



La Tortuovo s.r.l.

La Tortuovo S.r.l., oggi leader in Sardegna nella produzione di Pasta Ripiena Surgelata, è nata nel 1980 dal suo fondatore Antonio Zaccarini.

Uno dei punti di forza della nostra azienda è dato dall'alto grado di artigianalità dei nostri prodotti, unito a tecniche di produzione all'avanguardia e confezionamento automatico.

Il processo produttivo fa così nascere un prodotto genuino, con elevate proprietà qualitative.

L'obiettivo principale della Tortuovo è la ricerca della massima qualità del prodotto a partire da una rigorosa scelta delle materie prime per giungere, attraverso un curato processo produttivo, al prodotto finito.



Tortuovo s.r.l.

Zona Industriale Baccasara • Tortolì 08048 (NU) Sardegna Italia • Telefono +39/0782/624738 • Fax +39/0782/624813 • tortuovo@email.it • www.tortuovo.it





Ravioli di patate

Tipico raviolo del Centro Sardegna è conosciuto ed apprezzato per il particolare connubio tra il dolce delle patate e il mix di formaggi sardi leggermente piccanti e saporiti, al quale si aggiungono il retro sapore dell'aglio e della menta.

Ingredienti: semola di grano duro, fiocchi di patate reidratati, mix di formaggi sardi, olio extra vergine oliva, uova fresche Cat. A, sale, aglio, pepe e menta.



Ravioli di ricotta e spinaci

Il rispetto della ricetta tradizionale, la cura nella scelta degli ingredienti tra i quali la ricotta gentile rigorosamente sarda, fanno del raviolo ricotta e spinaci il prodotto principe della Tortuovo.

Ingredienti: semola di grano duro, ricotta, spinaci, uova fresche Cat. A, sale, noce moscata, pepe.



Ravioli di seppie

Nato dalla rielaborazione di una ricetta tipica marinara, il raviolo ha al suo interno la polpa di seppia tritata grossolanamente, questa sua caratteristica permette di gustarne appieno il sapore.

Ingredienti: semola di grano duro, seppie, polpa di pomodoro, pane grattugiato, olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, peperoncino.



Ravioli di melanzane

Il ripieno di questi ravioli è costituito principalmente di Melanzane tritate al quale vengono aggiunti la miscela degli altri ingredienti che attenuano il piccante delle verdure e li rendono particolarmente gradevoli al palato.

Ingredienti: semola di grano duro, melanzane, pane grattugiato, ricotta, formaggio, olio extra vergine oliva, cipolla, sale, aglio, prezzemolo.



Gnocchi di Patate

Il classico gnocco di patata della tradizione Italiana a base di patata e farina, non scuoce e si presenta bene una volta impiattato, ideale per il catering. Disponibili anche gli gnocchi verdi agli spinaci.

Ingredienti: fiocchi di patate reidratati, farina di grano tenero tipo 00, sale.
Ingredienti Gnocchi verdi: Fiochi di patate reidratati, farina di grano tenero tipo00, spinaci, sale.



Sebadas surgelate - Sebadas precotte **NEW**

Dolce tipico Sardo la cui ricetta nasce nella notte dei tempi dalla particolare lavorazione del formaggio fresco, al quale viene aggiunta la scorza di limone grattugiata. Una volta fritta la pasta diventa friabile e il formaggio fonde al suo interno, cosparsa di miele e servita calda rievoca in chi la mangia antichi sapori.

Ingredienti: semola di grano duro, strutto, formaggio fresco, scorza di limone grattugiata, sale.

