



Qualità e tradizione da oltre un secolo

CATALOGO PRODOTTI



STORIA CENTENARIA

Pastificio Monti nasce nel 1867, come laboratorio artigiano, a conduzione familiare. Con il passare del tempo l'Azienda si trasforma in realtà industriale, pur mantenendo la caratteristica lavorazione artigianale.

L'azienda si è distinta per la lavorazione che è sempre la stessa da oltre 150 anni e l'utilizzo di materie prime selezionate, genuine e 100% italiane, senza additivi, conservanti o aromi.

OVER 100 YEARS OF HISTORY

Pastificio Monti was founded in 1867 as a family-run artisan workshop. Over time, the company has grown into an industrial enterprise, while maintaining its characteristic artisan production methods.

The company stands out for its production methods, which have remained unchanged for over 150 years, and its use of selected, genuine, 100% Italian raw materials, without additives, preservatives or flavourings.

HUNDERTJÄHRIGE GESCHICHTE

Die Pastafabrik Monti wurde 1867 als handwerkliche, familiengeführte Werkstatt gegründet. Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Unternehmen zu einem Industriebetrieb, behielt jedoch seine charakteristische handwerkliche Arbeitsweise bei.

Das Unternehmen zeichnet sich durch seine seit über 150 Jahren unveränderte Herstellungsweise und die Verwendung ausgewählter, unverfälschter und zu 100 % italienischer Rohstoffe ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Aromen aus.



TRADIZIONE ARTIGIANA

La lavorazione artigianale, cura del prodotto e ricerca di materie prime di qualità. Sono questi gli elementi che hanno permesso al Pastificio Monti di differenziarsi dalla grande industria. Il metodo di lavorazione seguito è sempre lo stesso da oltre 150 anni, per proporre un prodotto con qualcosa in più, nel rispetto dei valori tradizionali del settore. All'interno del pastificio vengono realizzate linee di prodotti interamente fatti a mano, dalla modellazione della pasta fino al confezionamento. La sfoglia sottile consente di mantenere inalterata la fragranza e il sapore dei ripieni, preparati da una cuoca interna, che lavora coniugando produzione industriale, in termini di quantità, con quella artigianale, in termini di cura del prodotto.

ARTISAN TRADITION

Artisanal production, attention to detail and a search for high-quality raw materials. These are the elements that have allowed Pastificio Monti to stand out from large-scale industry. The production method has remained unchanged for over 150 years, offering a product with something extra, while respecting the traditional values of the sector. Inside the factory, product lines are made entirely by hand, from the shaping of the pasta to the packaging. The thin pasta sheet allows the fragrance and flavour of the fillings to remain unaltered. These are prepared by an in-house chef, who combines industrial production in terms of quantity with artisan production in terms of product care.

TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST

Handwerkliche Herstellung, Sorgfalt bei der Produktverarbeitung und Suche nach hochwertigen Rohstoffen. Das sind die Elemente, die es der Pastificio Monti ermöglicht haben, sich von der Großindustrie abzuheben. Die Verarbeitungsmethode ist seit über 150 Jahren unverändert geblieben, um ein Produkt mit dem gewissen Etwas anzubieten, das den traditionellen Werten der Branche entspricht. In der Nudelfabrik werden vollständig handgefertigte Produktlinien hergestellt, vom Formen der Nudeln bis zur Verpackung. Der dünne Teig ermöglicht es, den Duft und Geschmack der Füllungen unverändert zu erhalten, die von einer hauseigenen Köchin zubereitet werden, die industrielle Produktion in Bezug auf die Menge mit handwerklicher Produktion in Bezug auf die Sorgfalt bei der Herstellung des Produkts verbindet.





QUALITÀ GARANTITA

Tutta la pasta fresca da noi prodotta viene preparata utilizzando esclusivamente ingredienti selezionati, 100% italiani, lavorati internamente. Durante il processo produttivo non vengono utilizzati additivi, aromi, conservanti o antiossidanti, per creare una pasta completamente naturale. La qualità e la genuinità del nostro prodotto sono garantite da una costante verifica delle materie prime, che devono rispondere ad elevati standard organolettici. La catena del freddo viene rispettata in tutte le fasi del processo produttivo, grazie ad un sistema computerizzato a ciclo continuo.

Il packaging stesso è progettato per consentire l'ottimale mantenimento del fresco.

GUARANTEED QUALITY

All the fresh pasta we produce is made using only selected, 100% Italian ingredients, processed in-house. No additives, flavourings, preservatives or antioxidants are used during the production process, to create a completely natural pasta. The quality and authenticity of our product are guaranteed by constant monitoring of the raw materials, which must meet high organoleptic standards. The cold chain is maintained throughout all stages of the production process, thanks to a continuous cycle computerised system.

The packaging itself is designed to ensure optimal freshness.

GARANTIERTE QUALITÄT

Die gesamte von uns hergestellte frische Pasta wird ausschließlich aus ausgewählten, zu 100 % italienischen Zutaten zubereitet, die intern verarbeitet werden. Während des Produktionsprozesses werden keine Zusatzstoffe, Aromen, Konservierungsstoffe oder Antioxidantien verwendet, um eine vollkommen natürliche Pasta herzustellen. Die Qualität und Echtheit unseres Produkts werden durch eine ständige Überprüfung der Rohstoffe gewährleistet, die hohen organoleptischen Standards entsprechen müssen. Die Kühlkette wird dank eines computergesteuerten Durchlaufsystems in allen Phasen des Produktionsprozesses eingehalten. Die Verpackung selbst ist so konzipiert, dass eine optimale Frischeerhaltung gewährleistet ist.





TORTELLINI, CAPPELLETTI e QUADRETTINI

Nei giorni di festa, sulle tavole degli italiani, non può mancare un primo a base di tortellini, cappelletti o quadrettini, in brodo o al sugo; Pastificio Monti li propone con ripieni classici o con una farcitura pregiata, tipicamente toscana, a base di carne chianina I.G.P.

On festive days, Italian tables are never complete without a first course of tortellini, cappalletti or quadrettini, served in broth or with sauce. Pastificio Monti offers them with classic fillings or with a premium, typically Tuscan filling made with Chianina I.G.P. beef.

An Feiertagen darf auf den Tischen der Italiener ein erster Gang mit Tortellini, Cappalletti oder Quadrettini, in Brühe oder mit Soße, nicht fehlen. Pastificio Monti bietet sie mit klassischen Füllungen oder mit einer hochwertigen, typisch toskanischen Füllung aus Chianina-Fleisch I.G.P. an.



Confezione
Package
Verpackung

250 gr

Confezioni per cartone
Cardboard packaging
Verpackungen für Karton

8

Confezioni per pallet
Pallet packaging
Verpackungen für Pallets

400

Qualità e tradizione da oltre un secolo



TORTELLINI MIGNON ALLA CARNE

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750102	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	801047525192

Pastificio Monti



TORTELLINI ALLA CARNE

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750111	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250130

Qualità e tradizione da oltre un secolo



TORTELLINI ALLA CARNE CHIANINA I.G.P.

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750775	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250369

Pastificio Monti



CAPPELLETTI CON PROSCIUTTO CRUDO

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750773	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250284

Qualità e tradizione da oltre un secolo



QUADRETTINI ALLA CARNE

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750202	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250185



RAVIOLI

I ravioli sono una colonna portante della tradizione del Pastificio Monti; una sfoglia sottile racchiude preziosi ripieni, in un formato che ne esalta la bontà, per portare in tavola tutto il gusto di un classico della cucina italiana.

Ravioli are a cornerstone of Pastificio Monti's tradition; thin pasta dough envelops precious fillings in a shape that enhances their flavour, bringing all the taste of a classic Italian dish to the table.

Ravioli sind ein Grundpfeiler der Tradition der Pastificio Monti; ein dünner Teigmantel umhüllt kostbare Füllungen in einer Form, die deren Köstlichkeit unterstreicht, um den ganzen Geschmack eines Klassikers der italienischen Küche auf den Tisch zu bringen.



Confezione
Package
Verpackung

250 gr

Confezioni per cartone
Cardboard packaging
Verpackungen für Karton

8

Confezioni per pallet
Pallet packaging
Verpackungen für Pallets

400

Qualità e tradizione da oltre un secolo



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750054	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250215

Pastificio Monti



RAVIOLI MUGELLANI

Con ripieno di patate

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
705006	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250604

Qualità e tradizione da oltre un secolo



RAVIOLONI MAREMMANI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750004	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250888



SOMBRERI

I sombreri sono una piacevole alternativa, per forma e farcitura, alla pasta tradizionale, noi li proponiamo con ripieni semplici e gustosi come quelli ai porcini e alla pesciatina oppure con ripieno di pesce per portare in tavola un tocco di originalità.

“Sombreri” are a pleasant alternative to traditional pasta in terms of shape and filling. We offer them with simple, tasty fillings such as porcini mushrooms and pesciatina style, or with fish fillings to bring a touch of originality to the table.

Sombreros sind aufgrund ihrer Form und Füllung eine angenehme Alternative zu traditionellen Teigwaren. Wir bieten sie mit einfachen und schmackhaften Füllungen wie Steinpilzen und Pesciatina oder mit Fischfüllung an, um einen Hauch von Originalität auf den Tisch zu bringen.



Confezione
Package
Verpackung

250 gr

Confezioni per cartone
Cardboard packaging
Verpackungen für Karton

8

Confezioni per pallet
Pallet packaging
Verpackungen für Pallets

400

Qualità e tradizione da oltre un secolo



RAVIOLONI MAREMMANI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750021	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250123

Pastificio Monti



SOMBRERI ALLA PESCIATINA

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750109	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250376

Qualità e tradizione da oltre un secolo



SOMBRERI DEL PESCATORE

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750340	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250031



TORTELLONI FATTI A MANO

L'intero processo produttivo, la lavorazione della pasta e la preparazione del ripieno, sono eseguiti rigorosamente a mano, per ottenere un tortellone che si ispira alla migliore tradizione italiana e toscana in particolare. I ripieni offrono molte possibilità di scelta per soddisfare tutti i gusti.

The entire production process, from making the pasta to preparing the filling, is carried out strictly by hand, to create tortelloni inspired by the finest Italian and Tuscan traditions. The fillings offer a wide range of choices to satisfy all tastes.

Der gesamte Produktionsprozess, die Herstellung des Teigs und die Zubereitung der Füllung, erfolgt ausschließlich von Hand, um Tortelloni zu erhalten, die der besten italienischen Tradition und insbesondere der toskanischen Tradition nachempfunden sind. Die Füllungen bieten eine große Auswahl für jeden Geschmack.



Confezione
Package
Verpackung

250 gr

Confezioni per cartone
Cardboard packaging
Verpackungen für Karton

8

Confezioni per pallet
Pallet packaging
Verpackungen für Pallets

400

Qualità e tradizione da oltre un secolo



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750502	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250024

Pastificio Monti



TORTELLONI NERI AI GAMBERI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750331	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250994



Pastificio Monti



TORTELLI AL PEPOSO IMPRUNETINO

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750332	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250628

Qualità e tradizione da oltre un secolo



TORTELLI CON CINTA SENESE

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750774	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250079



CANNELLONI

Per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare ai sapori di una volta, il Pastificio Monti propone i suoi cannelloni, nei tradizionali ripieni ricotta e spinaci o con carne; questa pasta ripiena è la soluzione ideale per chi vuole preparare in modo rapido un piatto ricco e gustoso.

For those who are short on time but don't want to compromise on traditional flavours, Pastificio Monti offers its cannelloni, with traditional ricotta and spinach or meat fillings. This filled pasta is the ideal solution for those who want to quickly prepare a rich and tasty dish.

Für alle, die wenig Zeit haben, aber nicht auf den Geschmack von früher verzichten möchten, bietet die Pastificio Monti ihre Cannelloni mit traditioneller Ricotta-Spinat-Füllung oder mit Fleischfüllung an. Diese gefüllte Pasta ist die ideale Lösung für alle, die schnell ein reichhaltiges und schmackhaftes Gericht zubereiten möchten.



Confezione
Package
Verpackung

350 gr

Confezioni per cartone
Cardboard packaging
Verpackungen für Karton

10

Confezioni per pallet
Pallet packaging
Verpackungen für Pallets

500

Qualità e tradizione da oltre un secolo



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
753010	350 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250315

Pastificio Monti



CANNELLONI CON CARNE

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
753112	350 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475250218





Linea Gourmet



La famiglia di prodotti del Pastificio Monti si arricchisce di una nuova linea di prelibatezze: la nostra pasta sfoglia, preparata con cura e ingredienti di prima qualità, si abbina a tanti fantasiosi ripieni, per portare in tavola primi piatti gustosi e appetitosi. La linea Gourmet è composta da una varietà di formati di pasta ripiena, arricchita da squisiti abbinamenti e ingredienti pregiati tipici della tradizione culinaria italiana.

The Pastificio Monti product family has been enriched with a new line of delicacies; our puff pastry, prepared with care and top-quality ingredients, is combined with many imaginative fillings to bring tasty and appealing first courses to the table. The Gourmet line consists of a variety of filled pasta shapes, enriched with exquisite combinations and fine ingredients typical of Italian culinary tradition.

Die Produktfamilie von Pastificio Monti wird um eine neue Linie von Köstlichkeiten erweitert: Unser Blätterteig, der mit Sorgfalt und Zutaten von höchster Qualität zubereitet wird, lässt sich mit vielen fantasievollen Füllungen kombinieren, um schmackhafte und appetitliche Vorspeisen auf den Tisch zu bringen. Die Gourmet-Linie besteht aus einer Vielzahl von gefüllten Nudelsorten, die mit exquisiten Kombinationen und hochwertigen Zutaten angereichert sind, die typisch für die italienische Kochtradition sind.

Confezione
Package
Verpackung

250 gr

Confezioni per cartone
Cardboard packaging
Verpackungen für Karton

8

Confezioni per pallet
Pallet packaging
Verpackungen für Pallets

400

Linea Gourmet



SOMBRERI MEDITERRANEI

con ripieno di pomodoro, mozzarella e basilico

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750083	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475500839

Linea Gourmet



SOMBRERI SORRENTINI

con ripieno di ricotta e limone

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750099	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475500990

Linea Gourmet



SOMBRERI ALLA NORCINA

con ripieno di salsiccia e stacchino

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750207	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475502079

Linea Gourmet



TORDELLI TOSCANI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750205	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475502055

Linea Gourmet



RAVIOLI VERDI AGLI ASPARAGI

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750221	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475502215

Linea Gourmet



TRIANGOLI DEL CONTADINO

con ripieno di pecorino e pere

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750317	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475503175

Linea Gourmet



CAPPELLACCI CON BURRATA

Codice Code Code	Peso Weight Gewicht	Scadenza Shelf life Haltbarkeit	Confezione Package Verpackung	Codice EAN EAN Code EAN-Code
750336	250 g	35 gg	Vaschetta Pet 175 x 225 x 35 h	8010475503366



Marchio di proprietà

i Medicei
GROUP

SEDE LEGALE

Via dell'Artigianato, 53 - 50056 Montelupo Fiorentino (FI) - Italia
P.IVA 04648620484 | SDI M5UXCR1

SEDE PRODUZIONE

Via Ferdinando Santi, 17 - 50053 Empoli (FI) - Italia
+39 0571 912351 | +39 0571 541323 | info@imedicei.it
www.imedicei.it