

Pasta Fresca
Jolly





La nostra Storia

La storia del **Tortellificio Jolly** inizia a fine anni '50 nel centro storico di Empoli, i titolari dell'epoca spinti da una forte passione per la pasta fresca intraprendono questo percorso e in fase di scelta del nome per la società spicca il loro amore per i Tortellini. Saranno proprio i Tortellini a fare la storia del pastificio, considerato che la produzione di essi è sempre stata uno dei punti di forza.

Nel 1962 rilevano l'attività il Sig. Castaldi Gianfranco e il Sig. Giuntini Emanuele mossi sempre dalla stessa passione per la pasta fresca. Il 1° aprile 1969 la sede aziendale si sposta nello stabilimento di via Botticini dove resterà fino metà del 1998, in questi anni l'azienda cresce e solidifica la propria produzione in una vasta gamma di pasta fresca e secca.

A metà degli anni '70 il socio Giuntini decide di uscire di scena e il Sig. Castaldi Gianfranco ne acquisisce la piena proprietà; insieme al figlio Massimo portano avanti la tradizione italiana della pasta all'uovo, specializzandosi in produzioni di referenze adatte per qualsiasi tipo di clientela, dalla grande ristorazione alla GDO, alla vendita all'ingrosso per bar, ristoranti e grossisti.

Nel 1987 Massimo prende il posto del babbo Gianfranco e diventa l'unico titolare del Tortellificio Jolly, l'azienda continua a crescere e nel 1998, spinto da esigenze di ampliamento dei locali di lavorazione e di rinnovamento cambia la sede aziendale e tutta la produzione viene trasferita nella sede attuale in via dell'Artigianato a Montelupo Fiorentino. La produzione si specializza sempre di più nella linea fresca e la linea secca viene dismessa per fare posto ad una seconda linea di produzione in seguito all'aumento della domanda del prodotto finito fresco.

Massimo Castaldi ha da sempre avuto una grande passione per i macchinari e nel 2008 acquista un macchinario innovativo per la produzione di pasta fresca, partecipando anche allo studio dello stesso. Questo innovativo processo assicura la produzione di pasta di altissima qualità, laminata a freddo senza compressioni traumatiche, stress meccanici e di spessore regolabile.

Il vantaggio sta nel produrre la sfoglia in monoprocesso direttamente da un normale impasto granulare, ottenendo prodotti di altissimo livello, non comparabili con nessun altro processo attualmente utilizzato.

Questo processo di produzione consente di eliminare il gruppo di gramolatura. Il cuore del sistema è composto da due rulli con velocità diverse, che creano una naturale tramoggia, permettendo l'auto-alimentazione dell'impasto nella giusta quantità, senza produrre scarti e dello spessore desiderato.

Nonostante l'acquisto di macchinari moderni la nostra produzione è sempre rimasta artigianale, dove la mano dell'uomo fa la sua parte, perché in ogni singolo tortello vogliamo mantenere l'arte della tradizione e garantire prodotti buoni, semplici, genuini e gustosi. La nostra filosofia principale è quella di scegliere materie prime fresche e di qualità, seguendo sempre in modo attento le procedure in materia di sicurezza per orientarsi sempre verso un concetto di genuinità, freschezza e tradizione, rispettando le più recenti normative in tema di igiene e conservazione.

Negli anni l'attenzione si è spostata sempre di più nella scelta di materie prime italiane e dove possibile a "filiera corta", proprio per garantire eccellenza e freschezza dei nostri prodotti ma allo stesso tempo anche di sicurezza. Siamo in grado di offrire più di 200 referenze, studiate per tutte le categorie di clienti cercando di soddisfare al meglio ogni loro richiesta, prestando attenzione anche ad ogni esigenza, realizzando appositamente ricette specifiche.

La nostra filosofia, messa in atto ogni giorno, è stata apprezzata dai nostri numerosi clienti che ci scelgono quotidianamente e che ci hanno affidato il compito di realizzare per loro ricette apposite.

Da alcuni anni ormai, Massimo è affiancato dalla figlia Martina che con la collaborazione dei loro dipendenti e della mamma Dorella, ha dato un nuovo impulso all'azienda, incrementando la gamma dei prodotti, con ricette nuove, prestando attenzione alla stagionalità dei prodotti locali. Per questo ad inizio 2021 viene ampliata la linea produttiva con una vasta gamma di prodotti congelati, e viene realizzata una cucina interna per la preparazione di ripieni sempre più di qualità. I fornitori sono selezionati attentamente dopo una lunga conoscenza ed una reciproca fiducia, attraverso requisiti che vadano a soddisfare le normative in materia di qualità ed igiene, e anche gli ingredienti vengono scelti in base a requisiti specifici.

La nostra Mission

L'obiettivo principale è quello di operare nel mercato dell'industria alimentare con efficacia ed efficienza, rispondendo alle esigenze dei clienti, realizzando prodotti alimentari nel rispetto dei più alti standard qualitativi e della sicurezza alimentare.

Entrare a far parte dell'industria alimentare italiana d'eccellenza è un grande onore. I più grandi valori onestà, trasparenza, tradizione, innovazione, responsabilità sociale e ambientale sono i valori in cui crediamo e ci identifichiamo da sempre.

Il mestiere del pastaio richiede manualità e competenza ma anche un pizzico di creatività. I nostri prodotti vogliono racchiudere bellezza e bontà, rispecchiando la nostra cultura e la nostra identità. Il nostro lavoro è nato dalla passione ma è reso unico dalla dedizione e dalla professionalità dei nostri dipendenti.

La Qualità

All'interno del pastificio vengono rispettati rigorosissimi standard di sicurezza. La produzione è organizzata secondo le ordinazioni ricevute da parte dei clienti raggruppando le tipologie a seconda delle possibili contaminazioni, accortezza adottata per garantire maggiore sicurezza anche se tra una produzione e l'altra il reparto e i macchinari coinvolti vengono puliti e sanificati. La scelta di produrre giornalmente e su ordinazione deriva dal fatto di voler garantire sempre un prodotto finito fresco con ancora molti giorni di shelf life a disposizione.

Il nostro ufficio qualità controlla ogni fase preventivamente per evitare ogni criticità e tutelare la salute dei nostri consumatori. Le verifiche sono giornaliere con controlli di qualità delle materie prime, sul rispetto della catena del freddo, sul piano di sanificazione e sulla tracciabilità dei prodotti in arrivo e in partenza dall'azienda. Monitoriamo ogni fase produttiva con severità e concretezza.

La Toscana

La Toscana è una terra ricca di storia, tradizioni, profumi e sapori che la rendono la terra del buon vivere, e il Tortellificio jolly ha la fortuna di nascere in questa terra piena di tante risorse.

Il nostro “mastro” pastaio in collaborazione con l’ufficio di ricerca e sviluppo prepara con cura le ricette tradizionali del nostro territorio e crea ricette fantasiose abbinando materie prime stagionali e territoriali di prima qualità, che conferiscono al prodotto delle caratteristiche uniche ed inconfondibili.

I nostri marchi:



Pasta all'Uovo

FUSILLI

Pasta:

- ALL'UOVO

Dimensioni: 4 x 1 x 1 cm

Peso: 1,8g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



TORCHIETTI

Pasta:

- ALL'UOVO

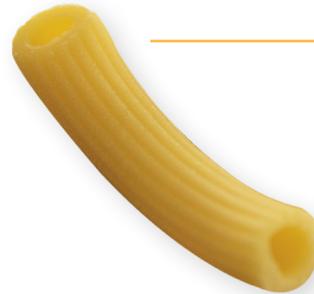
Dimensioni: 4,8 x 1 x 0,1 cm

Peso: 1,8g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



MACCHERONI

Pasta:

- ALL'UOVO
- CACAO

Dimensioni: 4,9 x 0,9 x 1,9 cm

Peso: 1,8g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

RICCIOLI

Pasta:

- ALL'UOVO

Dimensioni: 3,5 x 1,8 x 1,8 cm

Peso: 1,8g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



TAGLIERINI

Pasta:

- ALL'UOVO

Dimensioni: 30 x 0,2 x 0,125 cm

Peso: 0,9g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



CHITARRINI

Pasta:

- ALL'UOVO
- NERO DI SEPPIA

Dimensioni: 30 x 0,2 x 0,2 cm

Peso: 1,4g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

TAGLIOLINI

Pasta:

- ALL'UOVO
- NERO DI SEPPIA
- CASTAGNE
- GRANO SARACENO
- CACAO

Dimensioni: 30 x 0,4 x 0,125 cm

Peso: 1,6g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



Pasta all'Uovo

PAPPARDELLE

Pasta:

- ALL'UOVO
- SENATORE CAPPELLI
- CASTAGNE

Dimensioni: 30 x 1,8 x 0,125 cm

Peso: 7g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



La Pasta 100% Made in Italy



TAGLIATELLE

Pasta:

- ALL'UOVO
- NERO DI SEPIA
- CASTAGNE
- GRANO SARACENO
- CACAO

Dimensioni: 30 x 0,7 x 0,125 cm

Peso: 2,7g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

Pasta Fresca
Ruvidella[®]
la Buona Tradizione in... Tavola

Pasta all'Uovo



LASAGNA

Pasta:

- ALL'UOVO
- NERO DI SEPIA
- GRANO SARACENO
- CASTAGNE
- POMODORO
- SPINACI
- Su richiesta

Dimensioni: 25 x 21 x 0,8 cm

Peso: 70 g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

Pasta Fresca
Ruvidella[®]
la Buona Tradizione in... Tavola



MALTAGLIATI

Pasta:

- ALL'UOVO
- CASTAGNE

Dimensioni: 5,5 x 6 x 0,14 cm

Peso: 5,3g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

Crespelle all'Uovo



CRESPELLE RIPIENE

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- TARTUFO
- BURRATA
- FUNGHI
- CASTAGNE
- RADICCHIO
- ZUCCA
- SCAMPI
- BRANZINO

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 21 x 4 x 2 cm

Peso: 80/100g

Confezioni: 250g, 500, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

CRESPELLE FANTASIA

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 21 x 12,5 x 0,125 cm

Peso: 25g

Confezioni: 250g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

Pasta Fresca

La vasta gamma di pasta fresca da noi prodotta è suddivisa in articoli stagionali e in articoli disponibili tutto l'anno, versatili, facili e veloci da cucinare, che grazie alle loro eccellenti proprietà organolettiche, hanno un'ottima tenuta in cottura.

Tutti i nostri prodotti finiti sono disponibili in confezioni piccole per il libero servizio e in confezioni più grandi per la ristorazione. Tutta la nostra pasta fresca ripiena è disponibile anche congelata, sempre su ordinazione, quantitativo minimo ordinabile 12 Kg.

PICI

Pasta:

- ALL' UOVO
- SENZA UOVO

Dimensioni: 25 x 0,5 x 0,5 cm

Peso: 4g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

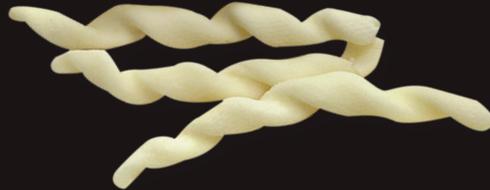
Minimo d'ordine: 6 Kg



TROFIE

Pasta:
• SENZA UOVO

Dimensioni: 4,5 x 0,8 x 0,8 cm
Peso: 2,9g
Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg
Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.
Minimo d'ordine: 6 Kg



PACCHERI

Pasta:
• SENZA UOVO

Dimensioni: 5 x 2,5 x 2,5 cm
Peso: 6,3g
Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg
Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.
Minimo d'ordine: 6 Kg



MEZZE MANICHE

Pasta:
• SENZA UOVO

Dimensioni: 2,5 x 2,5 x 2,5 cm
Peso: 3,2g
Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg
Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.
Minimo d'ordine: 6 Kg



ORECCHIETTE

Pasta:
• SENZA UOVO

Dimensioni: 3 x 3 x 0,5 cm
Peso: 1,6g
Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg
Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.
Minimo d'ordine: 6 Kg

STROZZAPRETI

Pasta:
• SENZA UOVO

Dimensioni: 3 x 1 x 0,5 cm
Peso: 4g
Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg
Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.
Minimo d'ordine: 6 Kg



Pasta Ripiena

AGNOLOTTI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 5,7 x 2,7 x 0,8 cm

Peso: 3g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



FAGOTTINI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 1,5 x 1,5 x 2,5 cm

Peso: 4,9g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



QUADRUCCI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

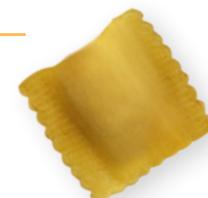
Dimensioni: 1,8 x 1,7 x 0,8 cm

Peso: 0,9g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg





TORTELLINI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 2,8 x 2,7 x 1,1 cm

Peso: 3g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



TORTELLINI MIGNON

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 2,5 x 2,3 x 1,5 cm

Peso: 2,2g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

TORTELLONI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- MUGELLANI DI PATATE
- TARTUFO

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 6,5 x 5,5 x 2,2 cm

Peso: 22g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



OMBELICO

Ripieni:

- RICETTA TIPICA BOLOGNESE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 2 x 2,5 x 1 cm

Peso: 2,1g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



TORTELLI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 4,5 x 4 x 1, cm

Peso: 9g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



Pasta Ripiena



RAVIOLI MEDICEI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- BRANZINO
- SALMONE
- ORTICA
- SCAMPI
- PECORINO
- ANATRA
- BURRATA
- ASPARAGI E PECORINO
- FUNGHI
- CINGHIALE
- TARTUFO
- Su richiesta con altri ripieni

Sfoglia: all'uovo, spinaci, cacao.

Dimensioni: 7,4 x 6,7 x 1,5 cm

Peso: 26g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



SOMBRERI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- PECORINO E MIELE
- GAMBERI
- ZUCCA E GAMBERETTI
- 4 FORMAGGI
- MASCARPONE E CASTAGNE
- Su richiesta con altri ripieni

Sfoglia: all'uovo, cacao, nero di seppia, spinaci.

Dimensioni: 6,5 x 6 x 1,9 cm

Peso: 17g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



MEZZELUNE

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- PECORINO
- FUNGHI E CASTAGNE
- CAPRESI
- RADICCHIO E SPECK
- BRANZINO
- ARAGOSTA
- ZUCCA
- SALMONE
- PATATE E FORMAGGIO
- TARTUFO
- Su richiesta con altri ripieni

Sfoglia: all'uovo, al nero di seppia, castagne, spinaci.

Dimensioni: 6,8 x 5,5 x 1,5 cm

Peso: 17g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg





RAVIOLI QUADRATI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- BURRATA E ZUCCHINE
- BRANZINO
- CERNIA
- SALMONE
- SPECK E NOCI
- PECORINO E PERE
- PORRI E SALSICCIA
- Su richiesta con altri ripieni

Sfoglia: all'uovo, spinaci, cacao.

Dimensioni: 5 x 5 x 1 cm

Peso: 15g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



DENARI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- TARTUFO
- CACIO E PEPE

Sfoglia: all'uovo

Dimensioni: 3,4 x 3,4 x 0,7cm

Peso: 3,8g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



RAVIOLI MAREMMANI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- BURRATA
- BURRATA E PATATE
- Su richiesta con altri ripieni

Sfoglia: all'uovo, spinaci.

Dimensioni: 10 x 10 x 1,5 cm

Peso: 50g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

Fatti a Mano

“Fatto a mano” non è solo un modo di dire, ma un modo di agire, noi ci mettiamo passione e cura in ogni nostro prodotto.

Questa lavorazione è come quella fatta in casa: con il taglierino alla mano creiamo tortelli, triangoli, girasoli, cuori, mezzelune, ripieni di gustose prelibatezze per soddisfare i palati più tradizionali e quelli più curiosi!

TORTELLONI FATTI A MANO

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- TARTUFO
- BURRATA
- FUNGHI
- CASTAGNE
- RADICCHIO
- ZUCCA
- SCAMPI
- BRANZINO

Sfoglia: all'uovo, agli spinaci, al grano saraceno, al nero di seppia.

Dimensioni: 6,5 x 5,5 x 1,3 cm

Peso: 22g

Confezioni: 250g, 500, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg





CUORI FATTI A MANO

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- BURRATA
- PECORINO

Sfoglia: all'uovo, alla barbabietola.

Dimensioni: 7 x 7,5 x 0,7 cm

Peso: 28g

Confezioni: 250g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, a febbraio.

Minimo d'ordine: 6 Kg

TRIANGOLI FATTI A MANO

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- TARTUFO
- BURRATA
- FUNGHI
- CASTAGNE
- RADICCHIO
- ZUCCA
- SCAMPI
- BRANZINO

Sfoglia: all'uovo, agli spinaci.

Dimensioni: 7,5 x 5,5 x 0,6 cm

Peso: 20g

Confezioni: 250g, 500, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



CARAMELLE FATTI A MANO

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- ASPARAGI
- TARTUFO
- SALMONE
- FUNGHI E SALSICCIA
- PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

Sfoglia: all'uovo, alla curcuma, agli spinaci.

Dimensioni: 2,5 x 7 x 1 cm

Peso: 23g

Confezioni: 250g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



TORTELLI FATTI A MANO

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- TARTUFO
- SALMONE
- FUNGHI

Sfoglia: all'uovo, agli spinaci, al pomodoro.

Dimensioni: 6,3 x 4,3 x 1 cm

Peso: 22g

Confezioni: 250g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

TORTELLACCI FATTI A MANO

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI
- TARTUFO
- SALMONE
- FUNGHI

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 5,3 x 4,8 x 1 cm

Peso: 25g

Confezioni: 250g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



Ristorazione



RAVIOLI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI

Sfoggia: all'uovo.

Dimensioni: 6,5 x 5,5 x 1,9 cm

Peso: 20g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg

LASAGNA

Pasta:

- ALL'UOVO
- NERO DI SEPPIA
- GRANO SARACENO
- CASTAGNE
- POMODORO
- SPINACI
- Su richiesta

Dimensioni: 25 x 21 x 0,8 cm

Peso: 44 g

Confezioni: 4 Kg, 10 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg

CANNELLONI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI

Sfoggia: all'uovo.

Dimensioni: 8,9 x 4 (x4) x 0,7cm

Peso: 18,5g x 4 cannelloni (74g totale)

Confezioni: 2 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 8 Kg



TORTELLINI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 2,8 x 2,7 x 1,1 cm

Peso: 3g

Confezioni: 5 Kg, 10 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg



TORTELLINI MIGNON

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 2,5 x 2,3 x 1,5 cm

Peso: 2,2g

Confezioni: 5 Kg, 10 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg



QUADRUCCI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 1,8 x 1,7 x 0,8 cm

Peso: 0,9g

Confezioni: 5 Kg, 10 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg



RAVIOLI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 4,6 x 4,7 x 1cm

Peso: 9 g

Confezioni: 5 Kg, 10 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg



RAVIOLINI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 4,2 x 3,5 x 1cm

Peso: 5,75 g

Confezioni: 5 Kg, 10 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg



TORTELLI

Ripieni:

- PROSCIUTTO CRUDO
- CARNE

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 4,5 x 4 x 1, cm

Peso: 9g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 10 Kg

SOMBRERI

Ripieni:

- RICOTTA E SPINACI

Sfoglia: all'uovo.

Dimensioni: 6,5 x 6 x 1,9 cm

Peso: 17g

Confezioni: 250g, 500g, 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



Gnocchi, Chicche e Gnudi

GNOCCHI

- PATATE
- ZUCCA
- SPINACI

Dimensioni: 2,6 x 2 x 1,6 cm

Peso: 5g

Confezioni: 500g, 1 Kg, 5 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



CHICCHE

- PATATE
- PATATA VIOLA

Dimensioni: 2 x 1,6 x 1,3 cm

Peso: 2,5g

Confezioni: 500g, 1 Kg, 5 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



GNUDI

- RICOTTA E SPINACI
- GAMBERONI
- ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA

Dimensioni: Ø 4,5 cm

Peso: 8g

Confezioni: 1 Kg

Disponibilità: su ordinazione, tutto l'anno.

Minimo d'ordine: 6 Kg



www.tortellificiojolly.it



Tortellificio Jolly di Castaldi Massimo
Via dell'Artigianato 8/A - 50056 Montelupo Fiorentino (FI)
Tel. 0571 914067 - commerciale@tortellificiojolly.it