

www.vittorioglobal.com



Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA FRESCA ARTIGIANALE
COLLEZIONE ORO

تورتيليني الشمندر وجبن الماعز 🍷

- المنتج: عجينة فنية بلون الشمندر (البنجر) الطبيعي، تحتضن حشوة من جبن الماعز الكريمي الفاخر. توازن مثالي بين حلاوة الشمندر ونكهة الجبن الغنية.
- خيار الشيف: طبق يخطف الأنظار بجماله البصري على المائدة. خيار نباتي راقٍ يضيف لمسة من الألوان والحيوية للقائمة.
- التقديم: يتألق عند تقديمه مع زبدة الجوز المحمص، رذاذ من خل البلسميك المعتق، أو صلصة كريمة خفيفة.



**TORTELLINI
BARBABIETOLA E CAPRINO**



**TORTELLINI
BARBABIETOLA E CAPRINO**



Fresh pasta produced locally
VITTORIO
Fresh Pasta by
ITALIANO
TRADIZIONALE

كاراميلي البولنتا (باستا على شكل حلوى) 🌟

المنتج: عجينة باستا فنية مُشكلة يدوياً على هيئة "حبات حلوى" (Caramelle)، محشوة بكريمة البولنتا (الذرة) الذهبية والناعمة. توازن رائع بين الحلاوة الخفيفة والملوحة.

خيار الشيف: إضافة بصرية مذهلة ومرحة للقائمة. شكل غير تقليدي يثير الفضول والشهية فور تقديمه، ويعكس مهارة عالية في التحضير.

التقديم: مثالية مع زبدة الكمأة (الترفل) السوداء، صلصة الفطر البري، أو زبدة الميرمية البنية

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

CARMELLE ALLA POLENTA 

رافيولي الأجبان الأربعة 🍝

المنتج: جيوب من الباستا الطازجة المحشوة بمزيج كريمي فاخر من أربعة أنواع من الأجبان المختارة بعناية. طعم غني يدوب في الفم.
خيار الشيف: الطبق الأكثر طلباً (Best Seller) والكلاسيكي في القائمة. خيار آمن ومحبوب يرضي جميع الأذواق بلا استثناء.
التقديم: مثالي مع الصلصات الكريمة، صلصة الروزيه (Pink Sauce)، أو صلصة الطماطم والريحان.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI AI QUATTRO FORMAGGI



رافيولي البطاطا الحلوة والقيقب (الميبيل) 🍁

- المنتج: حشوة مخملية من البطاطا الحلوة المشوية، معززة بلمسة من شراب القيقب (الميبيل) الطبيعي. سيمفونية من النكهات تجمع بين الحلاوة والدفء في كل قضة.
- خيار الشيف: طبق "توقيع" (Signature Dish) يكسر الروتين. التوازن الدقيق بين النكهات الحلوة والمالحة يجعله خياراً مفضلاً يضمن عودة الزبائن.
- التقديم: يُفضل تقديمه مع الصلصات الكريمة البيضاء، جوز البقان (البيكان) المحمص، أو زبدة الميرمية لإبراز الحلاوة الطبيعية.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI ZUCCA 🇮🇹



رافيولي الشمندر

المنتج: جيوب باستا تحتضن حشوة الشمندر (البنجر) الطبيعي ذات اللون الياقوتي والمذاق الأرضي الحلو. تجربة بصرية ونكهة فريدة. خيار الشيف: يضيف تبايناً لونياً مذهلاً وفخامة فورية لطبق التقديم. خيار نباتي يجمع بين الصحة، المذاق، والأناقة العصرية. التقديم: يتناغم بشكل رائع مع صلصة الزبدة وبذور الخشخاش، الجوز المحمص، أو صلصة جبن الماعز الكريمة.

-
-
-

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI BARBABIETOLA



رافيولي كريمه الفطر 🍄

- المنتج: عجينة باستا فاخرة محشوة بمزيج كريمي ناعم من الفطر الغني. طعم ترابي (Umami) عميق وملمس مخملي.
- خيار الشيف: طبق نباتي كلاسيكي ذو قيمة عالية (High Value). الخيار الأول والمحجوب لعشاق النكهات الشتوية الغنية.
- التقديم: مثالي مع صلصة الألفريدو الكثيفة، قطرات من زيت الكمأة (الترفل)، أو صلصة كريمه وميرمية.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE



RAVIOLI DI CREMA AI FUNGHI



رافيوولي الأجبان النباتية (فيغان) 🌱

- المنتج: عجينة باستا نباتية خاصة تحتضن حشوة غنية من بدائل الأجبان الكريمة الفاخرة. تجربة طعم إيطالية أصيلة تضاهي النسخة التقليدية، وخالية تماماً من المنتجات الحيوانية.
- خيار الشيف: الخيار العصري الأمثل لتلبية طلبات النخبة من النباتيين (Vegan) ومن يعانون من حساسية اللاكتوز، مع الحفاظ على معايير الجودة والفاخرة العالية للمطعم.
- التقديم: يتألق مع صلصة الطماطم والريحان الطازج (Pomodoro)، صلصة البيستو، أو صلصة الكريمة النباتية الغنية.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI VEGANO AI FORMAGGI



رافيولي السبانخ وجبن الريكوتا 🍝

- المنتج: حشوة كلاسيكية تجمع بتناغم بين أوراق السبانخ الطازجة وجبن الريكوتا الإيطالي الكريمي. توازن مثالي بين النضارة الخضراء ودسامة الجبن الناعمة.
- خيار الشيف: الأيقونة الأكثر شهرة عالمياً في عالم الباستا المحشوة. عنصر أساسي لا غنى عنه في أي قائمة إيطالية أصيلة، يرضي جميع الأذواق.
- التقديم: مثالي مع صلصة الطماطم الكلاسيكية (بومودورو)، زبدة الميرمية (السيج)، أو صلصة الروزيه الخفيفة.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA 



رافيولي الفطر النباتي (فيغان) 🍄🌱

- المنتج: عجينة نباتية دقيقة محشوة بمزيج غني وكثيف من الفطر (المشروم) المتبل. يقدم نكهة "الأومامي" العميقة والمرضية دون استخدام أي مكونات حيوانية.
- خيار الشيف: الحل الأمثل لتقديم طبق فاخر ومشبع للنباتيين دون التنازل عن عمق النكهة. يثبت أن المطبخ النباتي يمكن أن يكون ذواقة (Gourmet) بامتياز.
- التقديم: ممتاز مع زيت الزيتون البكر والأعشاب الطازجة، صلصة الطماطم الريفية، أو رشّة من زيت الكمأة (الترفل) الفاخر.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI AI FUNGHI VEGANI



رافيولي الريكوتا والبارميزان

- المنتج: حشوة فاخرة تمزج بين نعومة جبن الريكوتا الإيطالي الطازج ونكهة "ملك الأجبان" البارميزان (بارميجانو ريجيانو) المعتق. تجربة تذوق غنية، عميقة، وأرستقراطية.
- خيار الشيف: يمثل قمة الكلاسيكية والرقي في المطبخ الإيطالي. خيار يبرز جودة المكونات العالية للمطعم ويرضي الذواقة الباحثين عن الطعم الأصيل.
- التقديم: يتألق بامتياز مع زبدة الميرمية (السيج)، صلصة الليمون الخفيفة، أو مجرد رذاذ من زيت الزيتون البكر الممتاز لإبراز طعم الجبن المعتق.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI RICOTTA E PARMIGIANO



رافيولي البطاطا الحلوة والكستناء 🍂
المنتج: مزيج خريفي فاخر يجمع بين حلاوة البطاطا الناعمة ونكهة الكستناء الغنية (أبو فروة). طعم يجمع بين الحلاوة والتوابل الدافئة.
خيار الشيف: صنف موسمي راقٍ يضيف لمسة من التميز والنكهات الفريدة للقائمة، يعكس الفخامة والدفاء في الأطباق الشتوية.
التقديم: مثالي مع زبدة الميرمية (السيج)، الصلصة الكريمة الغنية، أو صلصة إكليل الجبل (الروزماري).

-
-
-

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI CASTAGNE E PATATE DOLCI



رافيولي الباذنجان والجبن البلغاري

- المنتج: حشوة فريدة من الباذنجان المشوي ذو النكهة المدخنة، ممزوجة بتناغم مع الجبن البلغاري المالح الفاخر. نكهة متوسطة (Mediterranean) جريئة وأصيلة.
- خيار الشيف: يضيف لمسة إقليمية مميزة وشخصية قوية للقائمة. مثالي للذواقة الذين يبحثون عن نكهات حادة، عميقة، وغير تقليدية.
- التقديم: رائع مع صلصة الطماطم الطازجة (بومودورو)، كريمة الفلفل الأحمر المشوي، أو ببساطة مع زيت الزيتون البكر والأوريغانو.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI MELANZANE ARROSTO



رافيولي خرشوف القدس (توبينامبور)

- المنتج: حشوة ناعمة ومخملية من خرشوف القدس (الأرضي شوكي المقدسي)، يتميز بنكهة "جوزية" حلوة وفريدة وقوام كريمي غني. مذاق يجمع بين رقة الأرضي شوكي وعمق البطاطا.
- خيار الشيف: مكون "غورمييه" (Gourmet) بامتياز. يعتبر من الخضروات الجذرية الفاخرة التي ترفع مستوى القائمة فوراً وتعكس دقة عالية في اختيار المكونات.
- التقديم: يتناغم بعبقرية مع كريمة الكمأة (الترفل)، البندق المحمص لتعزيز النكهة الجوزية، أو صلصة زبدة النبيذ الأبيض.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI CARCIOFO



كانيلوني الأجبان 🍝

المنتج: أنابيب باستا كبيرة محشوة بسخاء بمزيج غني من الأجبان الفاخرة الذائبة. طبق الراحة (Comfort Food) الإيطالي المثالي.
خيار الشيف: مثالي لقوائم "الفرن" (Al Forno). يوفر الجهد في المطبخ ويضمن جودة ثابتة وممتازة، خاصة للولائم والكميات الكبيرة.
التقديم: الأفضل عند تقديمه مع مزيج صلصة الطماطم والبشاميل (روزيه)، مع طبقة ذهبية ومقرمشة من الموزاريلا المحمرة في الفرن

-
-
-

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

CANNELLONI DI
FORMAGGIO NERO 🇮🇹

CANNELLONI DI
FORMAGGIO NERO 🇮🇹

رافيولي شوكولاتة دبي (الفسق والكنافة) ♥

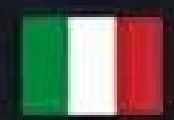
- المنتج: عجينة الكاكاو الفاخرة المحشوة بالنكهة الأكثر رواجاً عالمياً: كريمة الفستق الحلبي الغنية وشعيرات الكنافة المقرمشة. قوام يجمع بين النعومة والقرمشة في آن واحد.
- خيار الشيف: استثمار ذكي في أحدث صيحات الحلويات العالمية (Trend). طبق يضمن التفاعل والإقبال الواسع، ومثالي لتصويره ومشاركته على مواقع التواصل الاجتماعي.
- التقديم: يُقدم مع غاش الشوكولاتة البيضاء الدافئ، آيس كريم الفانيليا، أو رشّة سخية من الفستق الحلبي المجروش.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE



RAVIOLI DI CIOCCOLATO DUBAI



رافيولي الشوكولاتة

المنتج: عجينة غنية بالكاكاو محشوة بالشوكولاتة البلجيكية الفاخرة الذائبة. حلوى مفاجئة، مترفة، وغير تقليدية تكسر توقعات الزبون.
خيار الشيف: يخلق "عامل إبهار" (Wow Factor) فوري في قائمة الحلويات. مرن جداً! يمكن سلقه لقوام ناعم أو قليه لقرمشة خارجية لذيذة.
التقديم: مثالي مع الكريمة الإنجليزية (Crème Anglaise) بالفانيليا، التوت الأحمر الطازج، أو رشة بسيطة من السكر الناعم.

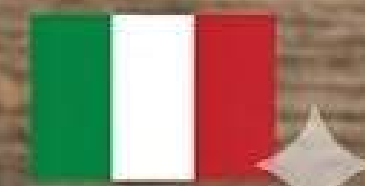
Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

RAVIOLI DI CIOCCOLATO



رافيولي كيندر بوينو

- المنتج: باستا الكاكاو الداكنة بحشوة "برالين" البندق الكريمي الغني وقطع الويفر المقرمشة. تجسد ببراعة طعم وشخصية لوح الشوكولاتة المحبوب عالمياً في هيئة حلوى راقية.
- خيار الشيف: خيار حلوى لا يُقاوم (Indulgence) يحظى بطلب عالي جداً من جميع الفئات العمرية. يجمع بين حنين الطفولة وتقديم المطاعم الفاخرة.
- التقديم: لذيذ للغاية مع صلصة الشوكولاتة البيضاء الساخنة، خطوط من صلصة البندق المركزة، أو كرة من جيلاتو الفانيليا.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE



★ RAVIOLI KINDER BUENO ★

كانيلوني الأربعة 🍝

المنتج: أنابيب باستا محشوة بمزيج ملكي من أربعة أنواع من الأجبان المميزة. طبق غني، كريمي، ومشبع للغاية.
خيار الشيف: عنصر أساسي كلاسيكي في أطباق الفرن (Al Forno)، يحافظ على شكله تماماً ومثالي للتخصير المسبق والخدمة السريعة في أوقات الذروة.
التقديم: كلاسيكي مع صلصة الروزيه أو البشاميل، مع إنهاء بطبقة ذهبية مقرمشة من الجبن (Gratin).

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

CANNELLONI AI FORMAGGI 

شرائح اللازانيا الملونة

المنتج: شرائح باستا نابضة بالحياة ملونة طبيعياً بخلاصات الخضار الطازجة (سبانخ، شمندر، كركم). تضيف دراما بصرية لكل طبقة وتجربة أكل ممتعة.
خيار الشيف: تحول الطبق العادي إلى تحفة فنية وتوقيع خاص للمطعم (Signature Dish). مثالية لتقديم "اللازانيا المفتوحة" أو التقديم الحديث.
التقديم: متعددة الاستخدامات! تتألق بشكل خاص مع البشاميل الأبيض لإبراز تباين الألوان الجميل بين الطبقات.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA LASAGANA 

٨ بابارديلي

- المنتج: شرائح عريضة جداً ذات ملمس ريفي، مصممة خصيصاً لتحمل الصلصات الثقيلة والغنية باللحوم. توفر تجربة أكل غنية ومشبعة
- خيار الشيف: كلاسيكية توسكانية تمنح الطبق مظهراً فخماً وممتلئاً على المائدة. الخيار الأمثل للقوائم الدسمة والشتوية التي تتطلب باستنا ذات حضور قوي
- أو صلصات الفطر الكريمة الغنية، (Game) صلصات الصيد، (Ragù) التقديم: الشريك المثالي لصلصات اللحم المطهية ببطء

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PAPPARDELLE ALL'UOVO



فيتوتشيني

المنتج: شرائح مسطحة وسميكة تشتهر بقدرتها التقليدية الفائقة على حمل الصلصات الغنية والكريمة بشكل ممتاز حتى مع الصلصات الثقيلة (Al Dente) خيار الشيف: ركيزة أساسية في أي قائمة إيطالية عالمياً. متينة وتحافظ على قوامها التقديم: الخيار الحتمي والكلاسيكي لصلصة ألفريدو، مزيج الفطر الكريمي، أو صلصات اللحم البولونيز الكثيفة

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

سباغيتي 🍝

المنتج: أيقونة الباستا والشكل الأكثر شهرة عالمياً. خيوط طويلة واسطوانية مثالية للالتفاف حول الشوكة، توفر توازناً ممتازاً بين القوام والنكهة.
خيار الشيف: ضرورة مطلقة في القائمة لا يمكن الاستغناء عنها. متانة عالية وتنوع لا يضاهي يجعله العمود الفقري لأي عرض باستا ناجح.
التقديم: تتكيف عالمياً مع جميع الأذواق! مثالية للكاربونارا، أليو إي أوليو (الثوم والزيت)، المارينارا، أو المأكولات البحرية الفاخرة.

Fresh pasta produced locally


VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA SPAGHETTI 



- **فيتوتشيني تريو (ثلاثي الألوان)** 
- المنتج: مزيج احتفالي يجمع ثلاثة ألوان ونكهات طبيعية في آن واحد (كلاسيك، سبانخ، وطماطم/شمندر). تجربة بصرية ونكهة متناغمة في كل شوكة
- خيار الشيف: الحل الأذكى لإضافة لون وحياة وحيوية لطبق الباستا دون عناء. يخلق تبايناً جميلاً وجذاباً يخطف الأنظار فور تقديمه على الطاولة
- التقديم: يُنصح بشدة تقديمه مع الصلصات البيضاء (مثل الألفريدو) أو صلصات الزبدة وزيت الزيتون الشفافة، للحفاظ على ظهور الألوان الزاهية وعدم إخفائها



Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA FETTUCCHINE TRICOLORE 





• باستا بيني (الريش)

• مصممة هندسياً لالتقاط الصلصة وحجزها داخلها وخارجها، مما يضمن نكهة غنية في كل قضمة (Rigate) المنتج: أنابيب قصيرة بقطع مائل أيقوني. تتميز بأسطح محززة

• (Al Dente) خيار الشيف: "الجوكر" الأكثر عملية في المطبخ الإيطالي. قوامها المتين يجعلها الخيار الأول للبوفيهات، الولائم، وخدمات التوصيل، حيث تحافظ على تماسكها لفترات طويلة

• (Al Forno) التقديم: مثالية لصلصة "أرابياتا" الحارة، صلصات البيستو الكثيفة، أو كطبق مخبوز بالفرن مع الجبن والصلصة

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA PENNE 



- رادياتوري (المشعاع)
- المنتج: قطع باستا قصيرة بتصميم هندسي فريد يشبه "الرادياتور". تتميز بتموجات وحواف كثيفة مصممة خصيصاً لزيادة مساحة السطح وحبس أقصى كمية ممكنة من الصلصة داخلها.
- ممتعة للغاية بفضل سماكته المتفاوتة (Al Dente) "خيار الشيف: يُلقب بـ "مغناطيس الصلصة". شكل مبتكر وجذاب يكسر المألوف، ويقدم تجربة "مضغ مثل البولونيز، الصلصات الكريمية الكثيفة، أو حتى في سلطات الباستا الباردة لقدرته على الاحتفاظ (Chunky) التقديم: مثالي للصلصات السمكية ذات القطع بالنكهة.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA RADIATORI 



🌟📌 باستا باليرينا (كامبانيلي / الأجراس)

- شكل مجوف بمركز مخروطي يجمع بين الجمال (Ruffled) المنتج: قطعة فنية تشبه في تصميمها بتلات الزهرة المتفتحة أو تنورة الراقصة بحواف متموجة والوظيفة.
- خيار الشيف: تضيف لمسة من الرومانسية والأناقة الفورية لأي طبق. حوافها "المكشكشة" ليست للزينة فقط، بل تعمل بذكاء على التقاط وحمل الصلصات الغنية والكريمة.
- التقديم: تتألق بشكل استثنائي مع الصلصات البيضاء الكثيفة، صلصات الجبن، أو صلصات الخضار المهروسة التي تتغلغل في طياتها وتملأ مركزها المجوف.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA BALLERINA 



- **فوسيلي (المعكرونة اللولبية)**
- **المنتج: معكرونة بتصميم لولبي (نابض) ديناميكي. شكلها الملتوي ليس جمالياً فحسب، بل هو تصميم هندسي ذكي يخلق شقوقاً وفراغات مثالية "لأسر" الصلصة والاحتفاظ بها في كل زاوية.**
- **خيار الشيف: "نجمة السلطات" بلا منازع والخيار العائلي المفضل. شكلها المرح يجعلها محبوبة جداً لدى الأطفال، وقوامها المتماسك يجعلها الخيار رقم واحد للبوفيهات والأطباق الباردة.**
- **التقديم: متعددة المواهب بشكل مذهل! مثالية مع صلصة البيستو (حيث تتغلغل الأعشاب في اللولب)، صلصات التونة، أو كسلطة باردة غنية بالخضروات.**



Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA FUSILLI



- **ستروزابريتي (خناق الكاهن)**
- مميزة بشكلها المبروم يدوياً وقوامها الكثيف. تتميز بلمس "ماضغ" ومُرَضٌ جداً يعكس أصالة المطبخ الإيطالي التقليدي القديم (Rustic) المنتج: باستا ريفية
- (Handmade Look) خيار ممتاز لإضافة طابع تراثي، مظهر يدوي. (Storyteller) خيار الشيف: صاحبة الاسم الأكثر إثارة للفضول والقصص في عالم الباستا وقصة شيقة للقائمة تجذب انتباه الزبائن
- التقديم: صُممت لتحمل الصلصات القوية؛ مثالية مع صلصات السجق واللحم، الصلصات الريفية الحارة، أو صلصات الخضار المطهية ببطء




Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

STROZZAPRETI 



- بيني بالقمح الكامل
- عميقة، لون داكن جذاب، وقيمة غذائية (Nutty) المنتج: النسخة الصحية من البيني الكلاسيكية، مصنوعة من سميد القمح الكامل 100%. تتميز بنكهة "جوزية" عالية غنية بالألياف.
- الذي لا غنى عنه في القوائم الحديثة. يلبي احتياجات الزبائن المهتمين بالصحة واللياقة البدنية دون التنازل عن (Healthy Choice) خيار الشيف: الخيار الصحي. متعة أكل الباستا وقوامها المتماسك.
- التقديم: مثالية مع صلصات الخضار (بريمافيرا)، صلصة الطماطم الخفيفة، أو ببساطة مع زيت الزيتون والثوم لتعزيز نكهة القمح الطبيعية.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA PENNE INTEGRIALE 



- فوسيلي تريو (اللؤلؤية ثلاثية الألوان)
- المنتج: معكرونة لؤلؤية بثلاثة ألوان طبيعية زاهية (القمح الذهبي، السبانخ الأخضر، والطماطم الحمراء). تجمع بين التصميم الذكي لالتقاط الصلصة والجاذبية البصرية الملونة.
- خيار الشيف: خيار مبهج يضيف حيوية وفرحاً فورياً لأي طبق. يُعتبر "نجم البوفيهات" وسلطات الباستا الباردة بلا منازع، ومحبوب جداً لدى الأطفال لشكله وألوانه المرحة.
- أو مع الصلصات الشفافة وزيت الزيتون للحفاظ على ظهور الألوان وتميزها على المائدة، (Salad Bar) التقديم: مثالي لسلطات الباستا الباردة

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

PASTA TRIO 

- المنتج: وسائد صغيرة وناعمة محضرة من البطاطا المختارة بعناية. تتميز بقوام "هوائي" خفيف كالغيوم يذوب في الفم فوراً، مما يميزها عن النيوكي التجاري التقليدي الثقيل.
- العلامة الفارقة للمطبخ (Pillow) خيار الشيف: السر يكمن في الخفة. هذا المنتج يرفع معيار الجودة في أي مطعم، حيث يعتبر النيوكي الطري والخفيف الإيطالي الأصيل والمتقن.
- التقديم: متعدد الاستخدامات بامتياز! رائع كطبق "سورينتينا" (مع الطماطم والموزاريلا)، مع زبدة الميرمية (السيج)، أو بصلصات الجبن الكريمة (4 أجبان)

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE



★ GNOCCHI DI PATATE ★

- نيوكي كواترو 4 نكهات (شمندر، سبانخ، بطاطا، بطاطا حلوة)
- المنتج: كرنفال من الألوان والنكهات الطبيعية في طبق واحد. يجمع بين كلاسيكية البطاطا (أبيض)، حلاوة البطاطا الحلوة (برتقالي)، عمق الشمندر (بنفسجي)، ونضارة السبانخ (أخضر)
- ويضيف حيوية هائلة للطاولة. يمنح الزبون تجربة تذوق متنوعة وممتعة، ويعكس صورة صحية وطبيعية (Eye-catcher) خيار الشيف: طبق يخطف الأنظار فوراً للمكونات.
- كريمة البارميزان، أو صلصة كواترو (Burro e Salvia) التقديم: لضمان تألق الألوان، يُنصح بتقديمه مع صلصات شفافة أو فاتحة؛ مثل صلصة الزبدة والميرمية فورماجي البيضاء.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

GNOCCHI QUATTRO 

- نيوكي البطاطا المقلي (المقرمش)
- المنتج: كرات نيوكي مصممة خصيصاً للقلي العميق. توفر تبايناً حسيماً رائعاً: قشرة ذهبية عالية القرمشة من الخارج، وقلب طري وكريمي يذوب في الفم من الداخل.
- (Bar Food) أطباق المشاركة، أو كوجبة خفيفة بجانب المشروبات، (Starters) خيار الشيف: البديل العصري والراقي للبطاطس المقلية. مثالي لقوائم المقبلات! يسبب الإدمان لقرمشته. (Truffle Mayo)؛ مثل مايونيز الكمأة (Dips) التقديم: يُقدم ساخناً مع مجموعة من صوصات التغميس
- الأيولي بالثوم والأعشاب، أو صوص المارينارا الحار.

Fresh pasta produced locally

VITTORIO

Fresh Pasta by

ITALIANO
TRADIZIONALE

GNOCCHI FRITTI 🇮🇹

GNOCCHI FRITTI 🇮🇹