



Bontà Valdivara

la pasta biologica è di casa
organic pasta is homemade here

Val di Vara



Pasta ripiena
Pasta al taglio
Linea biologica

Egg filled pasta
Egg pasta
Organic concept



E ntrare in alta Valdivara è ritrova-
re se stessi e la misura del proprio
tempo. È scoprire una terra dove
gli uomini vivono in armonia con l'aria,
la terra, l'acqua e gli animali. Dove ci si
può fermare a respirare il profumo dei
pini, a raccogliere funghi e castagne, a
bere l'acqua di un torrente, ad osservare
i caprioli e le trote, mentre all'orizzonte
il sole tramonta sul mare delle Cinque
Terre. Sono gli odori e i sapori di questa
natura rispettata e protetta che ora ritro-
vi in un prodotto che mette le tecnologie
moderne al servizio di una cultura mille-
naria, fatta di buone cose di ogni giorno: i
formaggi e le carni bio dei caseifici e degli
allevamenti della valle, i salumi e i vini
pregiati dei territori vicini. Scelti, prepa-
rati e confezionati per te da maestri pastai
che ripropongono in chiave moderna il
mestiere antico delle donne di questa ter-
ra semplice e generosa. Come gli uomini
che ci vivono. Come te.

T o enter high Valdivara - is to find
yourself and the rhythm of your own
life. To discover the land where men
live in harmony with the air, the ground, the
water and the animals. Where you can stop
to breathe in the pine fragrant air, collect mu-
shrooms and chestnuts, drink some fresh wa-
ter from the stream, watching wild deer and
trout... while at the horizon the sun sets in
the sea of Cinque Terre. The odors and flavors
of the respected and protected nature which
you will find in a product that has been
made using modern technologies conside-
ring the centuries old culture, produced with
the simple but delicious everyday things: lo-
cal organic cheeses and meats of the Valley,
sausages and valuable wines of the nearby
territories. Chosen, prepared and packed for
you by pasta masters, who present in a mo-
dern way the ancient women's handcraft of
this simple but generous land.
As the people living here!
As you are !

pasta ripiena



Pansoti in sfoglia di pesto ripieni di patate e fagiolini

*Ingredienti: pesto nella sfoglia, patate,
fagiolini, ricotta e grana padano*



Pansoti, pastry with pesto, filled with potato and string beans

*Ingredienti: pesto in pastry sheet, filled
with potato, string beans, ricotta and
Grana Padano cheese*

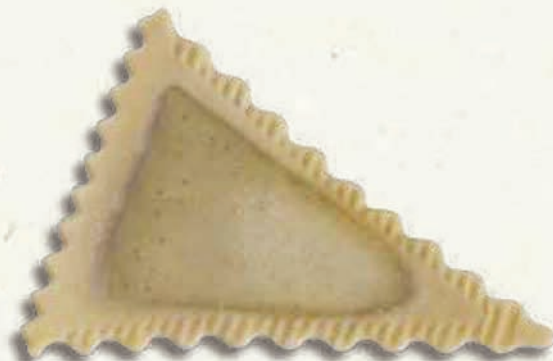
Pansoti ai funghi porcini di Castello e formaggio

Borgorotondo di Varese Ligure

*Ingredienti: funghi porcini, ricotta,
formagetta*

Pansoti with Boletus mushrooms and Borgorotondo cheese from Varese Liguria

*Ingredienti: boletus mushrooms, ricotta
and formagetta cheeses*





pastà ripiena



Mezzelune barricate all'Auxo Colli di Luni Rosso Doc ripiene al formaggio Divino di Varese Ligure

Ingredienti: vino Auxo Colli di Luni Rosso Doc nella sfoglia, formaggio Divino, ricotta, fegato di manzo



Mezzelune barricate with Auxo Colli di Luni Rosso Doc wine Filled with Divino di Varese Ligure cheese

Ingredients: Auxo Colli di Luni Rosso Doc wine in pastry sheet, filled with Divino and ricotta cheeses and veal liver

Mezzelune in sfoglia di limoni delle Cinque Terre ripiene di salame e formaggi di Varese Ligure

Ingredienti: limoni nella sfoglia, impasto di salame, ricotta, formaggi

Mezzelune in lemon of Cinque Terre filled with sausage and cheeses of Varese Ligure

Ingredients: lemons of Cinque Terre in pastry sheet, filled with sausage, ricotta and other cheeses of Varese Ligure





pasta ripiena



Pansoti biologici alla ricotta di Varese Ligure

Ingredienti: spinaci, ricotta, formaggio stagionato



Organic pansoti with ricotta of Varese Ligure

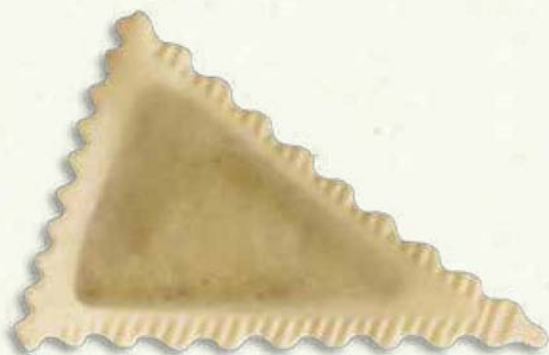
Ingredients: spinach, ricotta, Seasoned cheese

Ravioli biologici alle verdure e carni di San Pietro Vara

Ingredienti: carne, verdure

Organic Ravioli with vegetables and meats of San Pietro Vara

Ingredients: meats, vegetables





linea biologica all'uovo
organic egg pasta



pasta al



Tagliatelle di pesto

Ingredienti: pesto nell'impasto



Tagliatelle with pesto flavor

Ingredienti: pesto in pastry sheet

Tagliatelle di castagne

Ingredienti: farina di castagne nell'impasto

Tagliatelle with chestnut flavor

Ingredienti: pastry made with chestnut flour



taglio



pasta al



*Tagliatelle in barrique
all'Auxo Colli di Luni Rosso Doc*

Ingredienti: vino rosso, uova



*Tagliatelle with Auxo Colli
di Luni Rosso Doc*

Ingredienti: red wine, eggs

*Tagliatelle ai limoni delle
Cinque Terre*

Ingredienti: limoni nella sfoglia

*Tagliatelle with lemons of
Cinque Terre*

Ingredienti: lemons in pastry sheet





taglioli





Taglierini di pesto

Ingredienti: pesto, uova



*Taglierini flavored
with Pesto*

Ingredienti: pesto, eggs

*Taglierini ai limoni
delle Cinque Terre*

*Ingredienti: limoni nella
sfoglia, uova*

*Taglierini flavored
with Lemons of
Cinque Terre*

*Ingredienti: lemons in
pastry*

*Taglierini in
barrique all'Auxo Colli
di Luni Rosso Doc*

Ingredienti: vino rosso, uova

*Taglierini with Auxo
Colli di Luni Rosso Doc*

*Ingredienti: red wine in pastry
sheet*





tagliatelle



pasta al



*Tagliatelle biologiche
all'uovo*



Organic egg tagliatelle

*Taglierini biologici
all'uovo*

Organic egg taglierini



taglio



linea biologica all'uovo
organic egg pasta



gnocchi



*Gnocchi biologici
di patate*



*Organic potato
gnocchi*

*Gnocchi biologici
di patate e funghi*

*Organic potato
and mushrooms
gnocchi*

*Gnocchi biologici
di patate e farina
di castagne*

*Organic potato
and chestnut flour
gnocchi*





linea biologica





BONTÀ VALDIVARA srl
Via IV Novembre 3 - località Castello 19012 CARRO (SP)
Telefono e Fax +39 0187.861131
info@pastificiovaldivara.it
www.pastificiovaldivara.it