CATALOGO PRODOTTI

DAL 1992

BIANCO

TRADIZIONE ITALIANA

NE FACCIAMO DI TUTTI I COLORI



SPECIALITÀ ARTIGIANE

DA RICETTE TIPICHE PIEMONTESI

PASTIFICIO ARTIGIANALE SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE

Il sapore tradizionale delle "ravioles" della Valle Varaita è all'origine del successo e dello sviluppo del laboratorio gastronomico e del pastificio Bianco. La sua tradizione ha origine nel paese di Frassino, dove per più di vent'anni moltissimi estimatori si sono recati a degustare il tipico piatto nel ristorante "L'albero fiorito" gestito dalla famiglia Bianco per oltre due decenni.

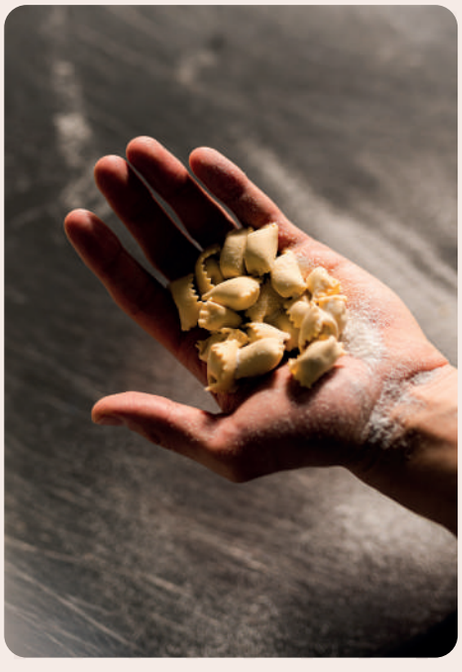
Nel 1992 i fratelli Bianco avviano il laboratorio con la preparazione delle "ravioles" in vaschetta e dal 1998 la produzione di altre prelibatezze di pasta fresca come gnocchi, plin, ravioli, tajarin e tagliatelle.

Dopo 20 anni di produzione a Frassino, nel 2018, l'azienda si trasferisce a Villar San Costanzo e, con il miglioramento delle tecnologie produttive e dei macchinari, si consolida fino a diventare un'importante realtà.

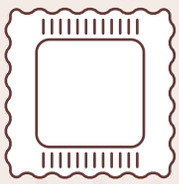
In questa atmosfera carica di rimandi al passato si ritrovano le origini della lavorazione artigianale del Pastificio Bianco così come lo conosciamo oggi.

La volontà è sempre la stessa, quella di proporre i sapori pieni e genuini di una volta che, insieme all'innovazione, offrono un vasto assortimento di pasta artigianale e di qualità.

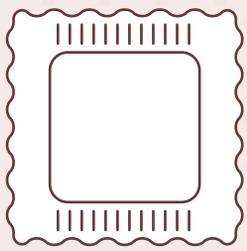




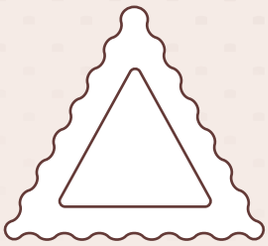
LE FORME



AGNOLOTTI E RAVIOLI
3 X 3



RAVIOLI GRANDI
6 X 6



TRIANGOLI
4,5 X 4,5



PANZEROTTI E MEZZELUNE
7 X 3,5



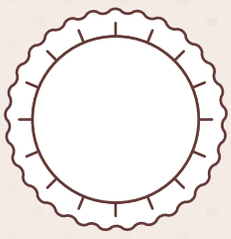
PLIN
3 X 1,5



CUORI
4,5 X 4,5



TORTELLINI MIGNON
2 X 2,5



FIORE
Ø 4,5



TROFIE
≈4



ORECCHIETTE
4,5 X 4,5



RAVIOLES



GNOCCHI
3 X 1,5

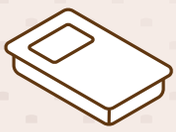


TAJARIN

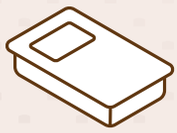


TAGLIATELLE

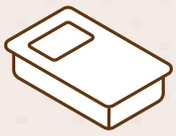
LE CONFEZIONI



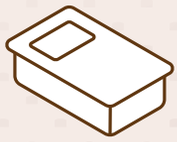
250 GR



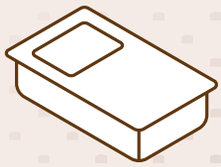
350 GR



400 GR



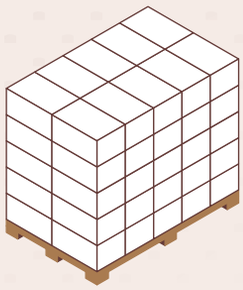
500 GR



1000 GR

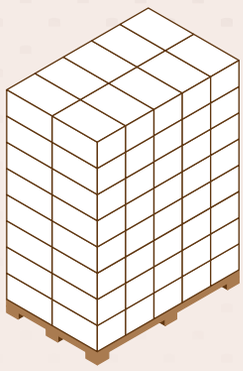
PALLETTIZZAZIONE

EPAL (80X120)



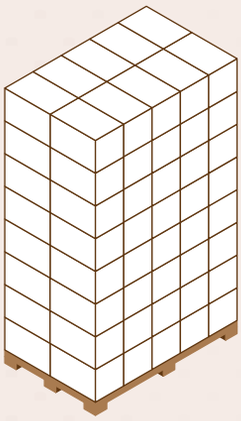
VASCHETTE DA 1 KG

5 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
5 strati per bancale



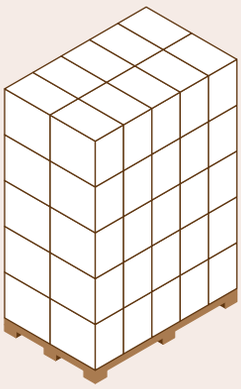
VASCHETTE DA 1 KG

3 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
8 strati per bancale



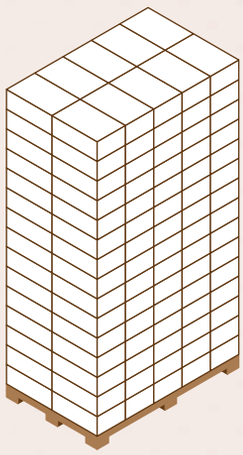
VASCHETTE DA 250 G

12 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
8 strati per bancale



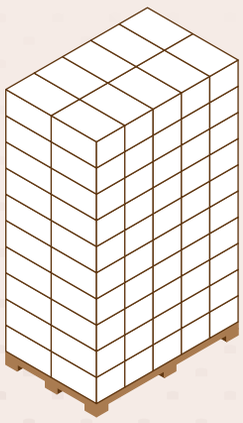
VASCHETTE DA 250 G

20 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
5 strati per bancale



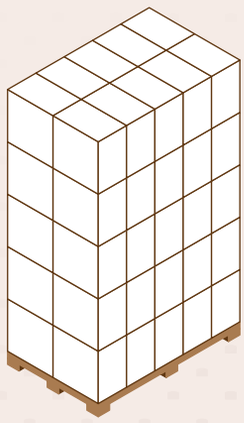
VASCHETTE DA 250 G

6 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
15 strati per bancale



VASCHETTE DA 500 G

6 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
10 strati per bancale

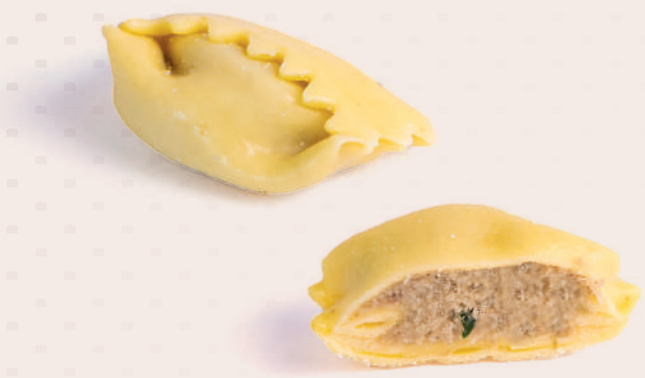


VASCHETTE DA 500 G

12 pezzi per cartone
10 cartoni per strato
5 strati per bancale

IL PLIN DI CARNE PIEMONTESE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne 100% piemontese



RIPIENO 50%:

al centro di ogni plin si cela un ripieno ricco e autentico, preparato esclusivamente con **carne di razza piemontese**, rinomata per la sua tenerezza, il sapore delicato e l'eccellente qualità nutrizionale. Viene cotta lentamente con verdure fresche e aromi naturali, per ottenere un composto morbido, gustoso e perfettamente equilibrato. A completare il tutto, un tocco di **Grana Padano DOP**.

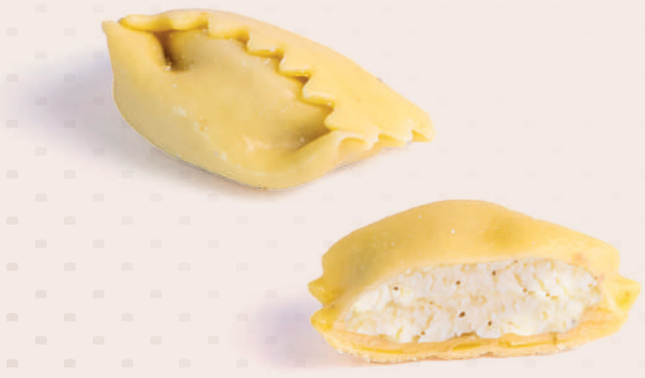
PASTA 50%:

l'involucro che racchiude il ripieno è una **pasta all'uovo tirata sottile**, come vuole la tradizione. Realizzata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, regala ai plin la giusta elasticità e una tenuta perfetta in cottura. Il colore dorato, la consistenza vellutata e la capacità di accogliere i sughi più diversi - dal classico fondo bruno al semplice burro e salvia - fanno di questa pasta un elemento distintivo e di grande qualità.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

IL PLIN DI FONDUTA E TARTUFO

Pasta fresca all'uovo con ripieno di fonduta e tartufo



RIPIENO 50%:

un mix vellutato di formaggi d'alpeggio fusi arricchiti dal profumo elegante del **tartufo**, per un gusto deciso ma armonioso, che conquista al primo morso.

PASTA 50%:

sottile e dorata, realizzata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, pensata per esaltare il ripieno e garantire tenuta e consistenza perfette in ogni preparazione.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

PRODOTTO STAGIONALE DISPONIBILE DA SETTEMBRE A MARZO

PRODOTTO DISPONIBILE SU RICHIESTA

IL PLIN CON ERBETTE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di erbette fresche di stagione



RIPIENO 50%:

un equilibrio delicato di **erbette fresche di stagione** - come bietole e spinaci - saltate e insaporite con cipolla e sedano.
Un ripieno leggero, profumato e naturalmente gustoso.
A completare il tutto, un tocco di **Grana Padano DOP**.

PASTA 50%:

tirata sottile, con **semola di grano duro** e **uova fresche**, avvolge il ripieno vegetale con eleganza, mantenendo consistenza e tenuta perfette anche con condimenti semplici come burro fuso o olio extravergine e parmigiano.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

PLIN AL BRASATO CON VINO DOGLIANI DOCG

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne e vino Dogliani DOCG



RIPIENO 50%:

il ripieno di questi **plin** è un omaggio alla tradizione piemontese, con **brasato di carne** cotto lentamente nel **vino Dogliani DOCG**, che conferisce al piatto una profondità di sapore unica.
La carne si amalgama con gli aromi di **cipolla**, **carote**, **erbe aromatiche** e un tocco di **pepe nero**, creando un ripieno ricco, succulento e dal gusto avvolgente.

PASTA 50%:

la **pasta fresca all'uovo** è preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, tirata sottilissima per racchiudere il ripieno in modo delicato. La consistenza leggera della pasta esalta il sapore ricco e profondo del brasato, offrendo un contrasto perfetto in ogni boccone.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

IL PLIN DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Pasta fresca all'uovo con ripieno di Robiola di Roccaverano DOP



RIPIENO 50%:

il ripieno è un vero tributo alla **Robiola di Roccaverano DOP**, un formaggio fresco e cremoso prodotto con **latte di capra**. La Robiola di Roccaverano fa parte dell'apposito **Consorzio di Tutela**, garantendo un prodotto di altissima qualità e tradizione.

PASTA 50%:

la **pasta** è preparata con **farina**, **semola di grano duro** e **uova fresche**, tirata sottilissima per racchiudere il ripieno in modo delicato. La pasta fine e leggera consente di apprezzare appieno il ripieno ricco e cremoso, rendendo ogni morso un'esperienza autentica.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

IL PLIN SALSICCIA E RADICCHIO

Pasta fresca all'uovo con ripieno di salsiccia e radicchio



RIPIENO 50%:

una combinazione intensa e raffinata, dove la **salsiccia** saporita incontra il **radicchio** stufato, creando un equilibrio perfetto tra la dolcezza del radicchio e la robustezza della carne.

PASTA 50%:

la **pasta rossa** è preparata con **farina**, **semola di grano duro** e **uova fresche**, che conferiscono un colore intenso e un sapore delicato. La pasta è tirata finissima, per racchiudere il ripieno con delicatezza, mantenendo la consistenza leggera e avvolgente.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti



AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne 100% piemontese



RIPIENO 60%:

un omaggio alla tradizione, con **carne di razza piemontese** brasata lentamente insieme a verdure, erbe aromatiche e un tocco di **Grana Padano DOP**. Un gusto pieno, rotondo e autentico.

PASTA 40%:

corposa ma sottile, preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, ideale per racchiudere il ripieno senza coprirne i sapori. Perfetti con sughi ricchi, arrosti o semplicemente con burro e salvia.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

RAVIOLI DI CARNE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne 100% piemontese



RIPIENO 60%:

un classico intramontabile, preparato con **carne selezionata** cotta lentamente con ingredienti genuini e aromi naturali. Morbido e saporito, richiama i profumi delle cucine di una volta.

PASTA 40%:

tirata finemente con **semola di grano duro** e **uova fresche**, racchiude il ripieno con eleganza e tenuta perfetta. Versatili e gustosi, ideali con ragù, burro fuso o in brodo.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

RAVIOLI GRANDI DELLA NONNA

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne 100% piemontese in formato grande



RIPIENO 60%:

abbondante e saporito, proprio come quello che faceva la nonna. Un mix tradizionale di **carni scelte**, verdure stufate e formaggio stagionato, per un gusto pieno, autentico e familiare.

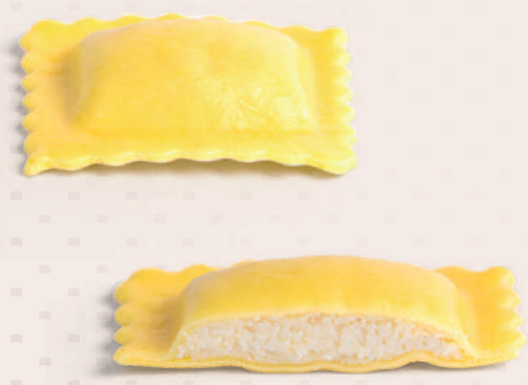
PASTA 40%:

sottilissima ma resistente, stesa in maniera finissima con **semola di grano duro** e **uova fresche**, pensata per valorizzare un ripieno così generoso senza mai coprirlo. Ogni raviolo è una forchettata di ricordi e gusto, perfetti con sughi rustici o semplicemente con burro e salvia.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

RAVIOLI AL CASTELMAGNO DOP

Pasta fresca all'uovo con ripieno di Castelmagno DOP



RIPIENO 60%:

intenso, cremoso e profumato, preparato con **Castelmagno DOP** (formaggio nobile delle valli piemontesi) lavorato con un tocco di **miele** e **latte** per esaltarne la struttura e ammorbidire la nota erborinata.

PASTA 40%:

fine e setosa, realizzata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, pensata per accompagnare il carattere deciso del ripieno senza sovrastarlo. Ideali con burro fuso, noci tritate o una crema leggera al latte.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

RAVIOLI ALLA ZUCCA

Pasta fresca all'uovo con ripieno di zucca





RIPIENO 60%:

un connubio perfetto di **zucca di stagione**, **amaretti sbriciolati** e **mandorle tostate**, per un sapore dolce e leggermente aromatico. Il tutto è arricchito con **Grana Padano DOP** che aggiunge cremosità e profondità.

PASTA 40%:

sottilissima, preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, che avvolge il ripieno con delicatezza, mantenendo una consistenza perfetta in cottura. Ottimi con burro fuso e salvia o un filo d'olio extravergine d'oliva.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

PRODOTTO STAGIONALE DISPONIBILE DA SETTEMBRE A MARZO

RAVIOLI DI BORRAGINE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di borragine





RIPIENO 60%:

un incontro di sapori freschi e rustici, con **carne bovina di alta qualità** combinata con **borragine** fresca che dona al ripieno una nota erbacea e delicata. Il tutto è arricchito con aromi naturali per esaltare la freschezza della borragine e la ricchezza della carne.

PASTA 40%:

sottile e resistente, preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, perfetta per contenere un ripieno così saporito e rustico. Un piatto che si presta ad abbinamenti con burro fuso, un filo d'olio d'oliva o un sugo semplice a base di verdure.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

RAVIOLI DI RISO E CAVOLI

Pasta fresca all'uovo con ripieno di riso e cavoli





RIPIENO 60%:

un abbinamento delicato e sostanzioso, con **riso bollito** mescolato a **cavoli freschi**, borragine e cipolla. Il ripieno è cremoso e ricco di sapore, perfetto per un piatto autunnale.

PASTA 40%:

fine e leggermente rustica, realizzata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, ideale per racchiudere il ripieno e mantenere una consistenza morbida e avvolgente. Perfetti con burro e salvia o un sugo leggero di pomodoro.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

RAVIOLI DI MAGRO

Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci





RIPIENO 60%:

un mix aromatico e fresco, con **spinaci teneri**, **ricotta delicata, erbette selezionate**, **cipolla stufata** e **sedano dolce** per un equilibrio naturale di sapori e profumi. Un ripieno ricco ma leggero, perfetto per chi cerca un piatto genuino e armonioso.

PASTA 40%:

sottile e vellutata, preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, che avvolge il ripieno con eleganza e lo esalta in ogni boccone. Ideale con un filo di olio extravergine d'oliva, burro fuso o un leggero sugo vegetale.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

TAJARIN ALL'UOVO

Pasta fresca all'uovo



PASTA:

la **pasta fresca all'uovo**, tirata sottilissima come vuole la tradizione piemontese, è preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**. La sua leggerezza e la sua consistenza fine fanno di ogni boccone un'esperienza delicata e avvolgente, ideale per esaltare anche i condimenti più saporiti.

Il loro gusto delicato e la consistenza perfetta li rendono ideali per essere abbinati a sughi ricchi, come il **ragù di carne**, o semplicemente conditi con **burro fuso** e **salvia**, un piatto che esalta la qualità degli ingredienti e la tradizione gastronomica di una regione unica.

TEMPO DI COTTURA: 2 minuti

TAGLIATELLE CLASSICHE

Pasta fresca all'uovo



PASTA:

le **tagliatelle classiche** sono un grande classico della **cucina italiana**, preparate con **semola di grano duro** e **uova fresche**, lavorate con maestria per ottenere una pasta sottile e ruvida, perfetta per raccogliere ogni tipo di condimento.

TEMPO DI COTTURA: 2 minuti

TAGLIATELLE INTEGRALI AL GRANO SARACENO

Pasta fresca all'uovo con grano saraceno



PASTA:

le **tagliatelle integrali al grano saraceno** sono preparate con **farina integrale di grano saraceno** e **uova fresche**, unendo la ricchezza dei cereali integrali alla tradizione della pasta all'uovo.

La loro consistenza rustica e il colore dorato ne fanno una scelta sana e saporita, perfetta per chi cerca un piatto più nutriente senza rinunciare al gusto.

TEMPO DI COTTURA: 2 minuti



GNOCCHI DI PATATE

Gnocchi di vere patate da antica ricetta piemontese



PASTA:

gli **gnocchi di patate** sono preparati con **patate fresche** e **farina**, a cui si aggiunge un pizzico di sale e, talvolta, un po' di tuorlo d'uovo per conferire una consistenza morbida e vellutata.

Un piatto delicato, perfetto per essere abbinato a una varietà di sughi, da quelli burrosi e semplici a quelli più ricchi e complessi.

TEMPO DI COTTURA: 1 minuto

RAVIOLES DELLA VALVARAITA

Gnocchi tipici della Valvaraita impastati con Tomino del Mel



RIPIENO:

un vero e proprio tesoro della **Valvaraita**, i nostri ravioles sono farciti con un delicato mix di **patate**, **tomino di Melle** (formaggio tipico della zona), **uova fresche** e un tocco di **farina** per legare il tutto. Un ripieno morbido e cremoso che porta con sé il sapore genuino della tradizione montana.

TEMPO DI COTTURA: 1 minuto

ORECCHIETTE

Pasta fresca



PASTA:

preparate con **semola di grano duro** e **acqua**, senza uova. La loro forma caratteristica, che ricorda piccole orecchie, è perfetta per raccogliere i condimenti più ricchi, rendendo ogni boccone saporito e soddisfacente.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

TROFIE

Pasta fresca ricetta tipica ligure



PASTA:

le trofie, formato tipico della Liguria, sono realizzate con **farina di grano tenero 00** e **acqua**. La loro forma allungata e arricciata è pensata per trattenere al meglio il condimento, mentre la consistenza morbida e vellutata si armonizza perfettamente con la struttura cremosa del pesto.

Un piatto che celebra la semplicità e l'autenticità della cucina ligure, in ogni forchettata.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

TORTELLINI MIGNON DI CARNE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di carne



RIPIENO 45%:

piccoli scrigni di sapore, i **tortellini mignon** sono farciti con un ripieno ricco di **carne selezionata**, una combinazione di **maiale** e **manzo**, insaporito con **Grana Padano DOP** e una miscela di **erbe aromatiche**.

PASTA 55%:

la **pasta fresca all'uovo**, sottile e perfetta per contenere il ripieno, è preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, rendendo ogni tortellino delicato ma strutturato, ideale per essere servito con brodi ricchi o sughi leggeri.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

MEZZELUNE POMODORO E MOZZARELLA

Pasta fresca all'uovo con ripieno di pomodoro e mozzarella



RIPIENO 60%:

il ripieno di queste mezzalune celebra la freschezza dei sapori estivi, con **pomodori** maturi e **mozzarella**, che si fondono in un equilibrio perfetto dando vita a un ripieno fresco e succulento, con un retrogusto aromatico che evoca la tradizione mediterranea.

PASTA 40%:

la pasta fresca all'uovo, preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, è tirata sottilissima per racchiudere il ripieno in modo delicato e raffinato. La consistenza leggera e vellutata della pasta esalta la freschezza del pomodoro e della mozzarella, offrendo un contrasto perfetto che esplode in bocca con ogni morso.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

FIORELLONE ALLA NORMA

Pasta fresca all'uovo con ripieno di melanzana e ricotta di pecora



RIPIENO 60%:

un delizioso incontro di sapori **mediterranei**, con il classico contrasto tra la **melanzana** grigliata e i **pomodori secchi**, arricchito dal gusto intenso della **ricotta di pecora**. Il tutto è insaporito con **aglio**, **basilico** fresco e **acciughe**.

PASTA 40%:

la **pasta fresca** è preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, tirata finemente per racchiudere un ripieno ricco e saporito. Il fiorellone, dalla forma rustica e generosa, è perfetto per assorbire i condimenti e rendere ogni morso un'esplosione di sapore.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

FIORELLONE DI PORRI E PATATE

Pasta fresca all'uovo con ripieno di porri e patate



RIPIENO 60%:

un abbinamento delicato e armonioso, dove la cremosità delle patate si unisce alla dolcezza dei porri stufati, creando un ripieno morbido e profumato. I porri donano una nota vegetale elegante, mentre le patate conferiscono struttura e rotondità, per un equilibrio di sapori semplice ma avvolgente.

PASTA 40%:

la sfoglia sottile, realizzata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, è tirata finemente per avvolgere con leggerezza il ripieno. La forma generosa dei fiorelloni accoglie e valorizza ogni ingrediente, regalando un morso pieno e armonico, senza appesantire il piatto.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

PRODOTTO DISPONIBILE SU RICHIESTA

CUORI ROSA RICOTTA E SPINACI

Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci



RIPIENO 60%:

un classico della cucina italiana, il ripieno è composto da **ricotta fresca** e **spinaci** delicatamente stufati. L'aggiunta di **Grana Padano DOP** arricchisce il gusto, creando una combinazione morbida e saporita, perfetta per ogni occasione.

PASTA 40%:

la **pasta** è preparata con **farina, semola di grano duro** e **uova fresche**, con l'aggiunta di **barbabietola** per ottenere il colore rosa caratteristico. La **sfoglia sottile** avvolge il ripieno con grazia, donando a ogni cuore una consistenza delicata ma resistente.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

PRODOTTO DISPONIBILE SU RICHIESTA

PANZEROTTI DI RICOTTA E SPINACI

Pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci





RIPIENO 60%:

un equilibrio perfetto tra la **ricotta fresca**, **spinaci** stufati, il sapore deciso del **Grana Padano DOP** e il legante naturale delle **uova**. Questo ripieno cremoso e saporito conquista con la sua semplicità e armonia, regalando un gusto pieno ad ogni morso.

PASTA 40%:

la pasta è preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, impastate per ottenere una consistenza morbida ma resistente, che dona ai panzerotti una croccantezza irresistibile.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti

TRIANGOLI SALSICCIA E PORRI

Pasta fresca all'uovo con ripieno di salsiccia e porri



RIPIENO 60%:

un connubio saporito e ricco, dove la **salsiccia** di alta qualità si unisce ai **porri stufati**, creando un ripieno avvolgente e aromatico. La **salsiccia** dona un sapore ricco e succulento, mentre i **porri** aggiungono una dolcezza delicata e una freschezza che bilancia perfettamente la carne.

PASTA 40%:

la **sfoglia sottilissima** è preparata con **semola di grano duro** e **uova fresche**, tirata così fine da essere quasi trasparente. Questa pasta leggera e delicata avvolge il ripieno con eleganza, permettendo a ogni morso di rivelare tutta la bontà del contenuto senza appesantire il piatto.

TEMPO DI COTTURA: 3-4 minuti













DAL 1992

BIANCO

TRADIZIONE ITALIANA

Fratelli Bianco S.r.l.
Via della Resistenza, 12 - 12020 Villar San Costanzo (Cn)
Tel. 0171.1980197
www.lacucinadellelanghe.com - www.pastificiofratellibianco.com
info@pastificiofratellibianco.com

CUOCO di LANGA SPECIALITÀ PIEMONTESI

LA CUCINA DELLE LANGHE DAL 1984 SPECIALITÀ PIEMONTESI

Mastri Pastai

Cuoco di Langa, Cucina delle Langhe e Mastri Pastai sono marchi di Fratelli Bianco S.r.l.

Piemonte Eccellenza Artigiana
PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE