



Tovagliato monouso

CARTLANDIA®



INDEX

Blanc	3
Cartapaglia	4
FondoPieno	5
Fantasia	6
Cantinone	7
Buon Appetito	8
Lux	9
Scotlandia	10
Quadri	11
Quadrotto	12
Pizzamania	13
Marinara	14
Rigotto	15
Corda	16
Tela	17
AIR-LAID Romantica	18
AirTex	19
Festività	20
Tovagliette	21/22
Tovaglie a Rotolo	23
Portaposate	24



Blanc

Tovaglia in carta - cm. 100x100



Ricetta spaghetti cacio e pepe

1) Fai lessare in abbondante acqua salata 400gr di spaghetti. Nel frattempo, ammorbidisci con 3-4 cucchiari dell'acqua di cottura della pasta 200gr di pecorino non troppo stagionato e grattugiato. Quando scoli la pasta, tieni da parte qualche cucchiaino di acqua di cottura.

2) Versa in una padella abbastanza ampia da contenere comodamente la pasta 3 cucchiari di olio d'oliva ed un'abbondante macinata di pepe; scola gli spaghetti molto al dente e rovesciali nella padella.

3) Ultima la ricetta degli spaghetti cacio e pepe aggiungendo il formaggio precedentemente ammorbidito e termina la cottura mantecando gli ingredienti per un paio di minuti a fiamma media. Aggiusta ulteriormente di pepe in dosi abbondanti e suddividi i tuoi spaghetti cacio e pepe nei piatti, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura prima di servire nel caso in cui la pasta risultasse troppo asciutta.

Tempo di Preparazione: 15 minuti - Tempo di cottura: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi pecorino

pepe q.b.

400 grammi pasta di grano duro

3 cucchiari olio di oliva extravergine

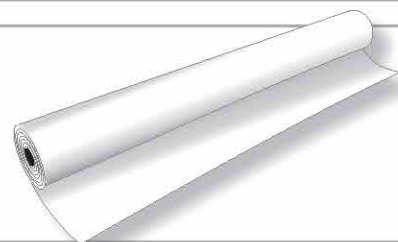


Kraft
Ecologica
Politenata
De-Ink


disponibile


in rotolo

h 100
da mt. 50



Ecologica

Politenata

 disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi



3

CARTLANDIA

Carta Paglia

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Bucatini all'amatriciana

Eliminate la cotenna del guanciale, tagliatelo a fette, poi a listarelle. Soffriggete il guanciale in una casseruola con pochissimo olio oppure cuocetelo semplicemente in un goccio di acqua, come previsto nella ricetta più classica. Dopo pochi minuti, aggiungetevi il peperoncino sminuzzato, scegliendo la quantità in base al vostro gusto personale. Unite i pomodori privati della pelle e tagliati a spicchi, poi aggiustate di sale. Coperchiate e cuocete per 50' circa (i tempi variano secondo il grado di maturazione dei pomodori).

Lessate i bucatini, scolateli al dente, rimetteteli nella casseruola calda e conditeli con il sugo. Serviteli subito completando con il pecorino grattugiato e una macinata di pepe. La ricetta originale dell'Amatriciana, o matriciana, che sembra derivare da Amatrice (Rieti), non prevede la cipolla, l'aglio o la pancetta, ma solo il guanciale. Oltre ai bucatini è molto diffuso anche l'uso degli spaghetti.

Tempo di Preparazione: 1h

Ingredienti per 4 persone:

800 g Pomodori maturi
500 g Bucatini
150 g Guanciale
50 g Pecorino romano grattugiato
g Peperoncino secco
Olio extravergine d'oliva
Sale
Pepe



Neutra
(da 80 gr.)

Neutra (da 80 gr.)

 fuxia

 verde

Politenata (60 gr. + 10 PE)



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

4

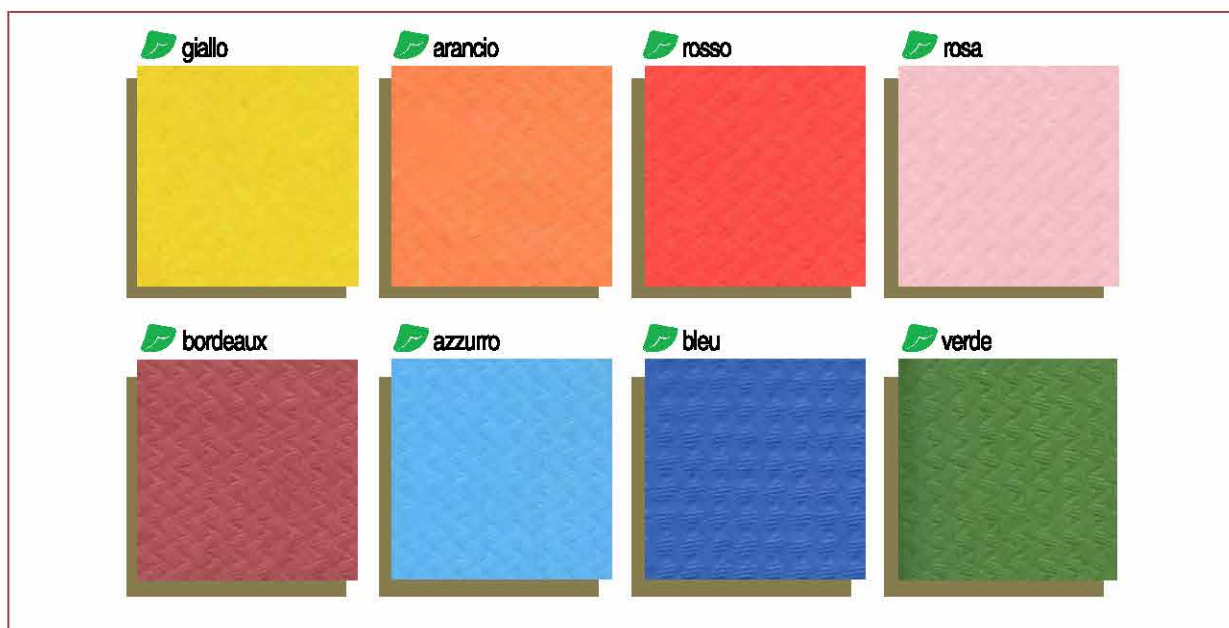
CARTLANDIA



Fondo Pieno

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100

Kraft



Politenata

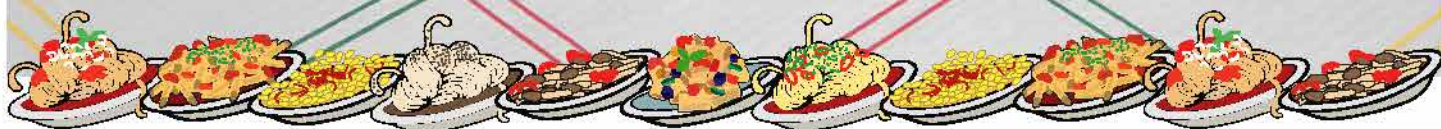
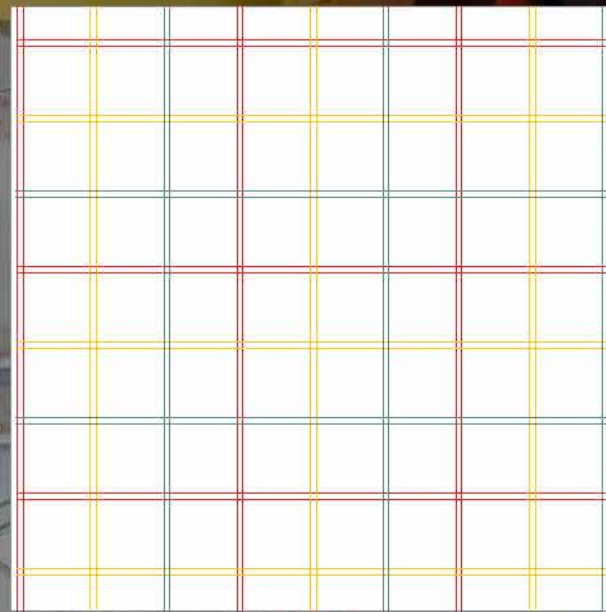


In rotolo
h 100
da mt. 50



Fantasia

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Pasta all'ortolana

Prendete la melanzana e lavatela sotto l'acqua tiepida. Asciugatela e tagliatela in orizzontale per dividerla a metà. Poi fate ancora delle striscioline, tagliandola per la sua lunghezza e, infine, in verticale riducendola a dadini non troppo grossi. Se volete eliminare il sapore amaro che in genere caratterizza le melanzane dovrete spugarle: per farlo seguite questi consigli.

Dopo aver lavato e pulito le zucchine, utilizzate lo stesso procedimento che avete utilizzato per la melanzana e riducetele a cubetti piccoli. Ora, togliete il picciolo e aprite i peperoni, eliminate i filamenti bianchi interni e tagliateli a strisce e poi a dadini fini. Infine, prendete i pomodori, lavateli, divideteli in quarti e togliete il picciolo verde.

A questo punto spellate e affettate a rondelle sottilissime una cipolla, pulite una carota e fatela a dadini e poi prendete un gambo di sedano, lavatelo e tagliatelo a rondelle. Versate il trito in una padella con un filo d'olio e lasciate a soffriggere per qualche minuto. Quando la cipolla sarà imbrionita, unite le melanzane e lasciatele cuocere per due minuti, poi aggiungete i peperoni e, dopo qualche minuto, le zucchine. Infine, aggiungete i pomodori tagliati e un pizzico di sale. Per una pasta all'ortolana in bianco, dovrete sfumare le verdure con 50 ml di vino bianco.

Ad alcuni, a cui non interessa preparare un piatto vegetariano, piace la pasta all'ortolana con l'aggiunta di un po' di salsiccia. In questo caso, dovete unire al soffritto iniziale 200 grammi di salsiccia, che sfumerete con un bicchiere di vino bianco, e poi aggiungere le verdure nell'ordine indicato in precedenza.

Lasciate cuocere per 20 minuti con il coperchio a fiamma media. Se vedete che le verdure si seccano troppo, aggiungete un quarto di bicchiere d'acqua. Se vi piace, verso la fine della cottura, potete aggiungere anche 20 ml di panna da cucina per un composto ancora più gustoso.

A parte, mettetevi in una pentola dell'acqua salata e portate a ebollizione. Dentro, mettete la pasta che più vi piace, vanno benissimo i tortiglioni, le caserecce o ancora la pasta fresca, come le tagliatelle o i tagliolini.

A fine cottura, unite la pasta al sugo di verdure e servite ai vostri ospiti calda.

Tempo di Preparazione: 10 minuti - Tempo di cottura: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta	1 carota
1 melanzana	1 costa di sedano
2 peperoni	1 bicchiere di vino bianco
2 zucchine	sale
200 gr di pomodori	olio
1 cipolla	



 unico articolo

Ecologica

De-Ink



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

6

CANTALDIA

Cantinone

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Sagne e fagioli all'abruzzese

Versare la farina sullo spianatoio, e creare un impasto con acqua tiepida, la pasta deve essere consistente e che si stende facilmente, non deve essere troppo elastica ne troppo molle.

Una volta creato l'impasto fare delle sfoglie sottili, che taglierete a strisce di 2/3 cm circa, e poi le ritaglierete a striscoline di 0.5 cm. (se avete la macchina della pasta potete tagliare le strisce direttamente con la funzione che serve anche per le tagliatelle).

Mettete le "sagne" su un vassoio e spolveratele di farina così non si attaccano, e lasciare riposare.

In una pentola far rosolare la cipolla tritata con la carota e il sedano tagliati a pezzetti, unire i fagioli precedentemente bolliti, ed il pomodoro e l'acqua, lasciar cuocere fino a che il sugo si ritiri, ma non troppo, se volete potete fare un sugo più brodoso, ma dovete unire più acqua, o l'acqua di cottura. Volendo potete cuocere i fagioli direttamente con le verdure e in acqua e poi unire il sugo direttamente nella stessa pentola.

Una volta cotto il sugo, fate bollire l'acqua per le sagne e cuocere per 4/5 minuti mescolando spesso, scolare ed unire il sugo servire caldissimo con peperoncino piccante a piacere.

Tempo di Preparazione: 30/40 min.

Ingredienti per 4 persone:

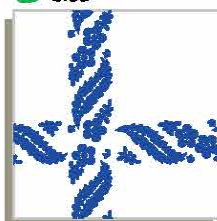
400 gr di farina di grano duro
acqua qb
200 gr di fagioli borlotti
1 barattolo di pomodori pelati
150 ml di passata di pomodoro
1 bicchiere d'acqua
sedano
1/2 cipolla
poco sedano

1 carota
peperoncino piccante
olio d'oliva
sale qb



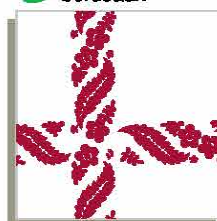
Politenata

bleu



Ecologica

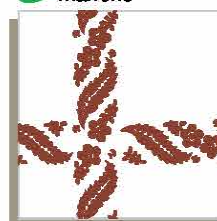
bordeaux



bleu

bordeaux

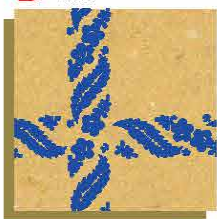
marrone



marrone

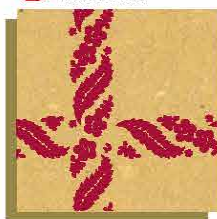
Paglia

bleu



Paglia Polit.

bordeaux



bleu

bordeaux

marrone



marrone



in rotolo

h 100

da mt. 50

disponibile



Ecologica



disponibile in magazzino



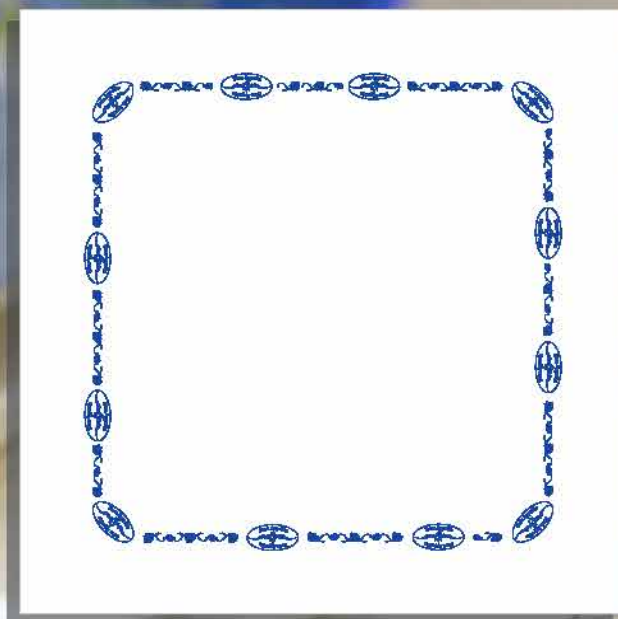
da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

7

CANTINONE

Buon Appetito

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Risotto allo zafferano

Sbuccia e affetta a velo una piccola cipolla, mettila in una casseruola con 50 g di burro e 30 g di midollo di manzo, prima scottato in acqua bollente. Fai rosolare piano finché la cipolla sarà appassita, poi butta 400 g di riso Carnaroli.

Lascialo tostare, spruzzalo con mezzo bicchiere di vino bianco e lascialo assorbire.

Bagna il riso con un mestolo di brodo e fallo assorbire. Metti a bagno in un mestolo di brodo 15 pistilli di zafferano (o diluisci una bustina). Porta il riso a cottura (per circa 18 minuti), unendo man mano altro brodo caldo (circa un litro e un quarto), e mescolando. Tieni per ultimo il brodo con lo zafferano.

Togli il riso dal fuoco, incorporavi ancora 20 g di burro e 30 g di grana padano grattugiato, mescolando finché burro e formaggio avranno mantecato il riso.

Tempo di Preparazione: 25 min.

Ingredienti per 4 persone:

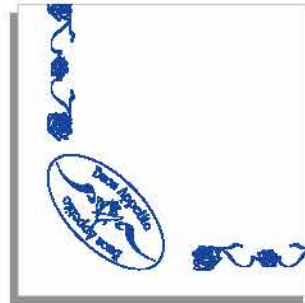
- 400 grammi riso carnaroli
- 1 cipolla
- 70 grammi burro
- 30 grammi midollo di manzo
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 15 zafferano pistilli
- 1,5 litri brodo
- 30 grammi grana padano



bordeaux



bleu



Politenata

Ecologica

bordeaux

bleu

disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

8

CANTALDIA





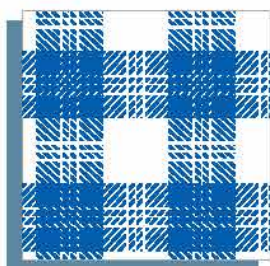
Lux

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100

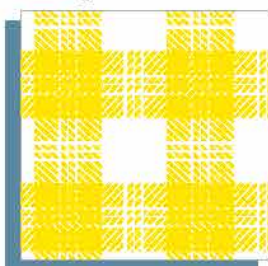


Ecologica

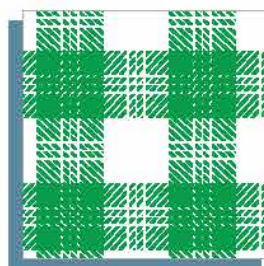
blue



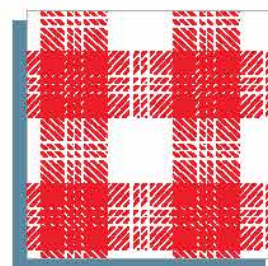
giallo



verde



rosso



De-Ink

blue

giallo

verde

rosso

Politenata

blue

giallo

verde

rosso

Penne all'arrabbiata

1. Tagliare l'aglio a pezzettini e soffriggerlo in una padella larga insieme al peperoncino tagliato. Aggiungere i pelati tagliati a pezzi, aggiustare di sale e lasciar cuocere per circa 15 minuti senza coperchio.
2. Lessare la pasta e scolarla al dente quindi versarla nella padella con il sugo lasciando sul fuoco per qualche minuto.
3. Impiattare e servire aggiungendo prezzemolo fresco tagliato alla buona e pecorino romano a pioggia.

Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di penne/pennette rigate
400 grammi di pelati
80 grammi di pecorino romano
2 spicchi d'aglio
2 peperoncini freschi
prezzemolo
sale
olio extravergine di oliva

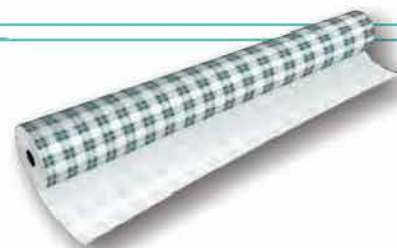
Tempo di Preparazione: 20 min.



in rotolo

h 100

da mt. 50



blue

giallo

verde

rosso

Ecologica



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 cont. da 100 pezzi

9

CARTLANDIA

Scotlandia

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Mettere a bollire l'acqua salata per la pasta.
Sbucciare l'aglio, tagliarlo in verticale ed eliminare il germe al centro, quindi tagliare in due ogni metà.
In una padella versare l'olio unite l'aglio, facendolo rosolare a fuoco medio e stando attenti a non bruciarlo.

Aggiungere il peperoncino e mescolate.
Consiglio: Consigliamo di utilizzare peperoncini freschi, ma anche quelli secchi o surgelati vanno bene.

Spegnere la fiamma ed eliminare l'aglio.
Cuocere gli spaghetti scolandoli prima che siano cotti, e conservare un bicchiere di acqua della cottura.

Rovesciare gli spaghetti nella pentola con l'olio, e rimettere sul fuoco la padella aggiungendo poco per volta l'acqua di cottura, mescolando fino a fine cottura.

Portare in tavola gli spaghetti aggiungendo il prezzemolo fresco

Ecologica

Politenata

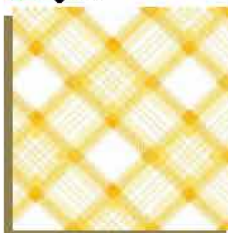
Tempo di Preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

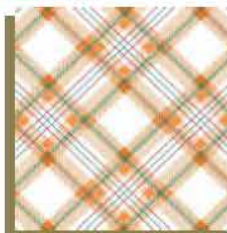
400 gr spaghetti numero 5
peperoncino piccante q.b.
olio extrav. di oliva q.b.
2 spicchi di aglio
1 mazzetto di prezzemolo
sale q.b.



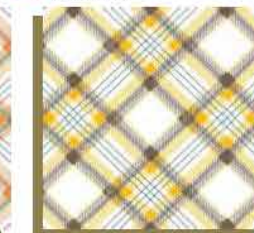
 giallo



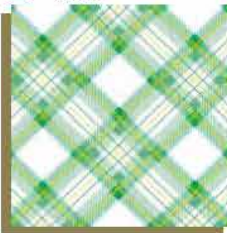
 rosso



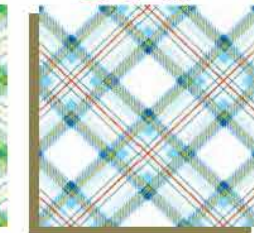
 marrone



 verde



 azzurro



 giallo

 rosso

 marrone

 verde

 azzurro


in rotolo

h 100
da mt. 50



Ecologica

 disponibile in magazzino

 da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

10

CANTLANDIA

Quadri

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Tagliatelle alla bolognese

Tritate finemente carota, sedano, cipolla, l'aglio e il peperoncino. Scaldate 4-5 cucchiari di olio in una casseruola, versatevi il battuto di verdure e poi fatevi rosolare la carne a fuoco medio. Salate e lasciar insaporire qualche minuto. Versate il vino e lasciate sfumare.

Passate i pomodori pelati al passaverdura e aggiungeteli agli altri ingredienti in cottura. Unite anche le foglie di basilico, coprite con un coperchio e fate cuocere a lungo a fuoco basso. Per un buon ragù richiede almeno un'ora e mezza di cottura. Di tanto in tanto controllate la consistenza e il sapore del sugo.

Quando il sugo è quasi pronto lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata. Scolatele bene al dente, versatele in una grande terrina e amalgamate per bene con il ragù.

Portate a tavola altro ragù da aggiungere a piacimento alle tagliatelle.

Tempo di Preparazione: 1h 55'

Ingredienti per 4 persone:

500 g di macinato di manzo
400 g di tagliatelle
1 carota
1 cipolla
2 gambi di sedano
1 bicchiere di vino secco
1 spicchio d'aglio
basilico quanto basta
1 kg pomodori pelati
sale quanto basta

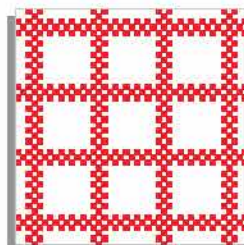
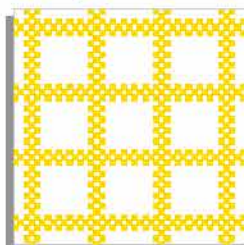


Politenata

SOLO SU ORDINAZIONE

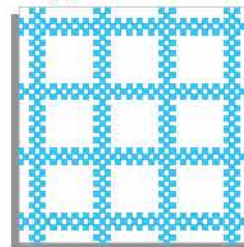
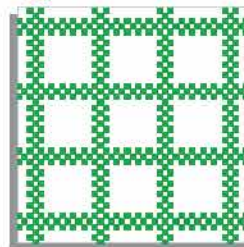
 giallo

 rosso



 verde

 blu



De-Ink

 giallo

 rosso

 verde

 blu

Ecologica

 giallo

 rosso

 verde

 blu

 disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 cont. da 100 pezzi

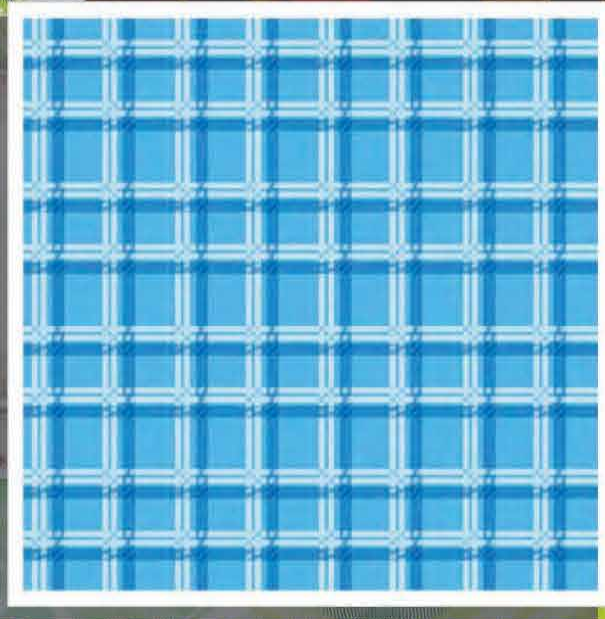
11

CARTELLA



Quadrotto

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Tacconelle o "sagne a pezze"

Dosi per la pasta:

farina di grano duro 250 g.
farina di grano tenero 250 g.
sale un pizzico
acqua mezzo bicchiere

Tempo di Preparazione: 15 minuti

Su una spianatoia in legno versate a fontana la farina, e aggiungere un pizzico di sale e mezzo bicchiere di acqua a temperatura ambiente come riportato negli ingredienti.

Incorporate il tutto, quindi, lavorate la pasta a lungo e con tanto olio di gomito, fino a ottenere una "panetta" consistente ed elastica.

Stendetela in una sfoglia con la macchinetta per la pasta o anche con il mattarello non molto sottile, fatela asciugare, quindi, tagliatela prima a strisce della larghezza di 2 centimetri e, poi, obliquamente, in modo da ottenere tanti pezzi romboidali, le così dette "tacconelle".

Il condimento per questo tipo di pasta rimane quello con sugo di pomodoro fresco, basilico, aglio e olio extravergine d'oliva, e se volete, una spolverata di pecorino grattugiato.

Salsa pomodoro fresco e basilico

Per preparare un buon sugo di pomodoro fresco vi consiglio di scegliere dei pomodori poco acquosi, i pomodori piccadilly o San Marzano sono perfetti!

Lavate e spellate i pomodori. Tagliate i pomodori a metà, privateli dei semi in eccesso e tagliate la polpa a quadretti.

In una padella dai bordi alti o in una casseruola versate dell'olio d'oliva e mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio.

Non appena l'aglio comincia a soffriggere aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, aggiustate di sale ed aggiungete qualche foglia di basilico.

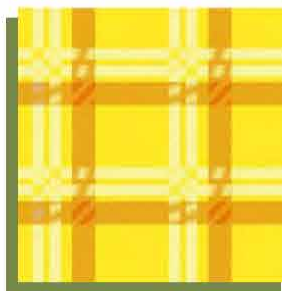
Ingredienti per 4 persone:

500 gr. pomodori san Marzano o Piccadilly
olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
basilico
sale
pepe nero

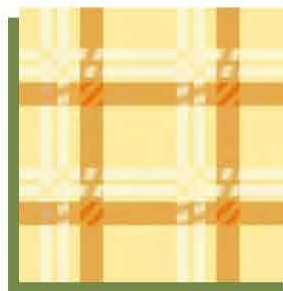


Ecologica

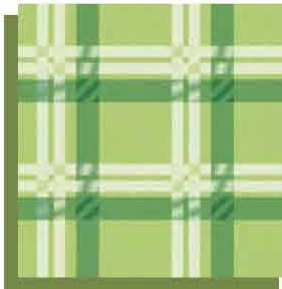
giallo



champagne



verde



blue



Politenata

giallo



champagne



verde



blue



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

12

CARTLANDIA

Pizzamania

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



La Ricetta della Pizza Margherita

Procedimento

Per iniziare versate la passata di pomodoro in una ciotola e conditela con 2 cucchiaini di olio e un po' di sale.

Stesura dell'impasto

Questo passaggio è molto importante perchè oltre a dare la forma finale alla pizza, viene spinta l'aria che e' contenuta nell'impasto verso il cornicione, con una doppia funzione: fare in modo che questo aumenti maggiormente di volume ed evitare le formazione di bolle di aria nella parte centrale della pizza margherita.

Tale procedura andrà realizzata sempre su una spianatoia (coperta con un velo di farina) sfruttando le dita di entrambe le mani, con un movimento che dia l'idea (appunto) di spingere ai bordi l'aria contenuta nell'impasto, quindi premendo e ruotando più volte per ottenere un risultato uniforme. Tenete bene a mente che la parte centrale dovrà essere spessa non più di mezzo centimetro, mentre il bordo dovrà avere un'altezza compresa tra 1 o 2 cm, e il diametro della pizza dovrà essere di circa 30 cm. Ricordiamo che la ricetta originale non ammette l'uso di alcuno strumento in questa fase, quali mattarelli o macchina a pressa a disco.

Condimento

Cospargete il disco appena ottenuto con la passata di pomodoro, e successivamente la mozzarella tritata grossolanamente, tre foglie di basilico e infine un filo d'olio con una agliara di rame col beccuccio fine. Se non l'avete, utilizzate una olieria che abbia comunque il becco fine. Dovrete aggiungerlo con un movimento abbastanza veloce, fatto a spirale, che parta dal centro

Cottura

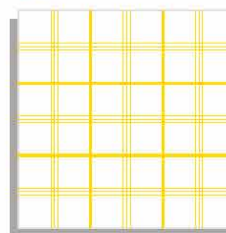
Aiutandovi con una pala metallica, inseritela direttamente sul piano del forno a legna che abbia già raggiunto la temperatura di circa 485 °C e tenetela a cuocere per circa 90 secondi. Ricordatevi di controllare la cottura alzando un lembo dell'impasto, per verificare che non si sia bruciato. Girate di tanto in tanto il disco per farlo cuocere in maniera più omogenea, cercando di mantenere la pizza sempre nella stessa zona del fono (attenti a non avvicinarla o allontanarla dalla sorgente di calore).

Anche se la tradizione napoletana non prevede (ovviamente) l'uso di forni elettrici, bisogna anche tener conto che non tutti possono avere in casa un forno a legna, per cui se usate un fornello elettrico impostate una temperatura di 250 gradi.

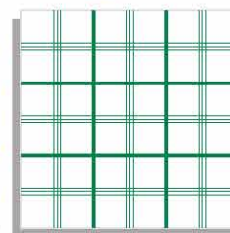
Quando la raggiunge (per esserne sicuri aspettate che si spengano le resistenze) inseriteci la vostra pizza e tenetela dentro per circa 15 minuti. Se utilizzate un forno elettrico prima di condire la pizza, ponete la base in una teglia unta con un filino d'olio (senza esagerare) per non farla attaccare. Ricordatevi di girare di tanto in tanto la vostra pizza, poiché la parte posteriore del forno si scalda di più rispetto a quella anteriore (in pratica dove c'è lo sportello).

Terminata la cottura della pizza Margherita servite immediatamente.

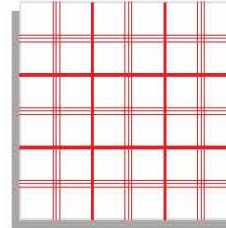
giallo



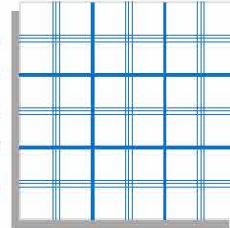
verde



rosso



bleu



De-Ink

Ingredienti per 1 pizza del diametro di 30 cm

Passata di pomodoro densa 500 ml circa
Mozzarella di bufala o Fior di latte 600 gr
4/5 foglie di Basilico
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.
1 panetto di pasta per la pizza



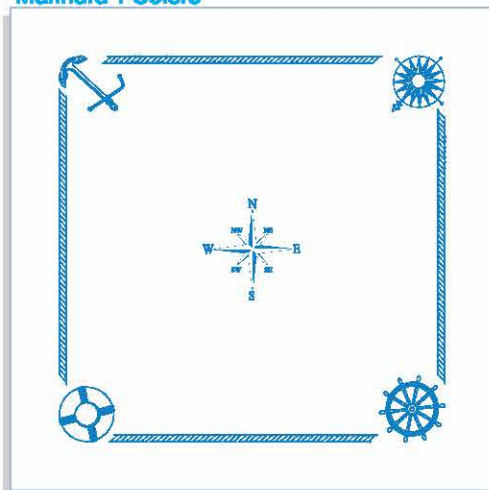
disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

13

CANTLANDIA



Politenata
Accoppiata
Ecologica
De-Ink

disponibile

Ingredienti per 4 persone:

320 grammi spaghetti	1 scalogno
300 grammi cozze o mitili	2 spicchi aglio
300 grammi vongole	1 cucchiaio prezzemolo tritato
400 grammi calamari	q.b. vino bianco secco
4 scampi	q.b. peperoncino in polvere
8 gamberi	q.b. olio extravergine d'oliva
400 grammi pomodori pelati	q.b. sale



Tempo di Preparazione: 95 min.

Politenata
Ecologica
De-Ink

disponibile

su ordinazione

in rotolo

h 100

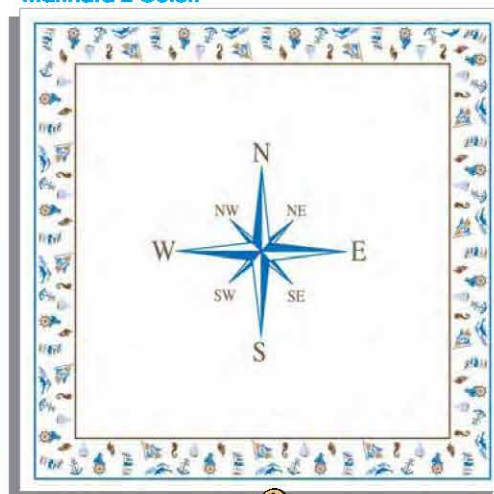
da mt. 50

disponibile



Ecologica

Marinara 2 Colori



Marinara

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100

disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

14

CARTLANDIA



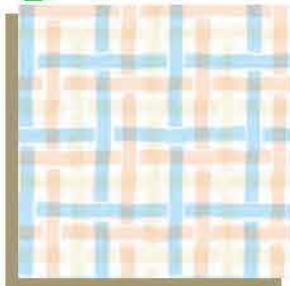
Rigotto

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Ecologica

azzurro



rosa



verde



Politenata

azzurro

rosa

verde

Lasagne abruzzesi

Tempo di Preparazione: 120 minuti

Siamo in Abruzzo, terra di sapori forti e genuini, come la ricetta del piatto che vi proponiamo. Con la farina e tre uova preparate la pasta, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua. Lavorate l'impasto energicamente per un quarto d'ora, sino a quando risulterà liscio e omogeneo. Fatelo riposare per 10 minuti circa in luogo fresco, poi stendetelo in una sfoglia sottile che taglierete in rettangoli larghi 15 cm e lunghi quanto il lato maggiore della teglia, bordi compresi. Lasciate asciugare le lasagne per un quarto d'ora, poi lessatele poche alla volta in abbondante acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un cucchiaino di olio. Scolatele al dente e stendetele ad asciugare su un canovaccio inumidito. Per preparare il ragù, fate un battuto con il grasso di prosciutto e mettetelo a rosolare in un tegame, aggiungendo la carne di manzo non appena il grasso tenderà a sciogliersi. Lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco medio. Quando la carne è ben rosolata, sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma e fatelo evaporare. Aggiungete allora i pomodori da sugo, privati della pelle e dei semi, e il concentrato. Mescolate, regolate di sale e di pepe, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per un'ora e mezzo circa. Nel frattempo lavorate la carne tritata di vitello con sale, pepe, un cucchiaino di pecorino grattugiato e due uova; ricavate dall'impasto tante polpettine grandi come una noce, fatele rosolare in una padella con un pochino di burro, asciugatele dal condimento in eccesso e aggiungetele al ragù. Infine rassodate tre uova, sgusciate e tritatele. A questo punto disponete sul piano di lavoro tutto l'occorrente per l'allestimento del piatto. Allineate una parte delle lasagne nella teglia imburata, facendole risalire anche sui bordi; cospargetele con un terzo del ragù e la metà delle uova sode, aggiungete qualche dadino di mozzarella, infine cospargete con il pecorino. Ricoprite con un nuovo strato di lasagne e aggiungete ancora un terzo del ragù, il resto delle uova e della mozzarella e del pecorino grattugiato. Terminate con uno strato di lasagne, che ricoprirete con ragù e burro fuso. Passate in forno caldo (180 gradi) per 20 minuti circa, in modo che le lasagne prendano un bel colore dorato.



Ingredienti per 4 persone:

300 g di farina
8 uova
1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
400 g di pomodori perini maturi
300 g di carne di vitello macinata
80 g di grasso di prosciutto
400 g di mozzarella
1/2 bicchiere di vino bianco secco
20 g di concentrato di pomodoro
80 g di burro
6 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato
Sale
Pepe

disponibile in magazzino

da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

15

CANTALANDA

Corda

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Ricetta spaghetti con pesto alla genovese

Impara come preparare il pesto alla genovese alla maniera classica con l'ausilio di un mortaio. ...

Lava le foglie di basilico in acqua fredda e asciugale con un canovaccio.

Prendi un mortaio e pesta gli spicchi d'aglio insieme al sale grosso.

Quando l'aglio e il sale si saranno amalgamati, aggiungi i pinoli e pestali fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungi il basilico all'aglio e ai pinoli. Non pestare con troppa forza, ma ruota il polso eseguendo un movimento dolce in modo da permettere la fuoriuscita degli oli essenziali contenuti nelle venature.

Aggiungi il parmigiano reggiano, il pecorino sardo e l'olio d'oliva a filo e continua a pestare.

Ingredienti per 4 persone:

Spaghetti 400 gr
Basilico 50 gr
Aglio 2 spicchi
Parmigiano reggiano 4 cucchiari
Pecorino 1 cucchiario
Pinoli 1 manciata
Sale grosso 1 pizzico
Olio extrav. di oliva mezzo bicchiere

Tempo di Preparazione: 30 min.



ecologica

 unico articolo

 disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

16

CARTLANDIA



Tela

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100



Ricetta ravioli al salmone

Preparare i ravioli al salmone è molto semplice e la riuscita della ricetta non richiede particolari abilità culinarie. Gli unici due segreti sono la pasta fresca e la qualità del salmone.

Preparate una pasta fresca tradizionale e quando avrete ottenuto un panetto liscio ed elastico, ricopritelo di pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo dedicatevi al ripieno dei ravioli di salmone, unendo nel bicchiere del mixer il salmone affumicato tagliato a striscioline, la ricotta fresca e una piccola macinata di pepe rosa.

Tritate il tutto e quando avrete ottenuto un composto liscio ed omogeneo aggiungete l'erba cipollina tagliata finissima con l'aiuto delle forbici da cucina.

Non tagliate mai l'erba cipollina al coltello perché perderebbe il suo caratteristico profumo e tutta la naturale consistenza croccante.

Estraete la pasta fresca dal frigorifero e ricavatene una sfoglia molto sottile. Posizionate un cucchiaino di impasto sulla sfoglia a distanza di 3 cm l'uno dall'altro. Ricoprite con l'altro strato di sfoglia e aiutandovi con una rondella o con un coppapasta ritagliate la forma dei vostri ravioli.

Pressate bene, ma senza esagerare, i lembi di chiusura dei ravioli al salmone per fare in modo che non si aprano durante la cottura.

In una padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio in una noce di burro, unite poi la panna fresca e lo zafferano. Fate cuocere il tutto per un paio di minuti regolando di sale e di pepe rosa.

Lessate i ravioli al salmone in abbondante acqua salata e quando saranno saliti tutti in superficie scolateli molto bene.

Servite i ravioli al salmone con la salsa allo zafferano decorando con fili di erba cipollina.

Tempo di Preparazione: 30 min.

ecologica

 unico articolo

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta fresca
200 gr di salmone affumicato
150 gr di ricotta vaccina
Pepe rosa macinato fresco
Erba cipollina
40 gr di burro
1 spicchio d'aglio
2 bustine di zafferano
150 gr di panna fresca da cucina
Sale



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

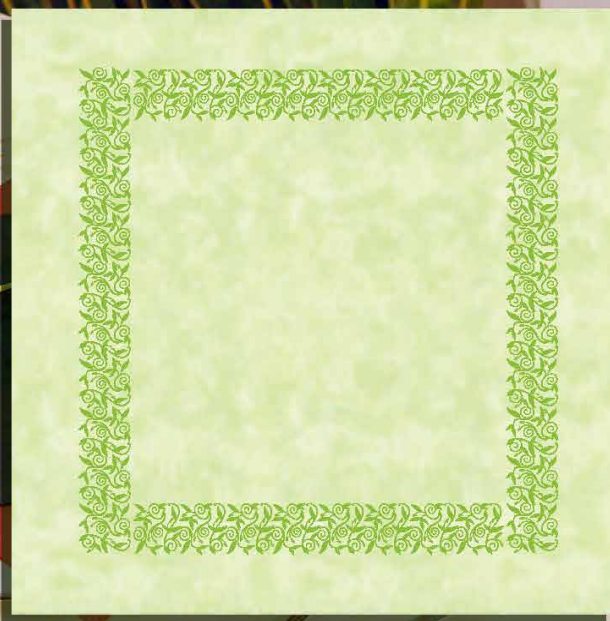
17

CANTLANDIA

SERIE
AirLaid

Romantica

Tovaglia in AIRLAID - mis. cm. 100x100



Ricetta ravioli al salmone

Preparare i ravioli al salmone è molto semplice e la riuscita della ricetta non richiede particolari abilità culinarie. Gli unici due segreti sono la pasta fresca e la qualità del salmone.

Preparate una pasta fresca tradizionale e quando avrete ottenuto un panetto liscio ed elastico, ricopritelo di pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo dedicatevi al ripieno dei ravioli di salmone, unendo nel bicchiere del mixer il salmone affumicato tagliato a striscioline, la ricotta fresca e una piccola macinata di pepe rosa.

Tritate il tutto e quando avrete ottenuto un composto liscio ed omogeneo aggiungete l'erba cipollina tagliata finissima con l'aiuto delle forbici da cucina.

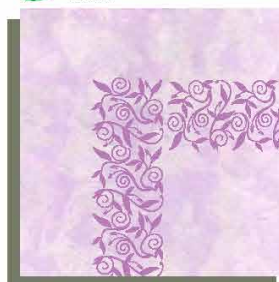
Non tagliate mai l'erba cipollina al coltello perché perderebbe il suo caratteristico profumo e tutta la naturale consistenza croccante.

Estraete la pasta fresca dal frigorifero e ricavatene una sfoglia molto sottile. Posizionate un cucchiaino di impasto sulla sfoglia a distanza di 3 cm l'uno dall'altro. Ricoprite con l'altro strato di sfoglia e aiutandovi con una rondella o con un coppapasta ritagliate la forma dei vostri ravioli.

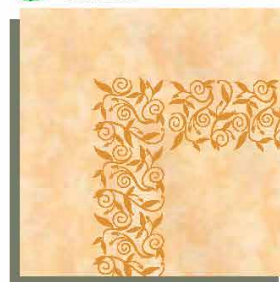
Pressate bene, ma senza esagerare, i lembi di chiusura dei ravioli al salmone per fare in modo che

Politenata

viola



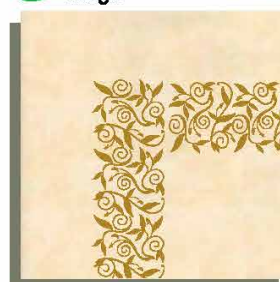
arancio



verde



beige



Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta fresca
200 gr di salmone affumicato
150 gr di ricotta vaccina
Pepe rosa macinato fresco
Erba cipollina
40 gr di burro
1 spicchio d'aglio
2 bustine di zafferano
150 gr di panna fresca da cucina
Sale



Tempo di Preparazione: 30 min.

disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

18

CARTLANDIA

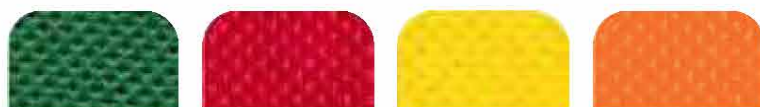


 bianco

 crema

 bordeaux

 blue



 verde

 rosso

 giallo

 arancio



 rosa

 celeste

 marrone

 nero



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

19

CANTALDIA

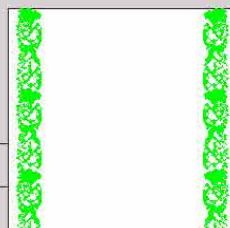
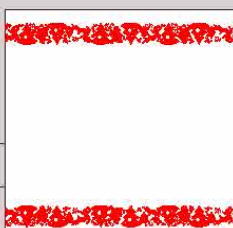
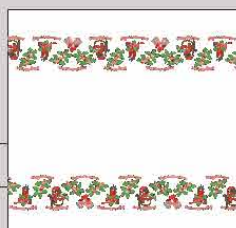


Festività

Tovaglia in carta - mis. cm. 100x100

NATALIZIA BIANCA

- TOVAGLIA 100X100 (conf. 100 pz)
- ROTOLO DA 7 MT.
- ROTOLO DA 50 MT.



NATALIZIA FONDI PIENI ORO/ARGENTO

- TOVAGLIA 100X100 (conf. 100 pz)
- ROTOLO DA 7 MT.
- ROTOLO DA 50 MT.



disponibile in magazzino



da produrre su ordinazione
min. quantitativo nr. 14 cartoni
5 conf. da 100 pezzi

20

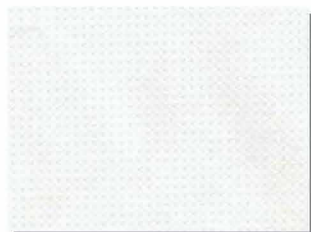
CARTLANDIA

Tovagliette

formato
disponibile
cm. 30x40

su richiesta
cm. 33x50
min. 12 cartoni

Neutra/Bianca



Ecologica / De-Ink

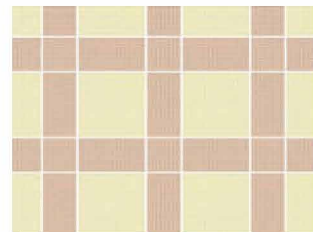
in ogni
cartone
4 confez.
da 500 pz.

Corda



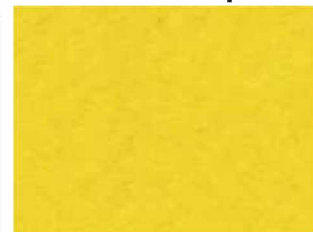
Ecologica

Tela



in ogni
cartone
8 confez.
da 250 pz.

Fondopieno

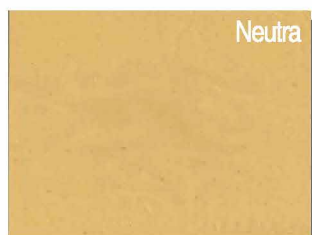


Kraft

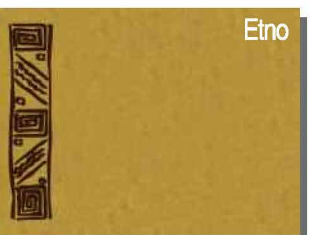
Colori disponibili

in ogni
cartone
8 confez.
da 250 pz.

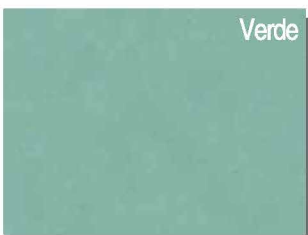
Cartapaglia



Neutra



Etno



Verde



Fuxia



Buon Appetito



Risto uno



Risto due

6 conf. da 250 pz.

in ogni
cartone
8 confez.
da 250 pz.

Tovagliette

formato
disponibile
cm. 30x40

Marinara

1 colore



De-Ink

in ogni
cartone
4 confez.
da 500 pz.

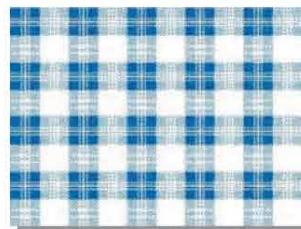
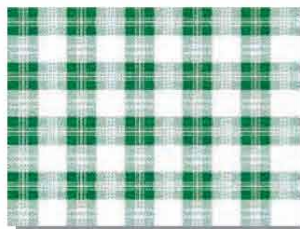
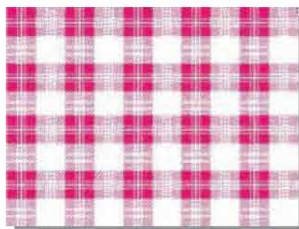
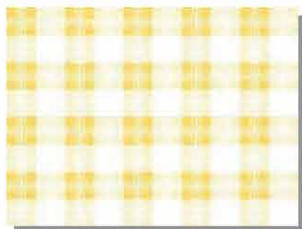
2 colori



Ecologica

in ogni
cartone
8 confez.
da 250 pz.

Lux

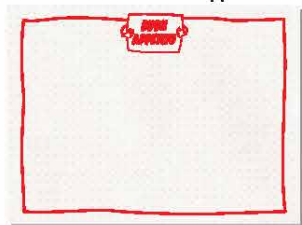


Ecologica - De-Ink

in ogni
cartone
4 confez.
da 500 pz.

Buonappetito

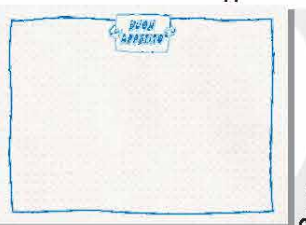
Buon app. / Rosso



Ecologica

De-Ink

Buon app. / Blu



De-Ink

in ogni
cartone
4 confez.
da 500 pz.

Chef



Ecologica

Pizza&Birra



in ogni
cartone
8 confez.
da 250 pz.

Quadrotto



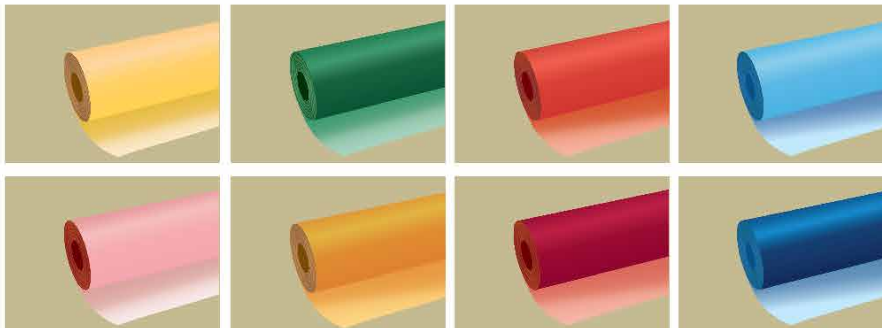
Ecologica

in ogni
cartone
8 confez.
da 250 pz.

Fondopieno



Colorati



Rose

Celeste



Giallo



Rosa



Salmone



Scottlandia

Verde



Azzurro



Marrone



Giallo



lunghezze disponibili

- da mt. 7

- da mt. 20

Portaposate

formato 10X25
con tovagliolo doppio velo cm. 38x38

BIANCO



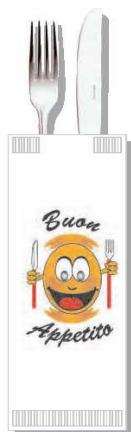
FONDO PIENO



BUON APPETITO



piatto



smile



multilanguage



classic



ombrellone



pizza

MARINARE



1 col.



2 col.

QUADROTTI



PAGLIA



neutro



etno



buon app.



pub/pizzeria





CARTLANDIA®

**CASH & CARRY
CARTOTECNICA INDUSTRIALE**

VIA GENOVA, 48 - ZONA INDUSTRIALE A 66041 ATESSA (CH) - Abruzzo - Italy
Tel. 0872 895046 - Fax 0872 897447 / info@cartlandia.it - www.cartlandia.it