una peculiarità che permette di trattenere nel miglior modo possibile il condimento e particolarmente adatta per i sughi corposi.

A STORY OF QUALITY

Pastificio Artusi produces fresh egg pasta, filled egg pasta and potato gnocchi: the company offering artisan products quickly has established itself and was immediately appreciated for its excellent quality and service.

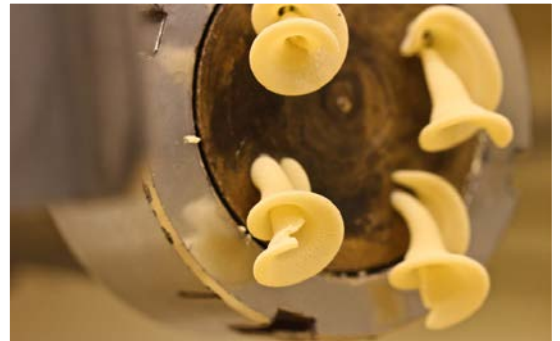


The brothers Alberto and Enrico Artusi, who have been working in the industry since 1998, have achieved a high level of quality in terms of the ingredients used and the techniques applied.

In 2001, Enrico and Alberto decided to re-open the historic Pastificio Nello, one of the first pasta factories to open in Padua in the 1950s, located below the Palazzo della Ragione.

Therefore, they recovered the history and tradition of pasta production that is now a point of reference for the citizens of Padua.

Respecting the territory, history and local culinary tradition, Pastificio Artusi makes its filled pasta using the best ingredients: Asiago DOP cheese, Speck IGP, Chianina IGP meat and Montasio DOP cheese. Pastificio Artusi has revived traditional products such as ancient Sauri's Ham IGP "Senatore Cappelli" wheat pasta types, Bigoli Moro and tortellini with Gallina Padovana Pro Avibus (Paduan hen), the latter with the cooperation of the Istituto Agrario di Padova (Padua agricultural institute). Moreover, Pastificio Artusi has obtained certification for its organic products from the Istituto ICEA (Environmental and Ethical Certification Institute).



In 2003, to meet legal regulations regarding food production, the Artusi brothers opened a new laboratory, which enabled them to extend their offer to 150 different types of pasta. Pasta is made from top-quality raw materials, meat and fresh seasonal vegetables, without using glutamate or preservatives.

In 2011, due to continuous and constant market demands, Pastificio Artusi set up a new factory in Casalsierugo (PD), with an area of 1,300 square metres entirely dedicated to production.

Now, Pastificio Artusi has more than 4,000 customers and exports its pasta to many countries in Europe.

In 2015, a new line was introduced to produce fresh bronze-drawn pasta, with a production capacity of 300 kg/h. We would also like to mention that in recent years Pastificio Artusi has been increasingly committed to ensuring health and hygiene in production and in tracking raw materials to guarantee healthier high-quality products for end consumers.



Pastificio Artusi always selects genuine ingredients for its products: no preservatives, additives or technological aids are used so that products are 100% natural.

The experience gained in recent years has become the company's artisan know-how, which has enabled it to develop the technology required to control all the production stages of fresh pasta.

Pastificio Artusi supports, promotes and works closely with bakeries, delicatessens, cheese shops and restaurants. Together we research and propose new products based on the demands and trends of the sector. Our strength is in distributing small quantities and these activities have allowed us to obtain continuously increasing results.

Bronze drawing is a technique that has always been a distinctive feature of real artisan pasta. The process produces pasta with a rough wrinkled surface, a special feature that allows sauces to cling to it in the best possible way. It is especially suited to rich sauces.

Le paste lunghe
Long pasta shapes

PASTA FRESCA SENZA UOVA
Fresh egg-free pasta



TAGLIOLINI
CON ALGA SPIRULINA

TAGLIOLINI
WITH SPIRULINA ALGAE



TAGLIOLINI AL NERO
DI SEPPIA

TAGLIOLINI
WITH CUTTLEFISH INK



TAGLIOLINI TRAFILATI
AL BRONZO

Con farina biologica integrale
macinata a pietra.

BRONZE-DRAWN
TAGLIOLINI

With organic stone-ground whole
wheat flour.



BIGOLI MORI TRAFILATI
AL BRONZO

Prodotto inserito nell'Elenco nazionale dei prodotti
agroalimentari tradizionali ai sensi del DM n° 350/99.

BRONZE-DRAWN
BIGOLI MORI

This product is in the national list of traditional food products
within the meaning of Ministerial Decree No. 350/99.

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Fresh egg pasta

pastificio
Artusi

LINEA GOURMET



FIDELINI FRESCI
ALL' UOVO

FRESH EGG FIDELINI



SPAGHETTI ALLA CHITARRA
ALL' UOVO

*FRESH EGG
SPAGHETTI ALLA CHITARRA*



BIGOLI ROTONDI TRAFILATI
AL BRONZO ALL' UOVO

Prodotto inserito nell'Elenco nazionale dei prodotti
agroalimentari tradizionali ai sensi del DM n° 350/99.

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
ROUND BIGOLI*

*This product is in the national list of traditional food products
within the meaning of Ministerial Decree No. 350/99.*



TAGLIOLINI FRESCI
TRAFILATI AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
TAGLIOLINI*

Le paste corte
Short pasta shapes

PASTA FRESCA ALL'UOVO
trafilata al bronzo
Fresh egg pasta - bronze drawn



GOBBETTI FRESCHI
TRAFILATI AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
GOBBETTI*



RIGATONI FRESCHI
TRAFILATI AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
RIGATONI*



RICCIOLI FRESCHI
TRAFILATI AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
RICCIOLI*



FUSILLI ALL' UOVO
TRAFILATI AL BRONZO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
FUSILLI*

Le paste lunghe
Long pasta shapes

PASTA FRESCA ALL'UOVO
trafilata al bronzo
Fresh egg pasta - bronze drawn



PAPPARDELLE FRESCHE
TRAFILATE AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
PAPPARDELLE*



TAGLIATELLE FRESCHE
TRAFILATE AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
TAGLIATELLE*



GRAN TAGLIATELLE
TRAFILATE AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
GRAN TAGLIATELLE*



FETTUCCINE FRESCHE
TRAFILATE AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
FETTUCCINE*

PASTA FRESCA ALL'UOVO

Fresh egg pasta



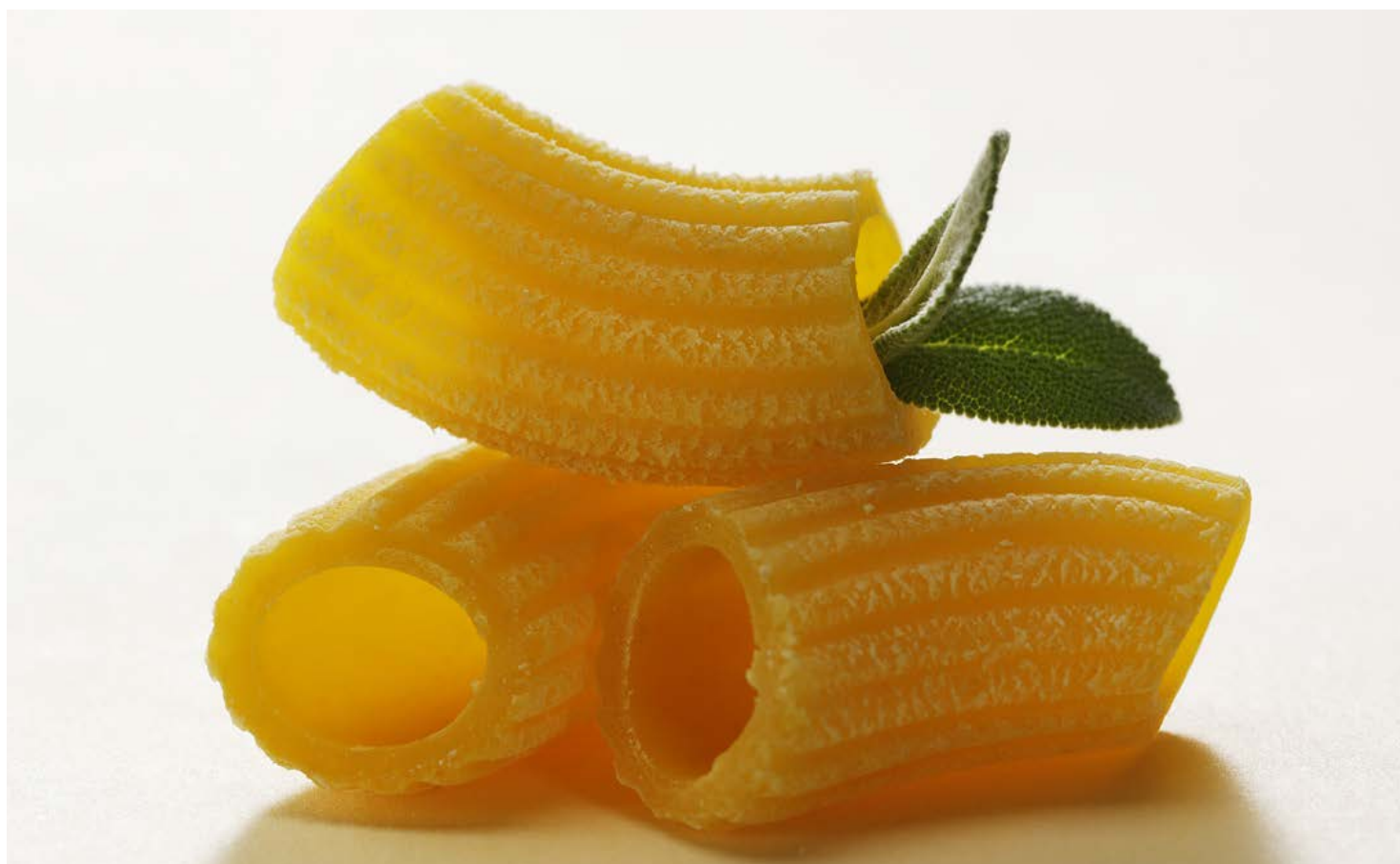
SFOGLIAVELO FRESCA
TRAFILATA AL BRONZO
ALL' UOVO

*FRESH EGG BRONZE-DRAWN
SFOGLIA VELO*



BIGOLI ALLA CHITARRA
ALL' UOVO

*FRESH EGG
BIGOLI ALLA CHITARRA*



PASTA FRESCA DI SEMOLA
DI GRANO DURO
Fresh durum wheat semolina pasta



ORECCHIETTE FRESCHE
FRESH ORECCHIETTE



TROFIE FRESCHE
FRESH TROFIE



Ripieni alla carne
Filling with meat

PASTA RIPIENA *Filled pasta*

I nostri ripieni sono preparati, con carne bovina e suina italiana di primissima qualità, tradizionalmente saltata e insaporita con un misto di erbe aromatiche fresche.



**TORTELLINI FRESCHI
ALLA CARNE**

*FRESH TORTELLINI
WITH MEAT*



**TORTELLINI FRESCHI
CON PROSCIUTTO CRUDO**

*FRESH TORTELLINI
WITH DRY-CURED HAM*



**TORTELLI CON RIPIENO
DI GALLINA PADOVANA**

*Associazione Pro Avibus Nostris Presidio
Slow Food.*

*TORTELLINI FILLED
WITH PADUAN HEN*

*Pro Avibus Nostris Presidio Slow Food
association.*



**ARTUSINI SFOGLIAVELO
TRAFILATI AL BRONZO
CON PROSCIUTTO CRUDO**

*ARTUSINI SFOGLIAVELO
BRONZE-DRAWN
WITH DRY-CURED HAM*

PASTA RIPIENA

Filled pasta

Our fillings are prepared with the highest quality beef and pork Italian meat, traditionally sauteed and enriched with a mix of flavoured herbs.

pastificio
Artusi

LINEA GOURMET



FAGOTTINI RIPIENI
CON SPECK ALTO ADIGE IGP

*FAGOTTINI FILLED
WITH SPECK ALTO ADIGE IGP*



FAGOTTINI
CON RICOTTA FRESCA
E SPINACI

*FAGOTTINI
WITH FRESH RICOTTA CHEESE
AND SPINACH*



TORTELLI RIPIENI
CON "PROSCIUTTO DI SAURIS IGP"

*TORTELLI FILLED
WITH "SAURIS'S HAM IGP"*



TORTELLI SFOGLIAVELO
CON CARNE DI BUFALA

*TORTELLI SFOGLIAVELO
WITH BUFFALO MEAT*

Ripieni alla carne
Filling with meat

PASTA RIPIENA *Filled pasta*

I nostri ripieni sono preparati, con carne bovina e suina italiana di primissima qualità, tradizionalmente saltata e insaporita con un misto di erbe aromatiche fresche.



CAPPELLETTI
CON PROSCIUTTO CRUDO

*CAPPELLETTI
WITH DRY-CURED HAM*



CAPPELLETTI CON CARNE

CAPPELLETTI WITH MEAT



PASTA RIPIENA

Filled pasta

Our fillings are prepared with the highest quality beef and pork meat, traditionally sauteed and enriched with a mix of flavoured herbs.

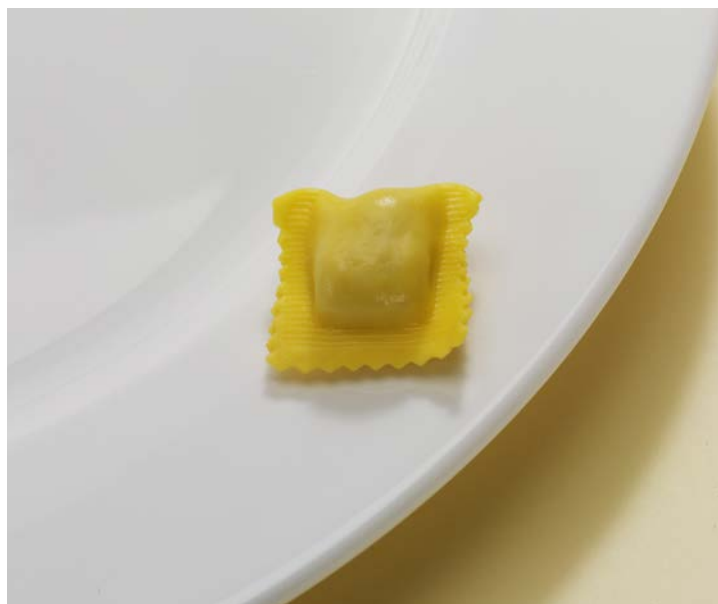
pastificio
Artusi

LINEA GOURMET



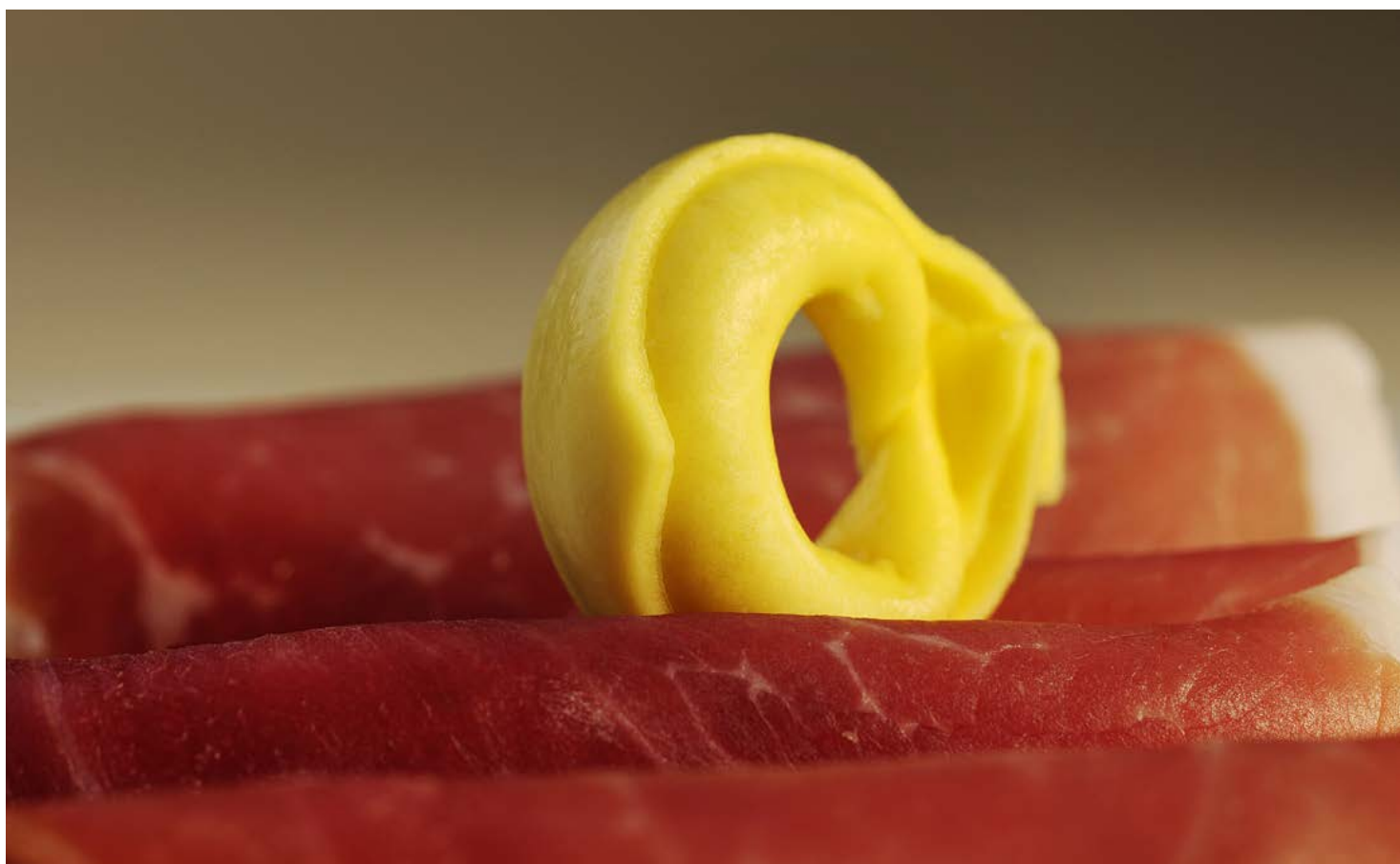
RAVIOLINI CON CARNE

RAVIOLINI WITH MEAT



RAVIOLINI
CON PROSCIUTTO CRUDO

*RAVIOLINI
WITH DRY-CURED HAM*



GNOCCHI DI PATATE

Potato dumplings

Gli gnocchi sono ancora più gustosi, con nuove ricette, molto più soffici e ricchi di sapore. Preparati nel classico formato tradizionale, buoni e pratici.



GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA

Con zucca fresca cotta al forno.

POTATO GNOCCHI WITH PUMPKIN

With fresh oven-baked pumpkin.



GNOCCHI DI PATATE VENETI

Soffici e gustosi.

VENETO-STYLE POTATO GNOCCHI

Soft and tasty.



GNOCCHI DI PATATE CON SPINACI

BRONZE-DRAWN TAGLIOLINI



GNOCCHI DI PATATE AL RADICCHIO ROSSO

POTATO GNOCCHI WITH RED CHICORY

GNOCCHI DI PATATE

Potato dumplings

The gnocchi are even tastier, with new recipes, much softer and rich in flavour. Prepared in the classic traditional format, good and practical.

pastificio
Artusi

LINEA GOURMET



PASSATI A MANO
SULLA GRATTUGIA

GNOCCHI DI PATATE CASERECCI FATTI A MANO

Passati a mano sulla grattugia uno ad uno come una volta.

HAND-MADE POTATO GNOCCHI

Passed along a grater one by one by hand, the traditional way.



CHICCHE DI PATATE

Ideali per piatti di pesce.

POTATO CHICCHE

Ideal for fish dishes.



GNOCCHI DI PATATE A TRONCHETTO

Speciali con tutti i condimenti.

POTATO GNOCCHI A TRONCHETTO

Special with all sauces.



NOVITÀ

PERLE DI PATATE AL NERO DI SEPPIA

POTATO GNOCCHI WITH CUTTLEFISH BLACK

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI CON FORMAGGIO
ERBORINATO, SPINACI
E POMODORINI SECCHI

*CAPPELLACCI WITH SPINACH,
BLUE CHEESE AND DRIED CHERRY
TOMATOES*



CAPPELLACCI
CON FIOR DI RICOTTA
FRESCA

*CAPPELLACCI WITH FRESH
FIOR DI RICOTTA CHEESE*



CAPPELLACCI
CON SPECK ALTO ADIGE IGP
E NOCI

*CAPPELLACCI
WITH SPECK ALTO ADIGE IGP AND
WALNUTS*



CAPPELLACCI
CON RUCOLA FRESCA
E SPECK IGP

*CAPPELLACCI
WITH FRESH ROCKET SALAD
AND SPECK ALTO ADIGE IGP*

CAPPELLACCI FATTI A MANO UNO AD UNO *Handmade Cappellacci, one by one*



CAPPELLACCI
CON FIOR DI RICOTTA
E LIMONE

*CAPPELLACCI WITH FIOR
DI RICOTTA CHEESE
AND LEMON*



CAPPELLACCI
CON SALMONE AFFUMICATO

Una specialità natalizia.

*CAPPELLACCI
WITH SMOKED SALMON
A Christmas speciality.*



CAPPELLACCI
CON FUNGHI PORCINI
E FORMAGGIO ASIAGO DOP

*CAPPELLACCI
WITH PORCINI MUSHROOMS
AND ASIAGO DOP CHEESE*



CAPPELLACCI CON RUCOLA
FRESCA, POMODORINI
E PROVOLA AFFUMICATA

*CAPPELLACCI WITH FRESH ROCKET
SALAD, CHERRY TOMATOES AND
SMOKED PROVOLA CHEESE*

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI
CON RAPE ROSSE

*CAPPELLACCI
WITH BEETROOT*



CAPPELLACCI
CON ROSOLINE FRESCHE

*CAPPELLACCI
WITH FRESH
FIELD POPPY LEAVES*



CAPPELLACCI CON ROSOLINE
E PANCETTA AFFUMICATA
ROSOLATA

*CAPPELLACCI WITH FIELD POPPY
LEAVES AND SAUTÈD SMOKED
BACON*



CAPPELLACCI
DI SAN MARTINO
RIPIENI CON RAGÙ D'OCA

*CAPPELLACCI
DI SAN MARTINO FILLED
WITH GOOSE SAUCE*

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI
CON RICOTTA E SPINACI

*CAPPELLACCI
WITH RICOTTA CHEESE
AND SPINACH*



CAPPELLACCI
CON BACCALÀ
MANTECATO

*CAPPELLACCI
WITH CREAMED STOCKFISH*



CAPPELLACCI
CON ZUCCA FRESCA

*CAPPELLACCI
WITH FRESH PUMPKIN*



CAPPELLACCI CON RICOTTA
E MELONE FRESCO

*CAPPELLACCI
WITH RICOTTA CHEESE
AND FRESH MELON*

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI CON ZUCCA
E FUNGHI PORCINI

*CAPPELLACCI WITH PUMPKIN
AND PORCINI MUSHROOMS*



CAPPELLACCI
CON TARTUFO

*CAPPELLACCI
WITH TRUFFLE*



CAPPELLACCI
AL TARTUFO
CON PASTA AL CACAO

*TRUFFLE CAPPELLACCI
WITH COCOA PASTE*



CAPPELLACCI
CON BRUSCANDOLI
E CARLETTI

*CAPPELLACCI
WITH HOP SHOOTS
AND BLADDER CAMPION*

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI
CON BRASATO DI CARNE

CAPPELLACCI
WITH BRAISED MEAT



CAPPELLACCI
CON RAGÙ FARAONA E FICHI

Una specialità pasquale.

CAPPELLACCI WITH GUINEA
FOWL SAUCE AND FIGS

An Easter speciality.



CAPPELLACCI
CON MELANZANE
E FORMAGGIO ASIAGO DOP

CAPPELLACCI
WITH AUBERGINES
AND ASIAGO DOP CHEESE



CAPPELLACCI CON POMODORINI,
MOZZARELLA CON LATTE
DI BUFALA E BASILICO

CAPPELLACCI WITH CHERRY
TOMATOES, BUFFALO MILK
MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI CON FILETTI
DI BRANZINO E PATATE

*CAPPELLACCI WITH SEA BASS
FILLETS AND POTATOES*



CAPPELLACCI
CON ASPARAGI VERDI ITALIANI

*CAPPELLACCI WITH ITALIAN
GREEN ASPARAGUS*



CAPPELLACCI CON PERE,
FORMAGGIO MONTASIO DOP
E NOCI

*CAPPELLACCI WITH PEARS,
MONTASIO DOP CHEESE
AND WALNUTS*



CAPPELLACCI CON BURRATA,
POMODORINI DRY E PESTO
ALLA GENOVESE

*CAPPELLACCI WITH BURRATA
CHEESE, DRIED CHERRY TOMATOES
AND GENOVESE PESTO*

CAPPELLACCI FATTI A MANO UNO AD UNO *Handmade Cappellacci, one by one*



CAPPELLACCI
CON CARCIOFI
E FORMAGGIO PIAVE DOP

*CAPPELLACCI
WITH ARTICHOKES
AND CHEESE PIAVE DOP*



CAPPELLACCI CON AGRUMI
E FIOR DI RICOTTA

*CAPPELLACCI WITH CITRUS FRUITS
AND FIOR DI RICOTTA CHEESE*



CAPPELLACCI
CON PROSCIUTTO DI SAURIS IGP
E FORMAGGIO PIAVE DOP

*CAPPELLACCI
WITH SAURIS'S HAM IGP
AND CHEESE PIAVE DOP*



CAPPELLACCI
CON ERBETTE DI CAMPO

*CAPPELLACCI
WITH WILD HERBS*

CAPPELLACCI FATTI A MANO
UNO AD UNO
Handmade Cappellacci, one by one



CAPPELLACCI
CON RADICCHIO ROSSO
E SPECK ALTO ADIGE IGP

*CAPPELLACCI
WITH RED CHICORY
AND SPECK ALTO ADIGE IGP*



CAPPELLACCI
CON RAGÙ D'ANATRA

*CAPPELLACCI
WITH DUCK SAUCE*



CAPPELLACCI
CON RADICCHIO ROSSO
E FORMAGGIO ASIAGO DOP

*CAPPELLACCI
WITH RED CHICORY
AND ASIAGO DOP CHEESE*



CAPPELLACCI CON SPECK
ALTO ADIGE IGP SÜDTIROLER E
FORMAGGIO ASIAGO DOP

*CAPPELLACCI WITH SPECK
ALTO ADIGE IGP SÜDTIROLER
AND ASIAGO DOP CHEESE*

CAPPELLACCI FATTI A MANO UNO AD UNO *Handmade Cappellacci, one by one*



CAPPELLACCI CON POLENTA
E FORMAGGIO MONTASIO DOP
A PEZZI

*CAPPELLACCI
WITH POLENTA AND DICED
MONTASIO DOP CHEESE*



CAPPELLACCI CON MELE E SPECK
ALTO ADIGE I.G.P SÜDTIROLER
CROCCANTE

*CAPPELLACCI WITH APPLES
AND CRUNCHY SPECK ALTO ADIGE
IGP SÜDTIROLER*



MEZZELUNE



CASUNZEI
ALLE RAPE ROSSE

CASUNZEI WITH BEETROOT



MEZZELUNE ALLE ERBETTE
DI CAMPO E PASTA VERDE
CON SPINACI

*MEZZELUNE
WITH WILD HERBS AND GREEN
PASTA WITH SPINACH*



MEZZELUNE
CON ASPARAGI VERDI
ITALIANI

*MEZZELUNE
WITH ITALIAN GREEN
ASPARAGUS*



MEZZELUNE
CON RICOTTA E SPINACI

*MEZZELUNE
WITH RICOTTA CHEESE
AND SPINACH*



AGNOLOTTI
CON ERBETTE DI CAMPO

*AGNOLOTTI
WITH WILD HERBS*



AGNOLOTTI CON FILETTI
DI BRANZINO E PATATE

*AGNOLOTTI WITH SEA BASS
FILLETTS AND POTATOES*



MEZZELUNE
CON FUNGHI PORCINI
E FORMAGGIO ASIAGO DOP

*MEZZELUNE
WITH PORCINI MUSHROOMS
AND ASIAGO DOP CHEESE*



RAVIOLACCI RIPIENI
CON BRASATO DI CARNE CHIANINA
IGP

*RAVIOLACCI FILLED
WITH BRAISED CHIANINA MEAT
IGP*

SPECIALITÀ

Specialities



PASSATELLI FRESCHI

Ricetta pregiata del pastaio Artusi.

FRESH PASSATELLI

Fine recipe by the pasta maker Artusi.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE PRONTE ALL'USO

*LAYERED PASTA
WITH BOLOGNESE SAUCE
AND BECHAMEL READY TO USE*



GNOCCHI ALLA ROMANA PRONTI ALL'USO

*MILK DUMPLINGS
AND DURUM WHEAT,
READY TO USE*



MINI CANEDERLI CON SPECK

*MINI DUMPLINGS
WITH SPECK*



SPATZLE FRESCHI

Gnocchetti alla Tirolese con spinaci.

FRESH SPATZLE

Tyrolean-style dumplings with spinach.



SUGHI PRONTI

Ready-to-eat sauces



RAGÙ DI CARNE
MEAT SAUCE



RAGÙ D'ANATRA
DUCK SAUCE

Il nostro obbiettivo è di poter offrire e ricevere la collaborazione di una grande e importante Azienda, come la vostra, unendo le nostre capacità e la vostra esperienza e poter diventare vincenti nel nostro settore.

Riteniamo che solo attuando una moderna distribuzione di prodotti e servizi, frutto di sinergie tra forti Aziende, si possa rimanere leader in un mercato che per la sua complessità e continua trasformazione, resta sempre più difficile da capire e interpretare.

Per questo abbiamo scelto di ampliare la nostra gamma, soprattutto in formati ripieni fatti a mano, come il cappellaccio, un tortellone dal peso di circa 40 grammi.

Tutta la nostra produzione viene confezionata in comode vaschette da 300 grammi e 1 chilogrammo in atmosfera protettiva con scadenza a 40/60/90 giorni senza l'aggiunta di conservanti.



Our goal is to offer and receive the cooperation of a large and important Company, such as yours, combining our skills and your experience and to play a leading role in our field. We believe that only by implementing a modern distribution of products and services (the result of synergies between strong companies) we can remain a leader in a market which, because of its complexity and constant transformation, is now more difficult to understand.

For this we have chosen to expand our range of products, especially in stuffed handmade formats like the cappellaccio, a big tortellino weighing about 40 grams.

All our production is packaged in practical trays of 300 grams and 1 kilogram, in protective atmosphere, with a 40/60/90 day deadline and without the addition of preservatives.

PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE TORTELLINI RAVIOLI PASTA
POTATO DUMPLINGS TORTELLINI FRESH PASTA RAVIOLI POTATO DUMPLINGS
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE TORTELLINI PÂTES FRAÎCHES RAVIOLI
TORTELLINI FRISCHE NUDL
DE PATATAS TORTELLINI FÄRSK PASTA RAVIOLI
TORTELLINI FÄRSK PASTA RAVIOLI
APPELGNOCCHI TORTELLINI
ДЕЛЬНЫЕ НЬОККИ И ТУРЕПАСТАА RAVIOLI PERUNA GNOCCHI TORTELLINI TUOREPASTAA RAVIOLI
TOFI TORTELLINI PASTA PROASPETE RAVIOLI GNOCCHI DE CAR
TORTELLINI FRISS TÉSZA RAVIOLI BURGONYA GNOCCHI TORTELLINI
RAVIOLI KROMPIRJEVE NJOKE TORTELLINI SVEŽE TESTENINE RAVIOLI
PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE TORTELLINI RAVIOLI PASTA
POTATO DUMPLINGS TORTELLINI FRESH PASTA RAVIOLI POTATO DUMPLINGS
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE TORTELLINI PÂTES FRAÎCHES RAVIOLI
TORTELLINI FRISCHE NUDELN RAVIOLI KARTOFFELKLÖSSCHEN TORTELLINI
DE PATATAS TORTELLINI FÄRSK PASTA RAVIOLI
APPELGNOCCHI TORTELLINI
عمل ايني تروت اطاط



FELKLÖSSCHEN TORTELLINI
VIOLES ÑOQUIS DE PATATE
GNOCCHI TORTELLINI
RAVIOLI AARDAPPEL
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE TORTELLINI RAVIOLI PASTA
POTATO DUMPLINGS TORTELLINI FRESH PASTA RAVIOLI POTATO DUMPLINGS
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE TORTELLINI PÂTES FRAÎCHES RAVIOLI
TORTELLINI FRISCHE NUDELN RAVIOLI KARTOFFELKLÖSSCHEN TORTELLINI
DE PATATAS TORTELLINI FÄRSK PASTA RAVIOLI
APPELGNOCCHI TORTELLINI
عمل ايني تروت اطاط

GNOCCHI TORTELLINI
RAVIOLI AARDAPPEL
عمل ايني تروت اطاط

新鲜的意大利面 馄饨 土豆汤团 饺子 新鲜的意大利面 馄饨 土豆汤团
PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE TORTELLINI RAVIOLI PASTA FRESCA GNOCCHI DI PATATE

Pastificio Artusi di Enrico e Alberto Artusi
Via dell'Artigianato, 60 - 35020 Casalserugo (Padova)
Tel. +39 049 9126224 Fax +39 049 049 9129112
info@pastificioartusi.com www.pastificioartusi.com
Galleria Sotto/salone, 26
35020 centro storico PADOVA tel. +39 049 8756770

