



VERRIGNI

ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

Non solo pasta.



Vialone nano

Carnaroli

Riso

Verrigni si affida all'esperienza ed alla professionalità della cooperativa ECORÌ di Vercelli per offrire la garanzia di un riso 100% italiano di altissima qualità.

Pasta all'Uovo



Questo prodotto che amplia l'offerta Verrigni rappresenta la giusta declinazione della qualità che caratterizza quest'azienda nel mondo della pasta all'uovo. Cuoce in 1-2 minuti, è preparata con grano italiano che, grazie all'elevato apporto in glutine, garantisce la cottura al dente della pasta e un maggior potere legante dell'uovo nella lavorazione dell'impasto. Queste caratteristiche e la speciale lavorazione velocizzano i tempi di cottura, perchè la pasta più porosa e sottile cuoce in 1 minuto/1 minuto e mezzo, caratteristiche molto apprezzate nella ristorazione. La pasta all'uovo Verrigni è prodotta con sole uova fresche, assorbe ottimamente i sughi e i condimenti, la sfoglia è soffice e porosa.



Olio Solagnone

Dall'azienda agricola PETREI CASTELLI sulle colline di Pineto (Te) un olio delicato che accompagna, senza mai prevaricare, crudi e gustose ricette.

Passata e pelati

I pomodori "Pera d'Abruzzo" dell'azienda agricola FABIO BELFIORE sono il giusto accompagnamento della pasta, il gustoso dressing della pizza, la sorpresa del bloody mary!

Dolcezza e qualità da assaggiare per comprenderne l'unicità.



Fagioli e Ceci

La collaborazione con l'Azienda Agricola FABIO BELFIORE situata nella vicina Loreto Aprutino (Pe) propone un prodotto unico nel suo genere, il Fagiolo Tondino del Tavo. Questo legume dal sapore delicato ed amabile, candido all'aspetto e quasi perfettamente tondeggiante si sposa perfettamente con la pasta Verrigni ma è anche capace di perfetta autonomia per la sua innegabile bontà. Lo accompagna il cece nano di Loreto Aprutino, saporito e gustoso.



Profumo

Il profumo di pasta nato dalla collaborazione con PRO FVMVM ROMA. Un fondo di vaniglia, caramello e musk, si fonde con un cuore di farina di cereali, latte di mandorla, caffè e polvere di latte con testa di gelsomino, muglietto e scorza di limone... è da questa fragranza che nasce il profumo di pasta, ZERO ZERO ORO di Verrigni ispirato proprio dall'aroma sprigionato dal nostro fusilloro.



Piattine al Riso

Le piattine al riso Verrigni da TD Grissini gustosi, croccanti ed irresistibili ...
... un piccolo aiuto anche alle intolleranze



Birra

Con ALMOND Verrigni osa due nuove ed originali ricette: BIRROLO col suo farro e pompelmo rosa, un retrogusto gradevolissimo; SAFRAN, stimmi di zafferano in purezza per un sapore ed un colore inconfondibili.

Grembiuli

Il piacere di cucinare "griffati"!....
Col marchio degli chefs



Sacca spesa / mare sacca spesa

Un divertente modo di cominciare la giornata
nell'allegria della fantasia Verrigni





Verrigni ha scelto di

collaborare con alcuni validissimi produttori italiani, creatori di vere prelibatezze, per proporre alla sua clientela i "NON SOLO PASTA". La sinergia e la cooperazione tra aziende fanno sì che ogni prodotto sia unico nel suo genere per qualità, originalità e soprattutto per il rispetto del significato del vero "made in Italy". Gli artefici di ogni bontà sono riportati in evidenza sulle confezioni e su questo catalogo proprio a ribadire il concetto di collaborazione e non di produzione conto terzi. Questa è la differenza rispetto a tante realtà commerciali simili nelle quali il produttore viene volutamente trascurato nel retro etichetta. Vi proponiamo con piacere la qualità dei prodotti ma anche la professionalità delle persone che alacremente lavorano per far sì che Verrigni possa garantirveli con esperienza ed entusiasmo.

Pasta e non solo.....

Via Salara, 9 - 64026 Roseto degli Abruzzi (Te)
www.verrigni.com - servizioclienti@verrigni.com
Tel. 085.90.40269 - Fax 085.90.40426