

SA.ME SAS

di Marzia e Marika Azzali & C.

Fondato nel 1978, con gli anni ha conosciuto un rapido e costante sviluppo che lo ha portato ad inserirsi in ambito provinciale nelle realtà produttive del settore artigianale locale.

La SAME è un'attività del tutto Artigianale, facendo leva sulla costante ricerca dell'eccellenza, è oggi un solido Laboratorio che diversifica le proprie attività nel settore di produzione di pasta fresca surgelata e poi congelata.

L'offerta di prodotti, completa e curata fin dalla scelta delle materie prime, fornisce una risposta genuina e di qualità alle diverse occasioni di consumo e ai desideri di un fruitore sempre più esigente ed evoluto. Le materie prime utilizzate sono fornite da aziende locali, ciò garantisce un prodotto Km "0".

La SAME si distingue per la produzione di qualità nel rispetto delle antiche tradizioni Artigianali della provincia di Parma.

La varietà di prodotti e la garanzia di serietà da sempre ci contraddistinguono: tutto ciò è frutto sia delle ottime ricette, sia della cura artigianale posta nella trasformazione di ingredienti sempre di prima scelta.

Le linee di produzione usano il sicuro e tradizionale metodo della TRAFILATURA A BRONZO e l'abbattimento a bassa temperatura della pasta, che garantisce un prodotto finale dalle proprietà nutrizionali intatte e con sapore tutto casalingo.

La SAME è disponibile a preparare prodotti personalizzati solo con l'utilizzo di materie prime di qualità e di stagione.



...DOVE SIAMO...



...A FIDENZA...

www.gelopasta.it

Orari:

dal Lunedì al Venerdì dalle 8:00 alle 12:00
e il Sabato dalle 9:00 alle 12:00



GELOPASTA

È un marchio: SA. ME. di Marzia e Marika Azzali & C.
Via XX Settembre, 15 - 43036 Fidenza (PR)
Tel. Laboratorio 0524.524150 - Cell. 327 9938157
info@gelopasta.it



GELOPASTA



LABORATORIO di PRODUZIONE
PASTA FRESCA - SURGELATA

prodotto artigianale

Tortelli Erbetta

La presenza di prodotti caseari quali ricotta e formaggio ne fanno un alimento tipico della nostra zona, dove questi prodotti sono di uso quotidiano.



Tortelli di Zucca

Piatto tipico dell'Italia Settentrionale, hanno un gusto particolare in quanto la dolcezza naturale della zucca si unisce al sapore del Parmigiano-Reggiano e dell'amaretto.



Tortelli di Patate

Ha un ripieno molto semplice, ma non per questo meno gustoso, composto da un impasto di patate lesse, Parmigiano-Reggiano, noce moscata e sale.



Tortelli di Spalla Cotta

Ripieno arricchito dal sapore unico della Spalla Cotta di San Secondo.



Tortello di Radicchio

Piatto arricchito dal sapore inconfondibile del radicchio Trevigiano, che si sposa perfettamente con la ricotta e Parmigiano-Reggiano.



Cappelletti alla Carne

I Cappelletti sono un piatto tradizionale Emiliano molto diffuso. Il ripieno è un impasto di stracotto di bovino e Parmigiano-Reggiano, come da usanza e tradizione.



Anolini al Formaggio

Sono il piatto principale delle Festività della bassa Parmense. Nel ripieno è presente solo Parmigiano-Reggiano di varia stagionatura, pane grattugiato raffermo scottato con brodo bollente, uova e una gratinata di noce moscata.



Chicche della Nonna

Tipici gnocchetti verdi fatti con patate lesse, ricotta e spinaci. Si gustano tutto l'anno.



Gnocchi di Patate

È un semplice impasto ottenuto mescolando patate e uova; si prestano a qualsiasi condimento.



Gnocchi verdi

Stessa ricetta degli gnocchi di patate ma con impasto ottenuto mescolando patate, uova ed erbe. Si prestano a qualsiasi condimento.



Pisarei

Gustosissimo piatto della Tradizione contadina Piacentina, cucinato con ingredienti poveri, costituito da gnocchetti di farina e pane grattugiato.



Paste All'uovo

La pasta all'uovo è nella storia della cucina italiana. Tra i vari formati e tipologie con farine e uova, si distinguono la pasta grattugiata e le tagliatelle.

