

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА SIRMAN CONCERTO 5



ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

СПАГЕТТИ / SPAGHETTI

Спагетти – это длинные тонкие полоски теста круглого сечения диаметром около 2 мм. Классические спагетти не должны быть короче 13 см.

Спагетти подают с различными соусами, мясом и овощами, включая фрикадельки, грибы и соус маринара.



28180005	1,1 ММ
28180007	1,5 ММ
28180008	1,7 ММ
28180009	1,9 ММ • СКЛАД
28180010	2,1 ММ
28180011	2,3 ММ

БИГОЛИ / BIGOLI

Биголи – это длинные толстые полоски теста круглого сечения. Паста изготавливается из плотного теста и похожа на тугой шнурок. **Биголи обычно подают с различными густыми или мясными соусами, один из самых популярных – утиное рагу.**



28180013	3 ММ
28180015	4 ММ

ЛИНГУИНЕ / LINGUINE

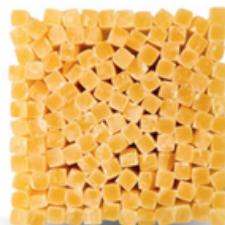
Лингуине чем-то похожи на спагетти. Это длинные узкие полоски теста со слегка сплюснутой формой в виде глаза. **Лингуине обычно готовят в сочетании с морепродуктами и моллюсками, песто, а также разнообразными красными соусами.**



28180021	3Х1,6 ММ
28180021A	3,5Х1,6 ММ

СПАГЕТТИ QUADRI / CHITARRINE

Спагетти QUADRI – это те же спагетти, только в форме бруска. **Спагетти подают с различными соусами, мясом и овощами, включая фрикадельки, грибы и соус маринара.**



28180025	1,8 ММ
28180024	2 ММ • СКЛАД
28180026	2,5 ММ
28180027	3 ММ

SIRMAN CONCERTO 5

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ / TAGLIATELLE

Тальятелле – это тонкие и плоские полоски теста шириной до 10 мм и длиной около 30 см.

Тальятелле обычно подают со свининой или говядиной, а также с маскарпоне, соусом болоньезе или пикантными рыбными соусами.



28180033 4,5 ММ

28180034 6 ММ • СКЛАД

28180035 8 ММ

28180036 10 ММ

ТАЛЬОЛИНИ / TAGLIOLINI

Тальолини – самая тонкая паста из семейства тальятелле, а суффикс "ини" говорит о ее малой ширине: не более 3,5 мм.

К тальолини лучше всего подходят гладкие и не слишком густые соусы – например, соус карбонара, или нежный соус на основе рикотты.



28180030 1,8 ММ

28180031 2,5 ММ

28180032 3,5 ММ • СКЛАД

ПАППАРДЕЛЛЕ / PAPPARDELLE

Папарделле – это тонкие и самые широкие полоски теста шириной около 15 мм.

Папарделле замечательно сочетается с плотными соусами, которые обычно содержат мясной фарш, помидоры и лук.



28180038 15 ММ • СКЛАД

РЕГИНЕТТЕ / REGINETTE

Регинетте в переводе с итальянского означает «маленькая королева». Это тонкие длинные плоские ленты теста с волнистыми или рифлеными краями.

Регинетте обычно подается с итальянской колбасой или сыром рикотта.



28180055 12 ММ

28180056 16 ММ

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

МАККЕРОНИ / MACCHERONI (LISCI & RIGATI)

Маккерони – короткие, немножко изогнутые трубочки. "LISCI" означает "гладкие", "RIGATI" – "рифленые".

Маккерони – это идеальный формат пасты для гарнира, она прекрасно сочетается с густыми томатными, овощными и мясными соусами.



- 28180062 5 MM LISCI
28180075 4,8 MM RIGATI
28180077 8 MM RIGATI • СКЛАД
28180078 10 MM RIGATI
28180079 12 MM RIGATI
28180080 15 MM RIGATI
28180081 20 MM RIGATI



КАННЕЛЛОНИ / CANNELLONI & CANNELLONI RIGATI

Каннеллони – паста в виде крупных полых трубочек. "RIGATI" означает "рифленые".

Каннеллони фаршируют мясным или рыбным фаршем, сыром, грибами или овощами, укладывают на противень, заливают соусом и запекают в духовке.



- 28180069 25 MM
28180082 25 MM RIGATI

ГРАМИНЬЯ/ GRAMIGNE

Граминья – мелкие короткие трубочки, которые традиционно используются для густых супов.



- 28180091 3 MM

КАНЕСТРИ / CANESTRI

Канестри – это короткие широкие изогнутые трубочки.

Канестри идеально подходит для рыбных и мясных рагу.



- 28180095 9,8 MM

SIRMAN CONCERTO 5

КРЕСТЕ / CRESTE RIGATE

Кресте – короткая изогнутая паста в форме гребня.

Кресте отлично подходит в качестве гарнира к мясному рагу, а волнистость их форм способствует раскрытию вкуса соусов на основе оливкового масла.



28180144 8,6 MM

28180145 10 MM

НЬОККИ / GNOCCHI (LISCI & RIGATI)

Ньюокки – итальянские клёцки, обычно овальной формы. "LISCI" означает "гладкие", а "RIGATI" – "рифленые".

Ньюокки можно подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо (с различными соусами).



28180210 27 MM LISCI

28180211 27 MM RIGATI

НЬОККЕТТИ / GNOCCHETTI SARDI

Ньюоккетти – это крохотные клецки в виде ракушек с бороздками.

Чаще всего ньюоккетти подаются в качестве гарнира.



28180191 19 MM

28180193 19,5 MM

ДЖЕМЕЛЛИ / GEMELLI

Джемелли – закрученные в спираль тонкие изделия, похожие на два свитых вместе жгута.

Джемелли обычно подают с легкими соусами (например, песто), которые остаются на спиральках. Это идеальный выбор для салата или различных типов томатных соусов.



28180214 6,4 MM

28180215 8,8 MM

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

КАЗАРЕЧЧЕ / CASARECCE (STROZZAPRETI)

Казаречче – короткая паста в форме перекрученных и сложенных в виде буквы S трубочек из теста длиной около 4-5 см.

Казаречче отлично сочетается с соусами песто.



28180220 8,8 ММ • СКЛАД

СТРОЦЦАПРЕТТИ / STROZZAPRETI RUSTICI

Строццапретти – паста в виде перекрученных трубочек.

Строццапретти подают с соусами на основе овощей, мяса, сливок, морепродуктов, сыра. Паста также прекрасно сочетается с соусом песто и сыром Проволоне.



28180368

ЧЕЛЕНТАНИ / CELENTANI

Челентани – паста в виде спиралеобразных трубочек.

Челентани идеальна для салатов, прекрасно гармонирует с томатными, молочными и масляными соусами.



28180200 7,8 ММ

ФУЗИЛЛИ / FUSILLI

Фузилли – короткая паста в форме спирали длиной до 3 см с гладкой поверхностью.

Фузилли комбинируются почти со всеми соусами, но идеальная пара – с соусом Песто. Фузилли также используются и в салатах.



28180230 7 ММ 2Р

28180232 12,6 ММ 2Р

28180240 8,4 ММ 3Р • СКЛАД

SIRMAN CONCERTO 5

ФУЗИЛЛОНЕ / FUSILLONE RUSTICO

Фузиллоне – короткая паста, имеющая форму большой спирали.

Фузиллоне отлично подходит для салатов, запеканок, гарнира к овощам и мясу.



28180366

ГРАНФУЗИЛЛИ / GRANFUSILI

Гранфузилли – короткая паста в виде гигантских спиралек.

Гранфузилли могут подаваться с разнообразными соусами.



28180380

СПИРАЛЕ / SPIRALE

Спирале – паста, закрученная в плотные спиральки. Спирале можно назвать "младшими сестрами" фузилли.

Спирале идеально подходят для соусов с сырами и пряными травами, однако лучше всего проявляют свой характер в холодных салатах.

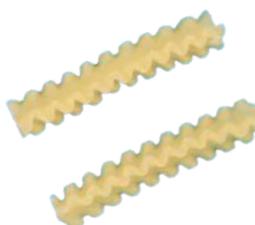


28180242 15,5 MM 2P

ДЖИРАНДОЛЕ / GIRANDOLE

Джирандоле – короткая паста с волнистыми краями.

Джирандоле прекрасно сочетаются как с густыми насыщенными, так и более простыми и легкими соусами.



28180246 1,5 MM 3P

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

ТРОТТОЛЕ / TROTTOLE

Троттоле (в пер. с итальянского "волчок") - фигурная паста в виде небольших красивых завитков.

Троттоле принято подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Хорошо сочетается с рыбой и густыми соусами.



28180250 10,4 ММ

РАДИАТОРИ / RADIATORI

Радиатори - короткая гофрированная (с выступами и глубокими желобками) паста, по форме напоминающая радиаторы.

Радиатори подается чаще всего с густыми сливочными соусами, добавляется в запеченные блюда, салаты и легкие супы.



28180260 17,5 ММ

КАМПАНЕЛЛЕ / CAMPANELLE

Кампанелле - фигурная паста в виде маленьких колокольчиков или цветков.

Кампанелле подается с густыми соусами: на молочной основе (например, сырным соусом или бешамель), овощными (с бобовыми, тыквой и др.), мясными и рыбными.



28180267 8,3 ММ

НОДИ МАРИНИ / NODI MARINI

Ноди марини - короткая паста, напоминающая по форме морские узлы. **Ноди марини идеально сочетается с болоньезе.**



281800370

SIRMAN CONCERTO 5

ЗИТИ / ZITI

Зити – паста в виде дугообразных коротких трубочек.

Зити подают с густыми соусами, а также добавляют в запеканки и салаты.



28180372

СЕДАНИ / SEDANI TRIANGOLARI

Седани считается родственником пенне. Эта паста отличается прямым срезом и треугольным сечением.

Седани обычно подают с томатным соусом, а также просто со сливочным маслом и сыром.



28180386

ПАККЕРИ / PACCHERI

Паккери – макаронные изделия в виде коротких и крупных трубочек с прямым срезом.

Паккери предназначены для фаршировки начинкой и запекания, их также можно добавить в супы, лазанью или блюда с густыми чесночными соусами.



28180397

ЛАЗАНЬЯ / ADJUSTABLE SHEETER

Лазанья – крупные прямоугольные листы из тонко раскатанного теста.

Лазанья прослаивается различными начинками – мясом, грибами, сыром, овощами или морепродуктами, а сочность блюду придает использование специальных соусов.



28181000

• СКЛАД

ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

ПЕННЕ / PENNE & PENNE RIGATE

Пенне – это полая паста со срезанными уголком краями, которая напоминает наконечники старинных чернильных ручек. "RIGATI" означает "рифленый". **Пенне подают с мясными, овощными, томатными и с изысканными молочными соусами. Пенне отлично подходят для запекания, например, для «Паста аль форно».**



28180114 7 ММ

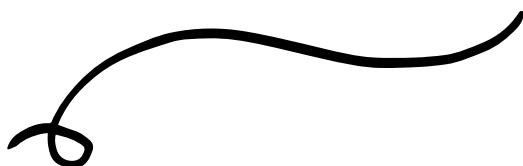
28180115 8 ММ

28180116 8,8 ММ

28180117 10 ММ RIGATE



**В КОМПЛЕКТЕ С НАСАДКОЙ "ПЕННЕ" НЕОБХОДИМО ПРИОБРЕТАТЬ
СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОЖ 40115112**



НОЖ ДЛЯ КОРОТКОЙ ПАСТЫ / PASTACUTTER



НАСАДКА PASTACUTTER ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБРЕЗКИ
КОРОТКИХ МАКАРОН.

40115150 • СКЛАД



SIRMAN CONCERTO 5

Всего в Италии существует более 500 видов пасты.

Тип пасты всегда будет зависеть от типа соуса, который Вы хотите использовать.

Спагетти, лингуини, капеллини, биголи, пенне

К ним хорошо подходит жидкий однородный соус на основе сливок или масла, к который будет хорошо перемешиваться с пастой и проникать в тонкие отверстия.

Феттучини, паппарделли, тальятелле

К ним делают густой насыщенный соус. Чаще всего мясной, с заметной текстурой (например, паста болоньезе).

Конкильи, фарфале, фузилли

Для таких видов пасты хорошо подходят довольно густые, мясные, сливочные или томатные соусы - за счет сложной формы пасты соус будет хорошо сцепляться.

Каннелони и конкильони

Данная паста предназначена для фарширования, и здесь мы выбираем не соус, а само блюдо. Например, такую пасту начиняют мясным, сырным или овощным фаршем, складывают в форму, поливают соусом (томатным, бешамель) и запекают в духовке.

Лазанья

Для начинки лазаньи обычно используют мясо, рыбу, овощи на томатной и сырной основе, и все это обязательно пропитывается соусом бешамель.

Ньюкки и ньюкетти

Эти маленькие клецки из смеси теста, картофеля и манки можно подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо (с томатным, сырным или сливочным соусом).

