



Prodotti Biologici

Fratelli Porro

Pastificio di Montagna

Utilizziamo solo **ingredienti italiani** e abbiamo scelto i **Grani Antichi "Senatore Cappelli"** per la sfoglia dei nostri ravioli, pansotti e tagliolini.

La salute in tavola ha un buon sapore.



Sommario

Le nostre Paste Fresche Biologiche

Ravioli di Borragine BIO _____ 06

I ravioli di borragine sono un primo piatto molto legato alla tradizione italiana delle paste ripiene, tipici della tradizione ligure.

Pansotti di Borragine BIO _____ 08

Pasta ripiena dalla classica forma a mezzaluna, tipica della cucina ligure tradizionale.

Ravioli di Verdura BIO Vegani _____ 10

Morbidi gusci di pasta fresca ripieni di verdure dalla classica forma quadrata con i bordi smerlati.

Tagliolini di Ortiche BIO _____ 12

I tagliolini sono una varietà di pasta fresca all'uovo tipica della cucina italiana che si sposa con molti tipi di condimento.

Trofie BIO _____ 14

Prodotto tipico del territorio Ligure tradizionalmente accompagnato dal pesto.

Gnocchi di Patate BIO _____ 16

Gli gnocchi sono un cibo antichissimo e presentano notevoli differenze da un tipo all'altro sia per forma che ingredienti.



Le nostre Materie Prime Selezionate

Grani Antichi “Senatore Cappelli” _____ 18

Il frumento Senatore Cappelli è una varietà antica di grano duro moderno.

Le nostre Torte Salate Biologiche

Torta di Verdura BIO _____ 20

La torta verde ligure di riso, preparata in tutta la Liguria, è formata da una pasta sfoglia e farcita con zucchine, bietole e riso.

Torta di Patate e Porri BIO _____ 21

Torta dal sapore delicato tipica dei territori dell'entroterra ligure e del basso Piemonte.





Fratelli Porro Pastificio di Montagna

Il pastificio Fratelli Porro è un'Azienda familiare artigianale situata sul Colle di Nava, nel cuore delle Alpi Marittime, a 1.000 metri sul livello del mare.

Produciamo pasta fresca ripiena e non, gnocchi di patate e torte salate, il tutto seguendo con minuziosa attenzione le antiche ricette della buona cucina ligure e piemontese, cercando di mantenere vivi i profumi e i sapori.

Abbiamo introdotto un **grande cambiamento** nel modo di fare pasta **eliminando totalmente i conservanti, i coloranti, i preparati e gli aromi artificiali, utilizzando esclusivamente ingredienti 100% italiani biologici.**

La **Linea Biologica** è un grande traguardo per la **salute** del consumatore e per l'ambiente e la famiglia Porro è un'Azienda **profondamente sensibile** a questi aspetti.

Acquistiamo la maggior parte della materie prima a KM 0, creando un notevole indotto nel campo dell'agricoltura delle nostre Valli.

Un altro valore molto importante che ci viene donato dalla natura è l'acqua che sgorga pura dalle sorgenti delle nostre Alpi, ingrediente fondamentale per la purezza del prodotto.

Siamo tutti consapevoli di quanto il cibo incida sulla nostra salute e la nostra mission è portare la salute in tavola.

La salute in tavola ha un buon sapore.

Famiglia Porro

Linea
Biologica







Ravioli di Borragine **BIO**

*Pasta fresca di farina di Grano Duro
“Senatore Cappelli” con ripieno a base di
verdura in atmosfera protettiva.*

I Ravioli di Borragine, una pianta spontanea **disintossicante naturale ricca di sali minerali e vitamine**, sono una preparazione fresca dal gusto delicato adatta anche alla stagione estiva.

TIPO DI CONFEZIONE	NUMERO PORZIONI	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCETTA 350GR	TRE	PENTOLA	4 MIN



Pansotti di Borragine **BIO**

*Pasta fresca di farina di Grano Duro
"Senatore Cappelli" con ripieno a base di
verdura in atmosfera protettiva.*

I pansotti sono una saporita pasta ripiena farcita di origine contadina, sono **un piatto povero ma ricco di sapore**. Il loro nome deriva dalla parola "pansa" che in dialetto ligure significa "pancia".

TIPO DI CONFEZIONE	NUMERO PORZIONI	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCHETTA 350GR	TRE	PENTOLA	4 MIN







Ravioli di Verdura BIO Vegani

*Pasta fresca di farina di Grano Duro
"Senatore Cappelli" con ripieno a base di
verdura in atmosfera protettiva.*

Quadrati ripiegati di pasta all'uovo in sfoglia
"Senatore Cappelli" risultato di molteplici
ingredienti sapientemente scelti e dosati hanno
un sapore delicato e aromatico.

TIPO DI CONFEZIONE	NUMERO PORZIONI	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCHETTA 350GR	TRE	PENTOLA	4 MIN



Tagliolini alle Ortiche **BIO**

*Pasta fresca alle erbe selvatiche in
atmosfera protettiva con farina di Grano
Duro "Senatore Cappelli".*

La tipica colorazione verde di questa pasta fresca viene data dalle ortiche, erbe selvatiche raccolte nelle nostre valli, ricche di **nutrienti e sali minerali** che esercitano una **azione disintossicante e diuretica**.

TIPO DI CONFEZIONE	NUMERO PORZIONI	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCETTA 350GR	TRE	PENTOLA	4 MIN







Trofie BIO

*Pasta fresca di farina di grani duri
"Senatore Cappelli in atmosfera protettiva.*

Le trofie sono un tipo di pasta fresca **tipica della cucina ligure**, a forma di truciolo da falegname, allungata, sottile e intrecciata, originarie della provincia di Genova.

TIPO DI CONFEZIONE	NUMERO PORZIONI	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCHETTA 500GR	TRE	PENTOLA	5 MIN



Gnocchi di Patate BIO

Pasta fresca in atmosfera protettiva.

Gli gnocchi si possono definire come piccoli pezzi di impasto, solitamente di forma tondeggiante per i quali impastiamo due soli ingredienti: **patate bollite delle nostre valli e farina.**

TIPO DI CONFEZIONE
VASCHETTA 500GR

NUMERO PORZIONI
TRE

METODO DI COTTURA

SI VERSANO IN PARECCHIA ACQUA SALATA BOLLENTE E SI TIRANO SU CON LA SCHIUMAROLA PER GNOCCHI.

SONO OTTIMI ANCHE RISOTTATI

PREPARATE UN SUGO PIUTTOSTO LIQUIDO, VERSATE GLI GNOCCHI E CUOCETE PER CIRCA QUATTRO MINUTI GIRANDOLI E AGGIUNGENDO ACQUA SE NECESSARIO.



Grani Antichi Senatore Cappelli

*Farina antica di
grano duro selezionato.*

Il nome di questa varietà di grano è stato scelto in onore del **Senatore abruzzese Raffaele Cappelli**, sulle cui terre, attraverso la selezione genealogica di diversi grani duri, si studiò al fine di ottenere varietà più resistenti alle malattie e che **mantenessero integre le proprietà nutritive** originali.

Viene inoltre conservato il colore dorato ed il profumo del grano stesso come lo si trova in natura.

La farina di grano duro "Senatore Cappelli" è una farina antica che contiene percentuali più elevate di **proteine, vitamine e minerali**, oltre all'apprezzato vantaggio di essere **molto digeribile** in quanto **povera di glutine**.

Grani come il "Senatore Cappelli" sono coltivati **solo in Italia** dove le piantagioni sono più controllate e **più sostenibili**.

La farina che viene prodotta non viene scaldata durante la fase di macinatura e quindi **non vengono alterati i valori nutritivi** del grano madre.





Torta di Verdura **BIO**

Prodotto da forno salato cotto, a base di verdure, in atmosfera protettiva.

La torta di Verdure è una tipicità della Riviera Ligure di Ponente, **fragrante e golosissima** può essere servita tiepida o fredda ed è caratterizzata da **una sfoglia sottile croccante e da un ripieno soffice.**

TIPO DI CONFEZIONE	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCHETTA 400GR	MICRO ONDE FORNO TRADIZIONALE	10 MIN



Torta di Patate e Porri BIO

Prodotto da forno salato cotto, a base di verdure, in atmosfera protettiva.

La torta salata con patate e porri fa parte della Cucina Bianca, è una preparazione **rustica** per la quale utilizziamo patate delle nostre valli, porro di Cervere e porro lungo di Albenga. **Semplice, genuina e saporita**, perfetta come piatto unico o antipasto, delicata e profumata.

TIPO DI CONFEZIONE	TIPO DI COTTURA	TEMPI DI COTTURA
VASCETTA 400GR	MICRO ONDE FORNO TRADIZIONALE	10 MIN



RIFUGIO
LA TERZA

La tua avventura sulle Alpi Liguri

rifugiolaterza.it - info@rifugiolaterza.it - +(39) 0183 754329

Località Valleita, Monesi di Triora, (IM)

A duemila metri con vista mare

La Cucina

La cucina propone piatti della tradizione ligure e piemontese, preparati con materie prime a Km0. Il tutto incorniciato da una sala vista Alpi Marittime.

Le Camere

Ti aspettiamo per trascorrere un soggiorno nelle nostre accoglienti sistemazioni indipendenti.





FRATELLI PORRO SRL

VIA NAZIONALE, 48 | COLLE DI NAVA | PORNASSIO (IM)

fratelliporro.it | TEL. 0183.325052

