

*Righetti*  
Pasta dell'Arte



**Pasta-Kreationen der besonderen Art**

Raviolacci



Fiorelli



Caramelle



Sombrieri



Tortelli



Tortellini



Tortelletti

## Als **traditionelles Unternehmen**

produziert die Familie Righetti Teigwaren bereits in der **4. Generation**. Dem folgend wird an Prinzipien festgehalten, die sich ungeachtet wechselnder Zeitströme immer wieder aufs Neue bewähren. Die Kunst der Herstellung frischer italienischer Pasta wurde **1962** durch Gründung der Righetti Teigwaren in Frankfurt am Main nach Deutschland gebracht. Nach einer Reihe von unterschiedlicher Produktions- und Verkaufsstätten innerhalb des Rhein-Main-Gebietes wurde **Righetti-Teigwaren** 1972 in Mühlheim am Main angesiedelt.

**Qualität** beginnt in unserem Hause bereits bei der Auswahl der Rohprodukte. Deshalb wird stets auf **natürliche** und **frische Zutaten** für Teig und Füllung geachtet und bei der **Färbung** wird ganz auf die **Eigenschaften natürlicher Rohstoffe** gesetzt. Unser Produktionsprozess unterliegt einer permanenten und **lückenlosen Kontrolle** durch unser Qualitätsmanagement. Spezielle Produktionsverfahren ermöglichen es uns unsere Produkte **frei von Konservierungsstoffen** herzustellen

und nicht nur auf größere Liefermengen flexibel einzugehen, sondern auch spezielle Wünsche unserer Kunden nach **individuellen Formen, Farbgebungen und Füllungen** zu berücksichtigen. Diese Verbindung von traditionellen Pasta-Rezepten und aktuellen Produktionsverfahren kennzeichnen die Produkte aus unserem Hause aus.

# „Buon Appetito“

## Handgemachte Bandnudeln

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Tagliolini - 2 mm



Mit Eier	Gelb	125 g	1.000 g
Mit Spinat	Grün	125 g	1.000 g
Mit Tomate	Rot	125 g	1.000 g
Mit Sepiatinte	Schwarz	125 g	1.000 g

### Mezzane - 4 mm



Mit Eier	Gelb	125 g	1.000 g
Mit Spinat	Grün	125 g	1.000 g
Mit Tomate	Rot	125 g	1.000 g
Mit Sepiatinte	Schwarz	125 g	1.000 g
Weizen (ohne Ei)	Weiß	125 g	1.000 g

### Pappardelle - 20 mm



Mit Eier	Gelb	3 g	500 g
----------	------	-----	-------

### Spaghetti Chitarra - 2 mm



Mit Eier	Gelb	100 g	500 g
----------	------	-------	-------

## Kartoffelteigwaren

### Gnocchi Durchmesser ~25 mm



Normal	Gelb	5 g	1.000 g
Mit Spinat	Grün	5 g	1.000 g
Hausmacher Art	Gelb	5 g	1.000 g
Mit Tomate	Rot	5 g	1.000 g

### Gnocchi gefüllt Durchmesser ~33 mm



Gefüllt mit Mozzarella	Gelb	21 g	1.000 g
Gefüllt mit Steinpilz	Gelb	21 g	1.000 g
Gefüllt mit Kürbis	Gelb	21 g	1.000 g

### Gnocchetti Durchmesser ~15 mm



Normal	Gelb	3 g	1.000 g
--------	------	-----	---------

## ungefüllte Teigwaren

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Strozzapreti Breite ~50 mm



Mit Eier	Gelb	2 g	1.000 g
----------	------	-----	---------

### Garganelli Breite ~40 mm



Mit Eier	Gelb	2 g	1.000 g
----------	------	-----	---------

### Orecchiette Durchmesser ~23 mm



mit Hartweizengrieß	Gelb	2 g	500 g
---------------------	------	-----	-------

### Fussili Breite ~52 mm



mit Hartweizengrieß	Gelb	2 g	500 g
---------------------	------	-----	-------

## Gefüllte Teigwaren

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Triangoli Seitenlänge ~90 mm x ~80 mm x ~80 mm



Krabbenfleisch	Schwarz	20 g	1.000 g
Basilikum-Pinienkerne	Safran / Schwarz	20 g	1.000 g
Kürbis-Ingwer-Orange	Gelb	20 g	1.000 g
Lachs - Rucola	Safran / Schwarz	20 g	1.000 g
Gorgonzola-Walnuss	Rot / Grün	20 g	1.000 g
Kräuter	Gelb	20 g	1.000 g
Mascarpone-Limone	Gelb	20 g	1.000 g

### Sombrieri Durchmesser ~55 mm



Lachs-Meerrettich	Rosé	16 g	1.000 g
Perlhuhn-Gemüse	Grün	16 g	1.000 g
Kastanie <sup>4</sup>	Gelb	16 g	1.000 g
Broccoli	Gelb	16 g	1.000 g
Kaninchen-Trüffel	Gelb	16 g	1.000 g

## Gefüllte Teigwaren

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Panzerotti Breite ~40 mm Höhe ~40 mm



Steinpilz	Beige	7 g	1.000 g
-----------	-------	-----	---------

### Panzerotti Giganti Breite ~51 mm Höhe ~51 mm



Ricotta-Spinat	Gelb	14 g	1.000 g
----------------	------	------	---------

### Quadroni Breite ~72 mm Höhe ~65 mm



Ricotta-Spinat	Gelb	32 g	1.000 g
Caprese	Gelb	32 g	1.000 g

### Raviolacci Breite ~55 mm Höhe ~65 mm



Zander-Zucchini	Gelb	16 g	1.000 g
Feige-Schinken	Gelb	16 g	1.000 g
Lamm-Rosmarin	Gelb	16 g	1.000 g
Hummer	Rosé	16 g	1.000 g

### Schiaffoni Breite ~105 mm Höhe ~80 mm



Mozzarella-Tomate	Tricolore	57 g	400 g
-------------------	-----------	------	-------

### Mezzelune Länge ~115 mm Breite 70 mm



Bärlauch-Pecorino <sup>1</sup>	Gelb	40 g	400 g
Rucola-Parmesan	Gelb	40 g	400 g

### Ravioloni Giganti Länge ~80 mm Breite ~50 mm



Tomate-Champignon	Gelb	20 g	1.000 g
Spargel-Rucola <sup>2</sup>	Gelb	20 g	1.000 g
Aubergine-Minze	Gelb	20 g	1.000 g
Ziegen-Schafskäse	Gelb	20 g	1.000 g

Saisonartikel werden zu diesen Zeiten produziert :

<sup>1</sup> : März - Mai

<sup>2</sup> : März - Juni

<sup>3</sup> : Juni - September

<sup>4</sup> : Oktober - März

<sup>5</sup> : November - Januar

Alle angegebenen Größen und Gewichte sind Zirka-Maße und können leicht von den genannten Werten abweichen.

## Gefüllte Teigwaren

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Ravioloni Breite ~55 mm Höhe ~35 mm



Rinderbraten	Gelb	6 g	1.000 g
Basilikum	Gelb	6 g	1.000 g

### Agnolini Breite ~35 mm Höhe ~23 mm



all'Brasato	Gelb	~3 g	1.000 g
-------------	------	------	---------

### Tortelloni Durchmesser ~55-60 mm



Ricotta-Spinat	Gelb	24 g	500 g
Spargel	Grün	24 g	500 g
Steinpilz	Gelb	24 g	500 g
Lachs	Gelb	24 g	500 g
Lachs	Schwarz	24 g	500 g
Artischocke	Rot	24 g	500 g
Brennessel	Gelb	24 g	500 g
Scampi	Rot	24 g	500 g
Wildschwein-Marone <sup>1</sup>	Gelb	24 g	500 g
Pfifferling <sup>2</sup>	Gelb	24 g	500 g
Trüffel	Schwarz	24 g	500 g

### Tortelletti Durchmesser ~40-50 mm



Trüffel	Gelb	12 g	1.000 g
Büffelmozzarella	Gelb	12 g	1.000 g

### Tortelli Durchmesser ~30 mm



Fleischfüllung	Gelb	5 g	1.000 g
----------------	------	-----	---------

### Tortellini Durchmesser ~20 mm



Buon Gusto	Gelb	3 g	1.000 g
Fleischfüllung	Gelb	3 g	1.000 g

## Gefüllte Teigwaren

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Bon-Bon Nudeln Länge ~115 mm Ø ~25 mm



Steinpilz	Tricolore	42 g	500 g
Gorgonzola	Tricolore	42 g	500 g
Walnuss	Tricolore	42 g	500 g

### Caramelle Länge ~105 mm Ø ~25 mm



Käse - Birne	Gelb	18 g	1.000 g
Ente - Orange	Gelb	18 g	1.000 g

### Fiorelli Durchmesser ~20 mm



Trüffel	Gelb	3 g	1.000 g
Prosciutto	Gelb	3 g	1.000 g
Formaggio	Gelb	3 g	1.000 g

## Teigwaren für den Ofen

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Cannelloni Länge ~110 mm Ø ~25 mm



Fleischfüllung	Gelb	50 g	1.000 g
Ricotta-Spinat	Grün	50 g	1.000 g

### Crespelle Länge ~110 mm Ø ~20 mm



Steinpilz	Grün	50 g	1.000 g
Ricotta-Spinat	Gelb	50 g	1.000 g

### Lasagne



Bolognese		1000 g	1.000 g
Lasagneteigplatte	Gelb	200 g	4.000 g

## Teigwaren für Nachspeißen

Bezeichnung/Maße	Ausführung	Farbe	Stückgewicht	Verpackungseinheit
------------------	------------	-------	--------------	--------------------

### Crespelle Länge ~110 mm Ø ~20 mm



Mascarpone-Vanille	Gelb	50 g	1.000 g
--------------------	------	------	---------



Tortelloni



Bon-Bon Nudel



Triangoli



Ravioloni Giganti

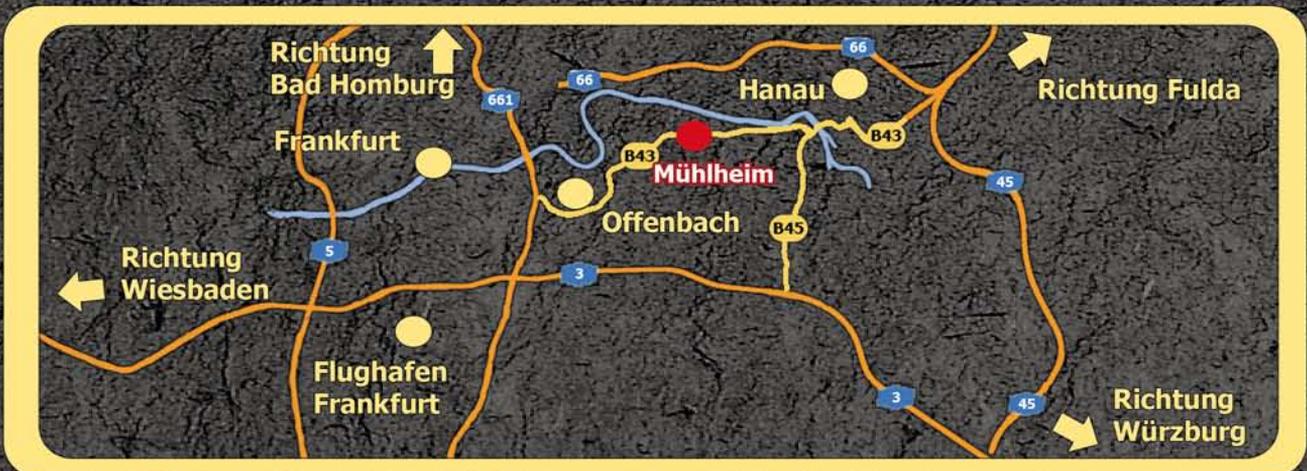


Ravioloni



Mezzelune

### Wie sie uns finden



Righetti Teigwaren GmbH  
Zeppelinring 25  
63165 Mühlheim  
Telefon 0 6108 - 72099  
Telefax 0 6108 - 68137  
email : [info@righettigmbh.de](mailto:info@righettigmbh.de)