



2016

PASTA

# OROGIALLO

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

## ŚWIEŻE MAKARONY DURUM



505

### CORTECCE

Makaron w formie łódeczek, typowy dla Salerno – miasta w regionie Kampania. Tradycyjnie podawany z sosem grzybowym z borowików lub podgrzybków. *Polecamy wino Rosso di Montalcino.*



512

### TAGLIATELLE

Wstążka rodem z Bolonii. Ten format świeżego makaronu stał się z upływem wieków popularny w całych Włoszech. Tradycyjnie podawany z sosem bolońskim (przecier pomidorowy z mielonym mięsem wołowo-wieprzowym). *Polecamy wino Chianti albo Valpolicella il Roverone.*



509

### SCIALATIELLI

Typowe grube spaghetti z Neapolu. Podawane z *frutti di mare* – owocami morza, w skład których wchodzi różnego rodzaju małże, kalmary, krewetki i ośmiorniczki. Idealnie komponuje się z białymi, południowymi winami. *Polecamy wino Fiano e Bianco d'Alessano Jorche.*

**Tradycja, aromat, smak, jakość** – to cechy, które od ponad 50 lat towarzyszą założycielom OroGiallo w ich ekscytującej przygodzie. **Rodzina Milito** od zawsze pracuje z tą samą pasją i sumiennością, aby tworzyć unikatowe **makarony** o niepowtarzalnym smaku - smaku włoskiej domowej kuchni. Ich miłość i poświęcenie zaowocowały w latach 70. XX w. założeniem małego warsztatu rzemieślniczego w miejscowości Cava dei Tirreni pod Salerno. Dzisiaj w fabryce wyposażonej w najnowsze technologie – gdzie są prowadzone wszystkie etapy badań i rozwoju oraz produkcji – firma utrzymuje tę samą jakość tradycyjnego rzemiosła. To jeden z powodów, dla których OroGiallo cieszy się od lat niestabnym powodzeniem nie tylko w regionie Kampania, ale też w całych Włoszech i za granicą.

Za niezrównaną jakością produktów stoi wyspecjalizowana, doświadczona ekipa, mistrzowsko przetwarzająca najlepszej jakości surowce, żeby oddać w ręce klientów prawdziwe kulinarne klejnoty.

Kobieta widniejąca w znaku OroGiallo, to **Demeter – siostra Zeusa**. W mitologii greckiej to bogini płodności ziemi, upraw, rolnictwa, twórczyni cyklu pór roku. Największy jej dar dla ludzkości to zboże, którego włoska nazwa *cereale* pochodzi od rzymskiego imienia bogini Demeter – Cerere.

Makaron pochodzi z prostych surowców: gryssiku z pszenicy durum i wody. Bez żadnych środków konserwujących. Miarą doskonałości produktu jest najwyższa jakość i starannie wyselekcjonowane ziarna pszenicy, dokładny proces jej mielenia i powolne tempo produkcji, powolne suszenie – jak w pracy ręcznej lub rzemieślniczej. **Prawdziwy sekret** OroGiallo, to używana do produkcji makaronów **woda termalna** o znanych właściwościach leczniczych pochodząca ze słynnych źródeł znajdujących się w miejscowości Contursi Terme, gdzie obecnie mieści się fabryka i siedziba firmy. Etapy produkcji, choć zaawansowane technologicznie, są prowadzone w poszanowaniu tradycyjnych metod wytwarzania, które wymagają czasu i poświęcenia, jak wyciskanie ciasta przez matryce z brązu oraz powolne, naturalne suszenie makaronów suchych i bezpośrednie pakowanie makaronów świeżych.

W rezultacie otrzymujemy produkt o tradycyjnym smaku, który **nie rozgotowuje się**, ma charakterystyczny kolor i aromat, odpowiednią szorstkość i świetnie nadaje się do każdego rodzaju sosu.

OroGiallo to nowoczesna, certyfikowana firma, posiadająca systemy jakości i zarządzania środowiskowego GLOBE, według norm UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 9001:2008, BRC STANDARDS, OU ORTHODOX UNION KOSHER.

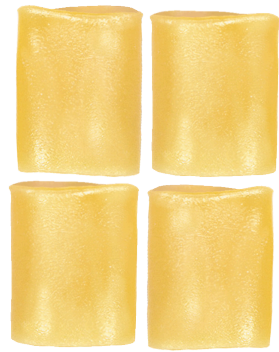
O najwyższej jakości makaronu świadczą fakt, że aż 70% świeżego produktu używanego w branży restauracyjnej w Neapolu i całym regionie Kampania – krainie pasty – pochodzi z wytwórni OroGiallo.

Wszyscy szefowie kuchni i restauracji twierdzą, że nie sposób odróżnić świeży makaron OroGiallo od **najlepiej wyrobionego ręcznie makaronu domowego**.

**Buon appetito Polonia!**



## ŚWIEŻE MAKARONY DURUM



### PACCHERI

Makaron w formie rury wielkiej jest typowy dla regionu Kampania. Ten format jest królem neapolitańskich stołów, zarówno w domach jak i w restauracjach. Serwowany jest tradycyjnie w formie zapiekanki w sosie pomidorowym z serem owczym pecorino i pikantnym provolone. *Polecamy wino Primitivo di Manduria Jorche!*

### CAVATELLI

Gładka muszelka typowa dla regionu Molise, znana również w regionach Kampania, Basilicata, Abruzzo, Calabria i na Sycylii. Tradycyjnie jest podawana z kawałkami podsmażonego mięsa wieprzowego lub dziczyzny w sosie pomidorowym. Można również podawać w wersji wegetariańskiej z brokułami. *Proponujemy wina: do wersji warzywnej białe Pecorino albo Passerina Cantina Offida, a do mięsnej Angoris Cabernet Franc albo Raymond Morin Chinon Cuvee La Chapelle.*

### ORECCHIETTE

Makaron w formie małych uszek, to tradycyjny format południowego regionu Puglia. Zwyczajowo podawany jako „Orecchiette alle cime di rapa”, w sosie z naci rzepy Rapini z czosnkiem, papryczkami peperoncino i anchois, lub z sosami na bazie kalafiora i brokułów. *Polecamy wino Fiano e Bianco d'Alessano Jorche.*



### TROFIE

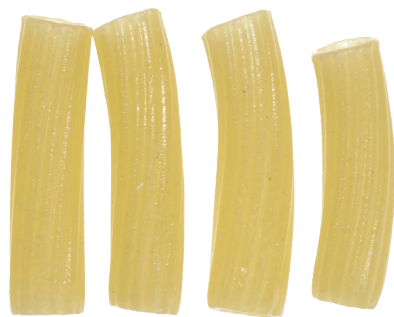
Warkoczki, to tradycyjny makaron z regionu Liguria. Żeby zaimponować przyjaciółom z Genui, ugotować w osolonej wodzie razem z fasolką szparagową i pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Po odcedzeniu, podać polane sosem pesto genovese Punto Verde. *Polecamy z winem Vermentino, lub Pinot Grigio.*

### FUSILLI

Makaron skręcony w formie warkoczka, to tradycyjny format z południowych regionów Kampania i Molise. Zgodnie z tradycją regionów pochodzenia, warto spróbować z pokrojoną w kostkę albo zmieloną i podsmażoną cielęciną lub kielbasą, w sosie pomidorowym. *Polecamy wino Syrah lub Monastrell La Purissima.*

### TROCCOLI

Zwany również „spaghetti alla chitarra”, to format makaronu typowy dla regionów południowych Abruzzo, Molise i Puglia. W tym ostatnim są nazywane właśnie troccoli. Tradycyjnie podawany z sosem pomidorowym z kawałkami jagnięciny. *Polecamy wino Dogliani Manfredi!*



### MACCHERONCELLI

Makaron w formie wąskiej rurki prostej jest typowy dla regionu Kampania, dla miast Neapol i Caserta. Dostawnie „mały makaron”, tradycyjnie serwowany – jest zapiekany z ciężkimi mięsnymi sosami pomidorowymi, warstwowo przekładany bakłażanem pokrojonym w kostkę i serami mozzarella i scamorza. *Polecamy wina: Negramaro del Salento Caleido Jorche i oczywiście dobre Aglianico!*

### GNOCCHI I GNOCCHETTI DI PATATE

Kopytka ziemniaczane duże (gnocchi) i małe (gnocchetti) rozpowszechniły się we włoskich kuchniach po zjednoczeniu Włoch, w drugiej połowie XIX w. Tradycyjne przepisy różnią się między regionami. Po krótkim gotowaniu i odcedzeniu możemy dodać różnego typu pesto, w tym pesto z bazylii lub inne pesto warzywne oraz bruschetty. W Rzymie od wieków w każdy czwartek są podawane z masłem i serem pecorino.

## ŚWIEŻE MAKARONY JAJECZNE – ALL'UOVO



### TAGLIOLINI ALL'UOVO

Wstążeczka jajeczna jest typowa dla regionu Piemonte. Do świeżo ugotowanego makaronu możemy dodać masło truflowe, sos truflowy lub pastę z czarnych lub białych trufli, a na wierzch położyć carpaccio truflowe – cieniutko pokrojone plasterki trufli czarnej lub białej. *Proponujemy białe wino Gavi.*

### TAGLIATELLE ALL'UOVO

Wstążka jajeczna rodem z Bolonii. Podajemy ze świeżo mieloną i podsmażoną wieprzowiną i wołowiną, z dodatkiem drobno pokrojonej marchewki, selera naciowego oraz pomidorów. Tak przygotowany sos dusimy minimum 1 godzinę. *Proponujemy wino Sangiovese!*

### PAPPARDELLE ALL'UOVO

Wstęga jajeczna pappardelle, pomimo podobieństwa z tagliatelle (różnią się tylko szerokością), nie pochodzi z Emilii-Romagnoli, lecz z Toskanii! Tradycyjne przepisy chcą, żeby pappardelle były podawane z dziczyzną w sosie pomidorowym, lub z kawałkami prawdziwków. *Proponujemy Chianti Classico Riserva i Nobile di Montepulciano. Do tradycyjnych „Pappardelle sul Cinghiale”, z dzikiem, tylko Rosso albo Brunello di Montalcino!*

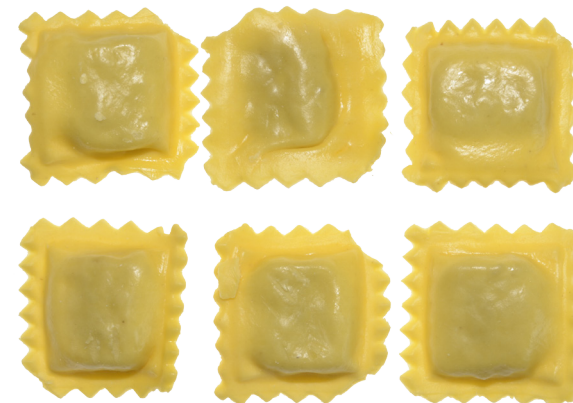


### LASAGNE ALL'UOVO

Lasagne to rodzaj makaronu w formie prostokątnych płatów. Jest popularny w całym Włoszech i wyjątkowo uniwersalny. W foremce aluminiowej lub brytfance ceramicznej układać naprzemiennie kilka warstw ugotowanych płatów makaronu, przekładając je gęstym sosem i farszem\*. Ostatnią warstwę lasagne polać sosem beszamelowym. Przykryć folią aluminiową i piec w piekarniku przez 40 minut. Wyjąć z piekarnika, zdjąć folię i posypać mozzarellą, parmezanem, Grana Padano lub Pecorino Romano, w zależności od gustu. Pozostawić w piekarniku na kolejne 5-6 minut, aż uzyska kolor złoto-brązowy. Po wyjęciu z piekarnika przed podaniem odczekać ok. 10 minut.

\*Farsz może być zarówno mięsny (z sosem pomidorowym), rybny lub warzywny (z sosem beszamelowym) albo serowym. Bardzo popularna jest też wersja z ricottą i szpinakiem pod beszamelem.

Dla lepszego smaku płaty lasagne można krótko obgotować w bulionie.



### RAVIOLI DI CARNE

Ravioli to rodzaj nadziewanego makaronu należący do tradycji wszystkich włoskich regionów. Nie wiadomo kiedy dokładnie zaczął gościć na włoskich stołach, ale już Boccaccio, słynny włoski średniowieczny pisarz, w swoim „Dekamerone”, cytując potrawę o tej nazwie. Podawać z masłem, świeżą szalwią lub miętą i tartym serem Parmigiano Reggiano.

### TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO

Tortellini to maleńkie pierożki z nadzieniem szynki dojrzewającej, rodem z regionu Emilia-Romagna, a dokładniej z miast Bologna i Modena. W święta Bożego Narodzenia goszczą na stole jako dodatek do rosółu. Inny tradycyjny sposób podania to polane sosem bolońskim, tak jak tagliatelle all'ovo, lub z rozpuszczonym masłem posypane serem Parmigiano Reggiano.



514



515



516



518



570



560



506



504



57



54



57



507



58



4



513



525



550



551



# MAKARONY SUCHE

OROGIALLO FORMATY MAKARONÓW		masa netto	kod EAN	dostępność
<b>MAKARON ŚWIEŻY</b>				
500	FUSILLI NAPOLETANI	500 g	8015793001075	na zamówienie
501	FUSILLI AL FERRETTO	500 g	8015793001167	na zamówienie
502	STROZZAPRETI	500 g	8015793001136	na zamówienie
503	ORECCHIETTE - Uszka	500 g	8015793001013	dostępne
504	CAVATELLI - Muszelka Cavatelli	500 g	8015793001037	dostępne
505	CORTECCE - Łódeczki	500 g	8015793001143	dostępne
506	STRASCINATI	500 g	8015793001020	na zamówienie
507	TROFIE - Warkoczyki	500 g	8015793001044	dostępne
509	SCIALATIELLI CASARECCI - Spaghetti Scialatielli	500 g	8015793001082	dostępne
510	SCIALATIELLI VERACI AL PREZZEMOLO	500 g	8015793005196	na zamówienie
511	FILEI CALABRESI	500 g	8015793005110	na zamówienie
512	TAGLIATELLE CASARECCE	500 g	8015793005127	na zamówienie
513	TROCCOLI - Spaghetti Troccoli	500 g	8015793005134	dostępne
519	PACCHERI - Rura wielka	500 g	8015793005103	dostępne
525	MACCHERONCELLI - Rurka	500 g	8015793005257	dostępne
520	ANELLI	500 g	8015793005202	na zamówienie
550	GNOCCETTI DI PATATE - Kopytka ziemniaczane drobne	500 g	8015793005271	dostępne
551	GNOCCCHI DI PATATE - Kopytka ziemniaczane	1000 g	8015793005288	dostępne
560	TORTELLINI CON PROSCIUTTO CRUDO - Pierożki Tortellini z szynką	2x200 g	8015793005608	dostępne
570	RAVIOLI CON CARNE - Pierożki Ravioli z mięsem	2x200 g	8015793005707	dostępne
<b>MAKARON ŚWIEŻY JAJECZNY</b>				
514	TAGLIOLINI ALL'UOVO	500 g	8015793001198	dostępne
515	TAGLIATELLE ALL'UOVO	500 g	8015793001099	dostępne
516	PAPPARDELLE ALL'UOVO	500 g	8015793001112	dostępne
517	SCIALATIELLI ALL'UOVO	500 g	8015793001105	na zamówienie
518	LASAGNE ALL'UOVO	500 g	8015793001129	dostępne
<b>MAKARON SUCHY</b>				
1	FUSILLI AL FERRETTO	500 g	8015793001327	na zamówienie
2	FILEI CALABRESI	500 g	8015793000273	na zamówienie
3	ORECCHIETTE - Uszka	500 g	8015793001303	dostępne
4	CORTECCE	500 g	8015793001334	dostępne
5	CAVATELLI - Muszelka wąska Cavatelli	500 g	8015793001341	dostępne
6	TROFIE - Warkoczyki	500 g	8015793001372	dostępne
7	SFIZIUSIELLI	500 g	8015793001365	na zamówienie
8	GNOCCETTI SARDI	500 g	8015793001358	na zamówienie
9	STRASCINATI - Makaron w formie liścia	500 g	8015793001310	dostępne
10	SCIALATIELLI CASARECCI - Spaghetti Scialatielli	500 g	8015793000108	dostępne
11	TAGLIATELLE CASARECCE	500 g	8015793000115	na zamówienie
12	PACCHERI	500 g	8015793001518	na zamówienie
14	CONCHIGLIONI - Muszla wielka	500 g	8015793001501	dostępne
15	CANDELE 54 cm	500 g	8015793001495	na zamówienie
16	ELICHE GIGANTI - Świder wielki	500 g	8015793001211	dostępne
17	ANELLI	500 g	8015793001631	na zamówienie
18	FERRAZZUOLI	500 g	8015793000184	na zamówienie
19	FUSILLI COL BUCO	500 g	8015793000191	na zamówienie
21	FUSILLI DI NAPOLI	500 g	8015793000214	na zamówienie
22	FUSILLI NAPOLETANI	500 g	8015793001556	na zamówienie
23	PENNE	500 g	8015793000238	na zamówienie
24	MACCHERONCELLI	500 g	8015793000245	na zamówienie
27	SPAGHETTI	500 g	8015793000276	na zamówienie
28	SPAGHETTI ALLA CHITARRA	500 g	8015793000283	na zamówienie
29	LINGUINE	500 g	8015793000290	na zamówienie
30	SPAGHETTONI 54 cm	1000 g	8015793000306	na zamówienie
<b>MAKARON SUCHY JAJECZNY</b>				
25	FUSILLI ALL'UOVO	500 g	8015793001457	na zamówienie
26	TAGLIATELLE ALL'UOVO - Wstażka prosta z jajkiem	500 g	8015793000269	dostępne
<b>SPECJALNOŚCI</b>				
20	SCIALATIELLI VERACI AL PREZZEMOLO - Spaghetti Scialatielli z pietruszką	500 g	8015793000207	dostępne
31	SCIALATIELLI PAGLIA E FIENO - Spaghetti Scialatielli biało-zielone	500 g	8015793000313	dostępne
32	TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO	500 g	8015793000320	na zamówienie
33	TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	500 g	8015793000337	na zamówienie
34	SCIALATIELLI AI FUNGHI PORCINI	500 g	8015793000344	na zamówienie
50	PACCHERI COLORATI	500 g	8015793500004	na zamówienie
51	ANELLI COLORATI	500 g	8015793510003	na zamówienie
52	ELICHE GIGANTI COLORATE	500 g	8015793520002	na zamówienie
53	FUSILLI COLORATI - Warkoczki kolorowe	500 g	8015793530001	dostępne
54	ORECCHIETTE COLORATE - Uszka kolorowe	500 g	8015793540000	dostępne
55	STRASCINATI COLORATI - Makaron kolorowy w formie liścia	500 g	8015793550009	dostępne
56	GNOCCETTI SARDI COLORATI - Muszka karbowana kolorowa	500 g	8015793560008	dostępne
57	CORTECCE COLORATE - Łódeczki kolorowe	500 g	8015793570007	dostępne
58	TROFIE COLORATE - Warkoczyki kolorowe	500 g	8015793580006	dostępne

Makarony na zamówienie są dostępne w ciągu 14 dni od zamówienia



5 14 505 56



3 54 57 16



53 10 31 20



9 6 58 26

• Sklepy – kontakt: 502 574305

• Restauracje – kontakt: 602 625626

Dostępne w sklepach w Warszawie: [piccola.italia@caterteam.pl](mailto:piccola.italia@caterteam.pl)

Nasze sklepy w Warszawie:

- ul. Egejska 17, tel. 22 754 01 85, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- Al. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- ul. Emili Plater 47, tel. 22 654 04 47, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 09.00-16.30
- ul. Hoża 29/31, tel. 22 628 02 99, pn-pt: 10.00-20.00, sb: 09.00-17.00

- pl. Wilsona 4, tel. 22 633 12 51, pn-pt: 09.45-20.00, sb: 9.30-17.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-pt: 09.30-20.00, sb: 09.30-17.00

• ul. Franciszka Klimczaka 1, Wilanów, tel. 694 940 252, pn-pt: 11.30-20.00, sb: 10.00-18.00,

Sklepy patronackie:

- ul. Polna 13 lok. 18, tel. 665 888 866, pn-pt: 10.00-19.00, sb: 9.00-15.00
- ul. Kasprzowicza 54, tel. 605 391 763, pn-pt: 10.00-19.00, sb: 10.00-15.00

W niedzielę sklepy nieczynne.

ZADZWOŃ, ZAMÓW, ODBIERZ W DOGODNYM TERMINIE  
[piccola.italia@caterteam.pl](mailto:piccola.italia@caterteam.pl)

[www.piccolait.pl](http://www.piccolait.pl)

