



Pastificio La Ginestra srl
Via Marconi 148,
17017 Millesimo (SV)
Tel. 019 56 000 90
www.pastificiolaginestra.it
info@pastificiolaginestra.it
P.I. e C.F. 01586930099

L'AZIENDA

Il Pastificio La Ginestra è un'azienda artigianale a conduzione familiare che produce pasta fresca surgelata.

I titolari hanno iniziato la loro attività imprenditoriale nel settore della ristorazione e proprio questa lunga esperienza permette loro di ottenere prodotti in grado di soddisfare le esigenze e i gusti di tutti coloro che operano in cucina, sia professionalmente sia in famiglia, garantendo la sicurezza della genuinità e il sapore dell'alta gastronomia. Nel suo continuo crescere **il pastificio la Ginestra**, pur ampliando le quantità, gli spazi e il personale, ha mantenuto l'artigianalità e l'alta qualità dei propri prodotti.

I NOSTRI PRODOTTI

Il Pastificio La Ginestra presenta un'ampia gamma di pasta surgelata *ripiena* e *non ripiena*, con un catalogo composto da **più di sessanta referenze** che vengono continuamente ampliate e rinnovate attraverso un lavoro di costante ricerca ed innovazione. I prodotti prendono spunto dalle differenti realtà regionali tipiche dell'alimentazione italiana spaziando dai ravioli al plin delle langhe ai ravioli di borragine liguri, dagli scialatielli della costiera amalfitana ai ravioloni valtellinesi che richiamano le ricette delle montagne lombarde...

Tra le trenta referenze di *pasta non ripiena* **Il Pastificio La Ginestra** offre sia pasta lunga, come tagliolini all'uovo e tagliatelle, che pasta corta, come trofie, orecchiette e cavatelli. Si possono trovare, inoltre, prodotti realizzati con patate fresche, come gnocchi, chicche, gnocchi alle ortiche e di castagne, in cui è particolarmente apprezzabile la morbidezza e il naturale sapore della patata.





La pasta *ripiena* offre un'ampia gamma di prodotti con caratteristiche diverse sia nei formati che nel gusto dei ripieni, dai ravioli al plin piemontesi ai ravioloni di pesce passando per i tondelli arrosto e nocchie alle lunette al pesto di Liguria.



Caratteristica peculiare della nostra pasta ripiena è la *sfoglia particolarmente sottile*, avente allo stesso tempo buona resistenza in cottura, e la gustosità dei ripieni risultato del lavoro di ricerca dei nostri cuochi. Questo fa sì che i prodotti de **Il Pastificio La Ginestra** abbiano il sapore della pasta fatta in casa con la certezza e l'affidabilità della produzione eseguita secondo le più aggiornate norme europee di sicurezza alimentare.

Al fine di soddisfare al meglio le richieste dei clienti **Il Pastificio La Ginestra**, oltre alla *linea tradizionale* che comprende prodotti con carne e pesce, ha sviluppato anche una linea di prodotti adatti alle esigenze dei *consumatori vegetariani e vegani*.



FILOSOFIA

Caratteristica principale della produzione vuole essere l'**alta qualità del prodotto** in tutta la filiera produttiva, dalla continua ricerca di materie prime di eccellenza al controllo nelle varie fasi di produzione, fino al confezionamento ed allo stoccaggio. In particolare i prodotti si distinguono per la sfoglia sottile, adatta alle esigenze della ristorazione veloce e di qualità. Nella selezione delle materie prime viene posta particolare attenzione alla regionalità dei prodotti, privilegiando, quando possibile, la provenienza italiana, come avviene per la carne bovina e suina esclusivamente di animali nati, cresciuti ed allevati in Italia.

L'**ampia varietà dei prodotti**, nei formati e nelle tipologie dei ripieni, viene integrata stagionalmente da nuove proposte, cercando di soddisfare e stimolare continuamente i gusti e la fantasia dei consumatori.

L'**igiene del prodotto** viene garantita da una precisa applicazione delle procedure di autocontrollo previste dalla legge, dalla collaborazione con un laboratorio di analisi autorizzato e dalla supervisione dell'ASL2 Savonese. Il risultato di questo lavoro si è concretizzato nell'ottenimento del **bollo CE IT 9-2558/L**.

Particolare attenzione è posta dall'azienda nel servizio verso il cliente nei vari aspetti commerciali, dalla caratterizzazione del prodotto, al packaging e alla logistica.

Il Pastificio La Ginestra è attento anche alla salvaguardia dell'ambiente: il nostro fornitore di energia elettrica e gas garantisce l'utilizzo di sola energia verde certificata TUV SUD.



LA SCELTA DEL SURGELATO

Il freddo è l'unico conservante naturale di cui l'essere umano dispone.

Senza l'uso di conservanti aggiunti, la surgelazione permette di mantenere inalterate per un lasso di tempo di 12 mesi tutte le qualità organolettiche del prodotto, dalla delicatezza alla resa in cottura, dalla consistenza al gusto. La surgelazione, infatti, raffreddando rapidamente il prodotto, permette di mantenere intatta la struttura biologica dell'alimento. Il mantenimento della temperatura al di sotto dei -18°C rallenta fortemente le reazioni chimiche ed enzimatiche e lo sviluppo microbico diventa praticamente nullo.

Ultima nota, non meno importante, la pasta surgelata permette di abbattere lo spreco, consentendo di prelevare dal sacchetto solo la quantità di prodotto necessaria, senza rischio di deperibilità del rimanente, che può continuare ad essere mantenuto nel congelatore sino alla scadenza. Inoltre essendo congelata pastorizzata la nostra pasta ha ridotti tempi di cottura.

RIPIENI CARNE

RAVIOLI AL PLIN	TORTELLINI
RAVIOLI CASALINGHI	CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO
AGNOLOTTI CASALINGHI	RAVIOLINI PIEMONTESI
RAVIOLI ARROSTO E VERDURA	RAVIOLI CAMPAGNOLI
RAVIOLI AL BRASATO	RAVIOLI TRADIZIONALI
TONDELLI ARROSTO E NOCCIOLE	RAVIOLI TRADIZIONALI DI MAGRO
RAVIOLI ALLA BORRAGINE	TORTELLINI TRADIZIONALI
CAPPELLACCI SPEK BRIE E RADICCHIO	TORTELLINI TRADIZIONALI DI MAGRO

RIPIENI VEGETARIANI E AL FORMAGGIO

RAVIOLI AI CARCIOFI	RAVIOLI AI FUNGHI
RAVIOLI MAGRI DI BORRAGINE	CUOR DI PROVOLA E PEPERONI
RAVIOLI AL PLIN MAGRI DI BORRAGINE	RAVIOLONI VALTELLINESI
RAVIOLI DI VERDURA	AGNOLOTTI RIS E COJ
RAVIOLINI DI VERDURA	PATALUNE DI FARINA SEMINTEGRALE
RAVIOLI AL PLIN DI VERDURA	RAVIOLI AL PLIN TARTUFATI
PANSOTTI ALLA LIGURE	AGNOLOTTI DI FONDUTA
LUNETTE ERBETTE E PORRI	CUORI TRICOL. ALLA FONDUTA DI MONTAGNA
SACCOTTINI ALLE MELANZANE	SACCOTTINI FORMAGGIO E NOCI
RAVIOLONI DI ZUCCA	AGNOLOTTI ALLE CASTAGNE
RAVIOLONI PORRI E PATATE	RAVIOLI DI MAGRO
LUNETTE AL PESTO DI LIGURIA	

RAVIOLI 100% VEGETALI

MARGHERITE AI LEGUMI
RAVIOLI PORRI ERBETTE E MANDORLE

RIPIENI DI PESCE

RAVIOLI DI PESCE	RAVIOLONI DI BRANZINO
RAVIOLI DI PESCE NERI E BIANCHI	RAVIOLONI AL PESCE SPADA CAPPERI E ORIGANO
RAVIOLONI DI BACCALA' PATATE E OLIVE	CUORI AL SALMONE
RAVIOLI AL PLIN TRIGLIA E BASILICO	

PRODOTTI DI PATATE

GNOCCHI DI PATATE	CHICCHE TRICOLORI
CHICCHE DI PATATE	GNOCCHETTI ARTIGIANALI
GNOCCHI ALLE ORTICHE	GNOCCHETTI ARTIGIANALI VERDI
GNOCCHI ALLE CASTAGNE	GNOCCHETTI ARTIGIANALI AL BASILICO
ZUCCARELLI	GNOCCHI RIGATI
CHICCHE ALLE ORTICHE	GNOCCHI RIGATI VERDI

PASTA LUNGA

TAGLIOLINI ALL'UOVO	TAGLIOLINI DI BORRAGINE
TAGLIATELLE ALL'UOVO	TAGLIOLINI SARACENI
TAGLIOLINI ALLA CHITARRA	SCIALATIELLI
TAGLIOLINI VERDI	LASAGNE
TAGLIOLINI NERI	

PASTA CORTA

CAVATELLI	TROFIE ALLE CASTAGNE
ORECCHIETTE	TROFIE SARACENE
FOGLIE D'ULIVO AL BASILICO	TROFIE AL NERO DI SEPPIA
TROFIE	TROFIE VERDI

Per informazioni e chiarimenti:

Pastificio La Ginestra s.r.l.

Via Marconi 148, 17017 Millesimo (SV)

Tel: 019 56 000 90

019 45 060 11

Mail: info@pastificiolaginestra.it

Ufficio commerciale

Luciano Garolla Tel: 335 381 007

Stefano Gollini Tel: 339 729 22 84

Mail: commerciale@pastificiolaginestra.it

Visitate anche il nostro sito www.pastificiolaginestra.it

