



*We love pasta!*



# CHI SIAMO

*Da oltre vent'anni pasta surgelata di qualità*

---

L'azienda nasce a Limone P.te, una piccola località turistica in provincia di Cuneo, ai confini con la Francia. Nel piccolo laboratorio di gastronomia, i prodotti sono fatti a mano seguendo scrupolosamente le ricette della cucina tradizionale locale. Fin dall'inizio dell'attività gli elementi distintivi della Tony&Tere sono tutti nella qualità del prodotto: ingredienti e lavorazione accurata. In seguito a questi si aggiunge un'innovazione importante: surgelare la pasta. Questo procedimento serve a mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche del prodotto. L'azienda diventa così un punto di riferimento significativo per gli acquisti non solo dei consumatori finali, ma anche dei ristoratori. Il successo del mercato e la notevole crescita dell'attività, hanno poi reso necessario trasferire la sede produttiva in un'area di maggiori dimensioni. Il nuovo laboratorio viene localizzato a Boves. La base dell'attività rimane artigianale e la principale prerogativa dell'azienda continua ad essere quella di offrire un prodotto di elevata qualità, che tragga spunto dalla tradizione culinaria locale ed italiana, senza compromessi in tema di selezione delle materie prime e qualità della lavorazione. Nel corso degli anni l'azienda ha recepito tutte le normative, molto rigorose e severe, in materia di sicurezza e igiene alimentare, inserendo controlli sistematici su tutti i parametri della lavorazione, dichiarando l'assoluta regolarità degli ambienti di lavoro, dei processi e dei prodotti finiti. Il catalogo prodotti si è progressivamente arricchito, attingendo a ricette nuove e con la volontà di soddisfare al meglio le richieste di un mercato, sia italiano che estero, sempre più attento ed esigente.



# À propos de nous

*Depuis plus de vingt ans,  
pâtes surgelées de qualité*

---

La société a été créée à Limone Piemonte, une petite localité touristique de la province de Coni, près de la frontière française. Dans un petit laboratoire de gastronomie, les produits sont faits main en appliquant scrupuleusement les recettes de la cuisine traditionnelle locale. Dès le début de l'activité, l'élément distinctif de Tony & Tere a été la qualité du produit au niveau des ingrédients et de l'exécution. Une innovation importante s'est greffée à la production : la surgélation des pâtes. Ce procédé permet de maintenir dans le temps les caractéristiques organoleptiques du produit. La société est ainsi devenue un point de référence significatif dans les achats, non seulement du consommateur final, mais également du restaurateur. Le succès du marché et la croissance rapide de l'activité ont impliqué le transfert et l'amplification du siège de production : le nouveau laboratoire a ainsi été implanté à Boves. La base de l'activité reste artisanale et la principale prérogative de la société demeure celle d'offrir un produit de grande qualité, dans le respect de la tradition culinaire locale et italienne, sans compromis au niveau de la sélection des matières premières et de la qualité de l'exécution. Au fil des ans, la société a assimilé les plus sévères réglementations en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, en insérant des contrôles systématiques sur tous les paramètres de l'exécution, en suivant, avec une régularité absolue, les ambiances de travail, les procédés et les produits finis. Le catalogue s'est progressivement enrichi en s'appuyant sur de nouvelles recettes et avec la volonté de satisfaire au mieux les demandes du marché national et international toujours plus attentif et exigeant.

# About Us

*Over than twenty years in the craft production  
of high-quality deep-frozen pasta*

The factory was born in Limone Piemonte, a small touristic town in the province of Cuneo, closed to the borders with France. At first, in a narrow gastronomy laboratory the products are hand-made carefully following the recipes of the local traditional cookery. Since the very beginning of the activity, the distinctive elements of "Tony&Tere" lie in the quality of the product starting from the ingredients to an accurate processing. During the years, an important innovation has then been added: the method of deep-freezing the pasta, which allows to maintain the organoleptic characteristics of the product unaltered over the time. All these aspects together have allowed our business to become an important partner either for the end-consumers and for restaurant owners, as well. The success of the market and the remarkable growth of the business, have made it necessary to move the production site to a vaster area. Our new laboratory is now located in Boves and still works according to a craft production process and an unchanged approach: offering high quality products to our customers. The entire production range draws inspiration from the local Italian tradition, with no compromise in terms of selection of raw materials and quality workmanship. Throughout the years, we have also been granted all the certifications complying with the most rigorous and severe regulations as concerns safety and food hygiene, which require systematic checks on the working parameters, the absolute safety of the workplace, the production methods and the end product. During this time, our products' range has been progressively enriched, using new recipes in order to satisfy the requests from even more attentive and demanding consumers both on the Italian and foreign markets.



Tony & Tere, un simpatico binomio che da oltre 20 anni firma i suoi prodotti, preparati con cura e amore, come la tradizione italiana vuole. I prodotti regionali determinano, soprattutto, la nostra carta di offerta al mercato, in quanto rispecchiano la pasta preparata a mano dalle nostre nonne, una tradizione mai dimenticata e fortunatamente sempre ricercata sulle tavole di casa, oppure di un grande banchetto in un giorno di festa. Tutte le nostre carni cotte e lavorate, sono state scelte e selezionate di razza piemontese, essendo noi situati su un territorio ricco di allevatori, che con i vini di Langa ci rappresentano al mondo come regione leader italiana. La continua ricerca sulle qualità delle materie prime, iniziando dalle farine, poi alle uova, rigorosamente selezionate, passando ai formaggi freschi, alle verdure coltivate sul tavoliere del centro Italia, ci permettono di dare ai nostri prodotti colori e profumi che non si possono dimenticare. Proprio per questo motivo si trova sempre una buona occasione per poter gustare un buon piatto di pasta fresca! La vita è troppo breve per mangiare mediocre, “Tony & Tere” è il primo che non si scorda mai!

---

Tony & Tere, a brand that, for more than 20 years, has been offering a wide range of pasta products prepared with care and love, as the Italian tradition requires. The regional products of Piedmont, in particular, determine our offer to the market, since they reflect the hand-made pasta prepared by our grandmothers, a never forgotten tradition still in growing demand on our everyday's kitchen table or in occasion of a big banquet on a celebration day. All our meat, carefully cooked and processed, is chosen and selected of Piedmontese breed, thanks to our location on a territory rich in farmers that, together with the wine-makers in the Langhe zone, have made this Italian region famous all over the world. The continuous research on the quality of the raw materials, starting from the flour, the selected eggs and the fresh cheese we use up to the vegetables cultivated on the lowland of the centre of Italy, allows us to give our products colors and flavors that cannot be forgotten. This is why it is always possible to find a welcome occasion to taste a good plate of fresh pasta made by “Tony & Tere”! Life is too short to eat in a very ordinary way, “Tony & Tere” is the first course that you will never forget!

---

Tony & Tere, un sympathique binôme qui, depuis plus de 20 ans, signe ses produits, préparés avec soin et amour, comme l'exige la tradition italienne. Notre offre dérive, en premier lieu, des produits régionaux et respecte les pâtes faites main par nos grands-mères, une tradition jamais oubliée et, fort heureusement, toujours recherchée sur la table de tous les jours tout comme des jours de fête. Toutes nos viandes cuites et cuisinées ont été choisies et sélectionnées parmi la race bovine piémontaise ; notre territoire est une terre d'éleveurs et également de vigneron de la Langa, une région italienne leader dans le monde entier. La recherche continue sur la qualité des matières premières, depuis les farines, les œufs rigoureusement sélectionnés, jusqu'aux fromages frais et aux légumes cultivés dans les plaines du centre de l'Italie, procure, à nos produits, couleurs et arômes incomparables. C'est pour cette raison que l'on trouve toujours une bonne occasion pour déguster un bon plat de pâtes fraîches! La vie est trop courte pour manger médiocrement. Tony & Tere : une entrée que l'on n'oubliera jamais !



## *Perchè scegliere i nostri prodotti*

Le nostre ricette, oltre alla loro naturalezza e ad un insieme d'ingredienti semplici, sono prive di sale, se non in dosi appena sufficienti per il giusto equilibrio gustativo. Le spezie come il pepe, il peperoncino etc ... le si possono trovare soltanto se già presenti nelle materie prime, in aggiunta alle carni, es. la mortadella, ma assolutamente nessun glutammato monosodico. Anche il nostro prodotto più povero, in questo caso gli gnocchi, lo vogliamo ricco, patatoso, fragrante, addirittura arricchito con del formaggio come i "provenzali", un'antica ricetta di valle. Nelle paste a doppia sfoglia, con la ricerca delle qualità nelle farine, ci permette di decidere quanto strutturare il formato. I giusti equilibri permettono di velocizzare la cottura, rispettando sempre di più il tempo di chi sta ai fornelli. Ai nostri amici cuochi offriamo la praticità di un prodotto facile da gestire in qualunque occasione, senza chissà quale condimento elaborato che da surgelato, va direttamente in pentola e cotto in due minuti.

---

## *Why choosing our products*

Our recipes, in addition to their simplicity and a mix of natural ingredients, are free of salt, if not in small amount necessary to reach the right balance of tastes. The spices such as pepper, chili etc... are present just if found in the raw materials, for instance in addition to the meat, like mortadella, but absolutely no monosodium glutamate is added. Even our poorest product, in this case gnocchi, is rich in potatoes, fragrant and sometimes enriched with "Provençal" cheese, following an ancient valley recipe. In our double sheet of pastry, the accurate search of the best flour allows us to decide how to structure the shape. The right balance between pastry and stuffing allows shorter cooking times, thus making the cook's job easier. To help the restaurants' chefs we offer a very practical product, easy to be managed in each occasion, without the need of preparing too much elaborated sauces to go with that from deep-frozen, goes directly into the saucepan and can be cooked in two minutes.

---

## *Pourquoi choisir nos produits*

Nos recettes, préparées de façon naturelle et aux ingrédients simples, n'ont pas de sel, sinon en petites quantités suffisantes à donner le bon équilibre du goût. Les épices, comme le poivre, le piment, etc., sont celles que l'on trouve déjà dans les matières premières, normalement ajoutées aux viandes (par exemple, dans la mortadella) et, surtout, nous n'ajoutons jamais de glutamate monosodique. Même les gnocchis, notre produit le plus simple, nous les voulons riches en pommes de terre, souples, à l'arôme délicieux, parfois enrichis avec du fromage comme dans les gnocchis "provençale", d'après une ancienne recette typique de notre vallée de montagne.

La recherche des qualités de farines et le travail de préparation nous permet de choisir comment structurer les différents formats. Ainsi, leurs justes équilibres rendent possible une cuisson rapide, en respectant le temps de ceux qui travaillent en cuisine, soit à la maison, soit dans les restaurants. En effet, pour nos amis chefs, nos produits sont pratiques, facilement utilisables en n'importe quelle occasion, puisqu'ils ne demandent pas de sauces élaborées: le produit surgelé va directement dans l'eau bouillante de la casserole et sera parfaitement cuit juste en deux minutes.









*I Classici*



*Classic Products*  
*Les Produits Classiques*





### **AGNOLOTTI PIEMONTESEI**

*a base di carne e verdura*  
*with beef meat, mortadella and mix of*  
*vegetables*  
*viande et légumes*



**NEW!**

### **MEZZELUNE AL FORMAGGIO**

*with cheese*  
*avec du fromage*



### **AGNOLOTTINI PIEMONTESEI**

*a base solo di carne bovina*  
*only with beef meat*  
*seul viande de boeuf*



### **CANNONCINI TRICOLORE PORRI E SALSICCIA**

*with leeks and sausage*  
*poireaux et saucisse*



### **SOLI AGLI ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO**

*with asparagus and ham*  
*asperges et jambon cuit*



Cannoncini tricolore porri e salsiccia





Agnolottini piemontesi



### **RAVIOLI AL PLIN PIEMONTESE**

*a base di carne e verdura  
with beef meat, mortadella and mix of  
vegetables  
viande de boeuf et légumes*



### **RAVIOLI PORRI E PATATE**

*with leeks and potatoes  
poireaux et pommes de terre*



### **PLIN GIGANTI DI CONIGLIO**

*with rabbit meat  
viande de lapin*



### **RAVIOLI RADICCHIO, SPECK E NOCI**

*with radicchio, Tyrol smoked ham  
and walnuts  
chicorée, speck et noix*



### **PANZOTTI RICOTTA E SPINACI**

*with ricotta cheese and spinach  
fromage Ricotta et épinards*



### **RAVIOLI RISO E CAVOLI**

*with rice and cabbages  
riz et choux*





Mezzelune gustose



Ravioli al plin piemontesi





### **RAVIOLI AL PLIN ALLE ERBETTE**

*a base di ricotta, spinaci ed erbette fini  
aromatiche*

*with ricotta cheese, spinach and sweet herbs  
(spinach, chive, thyme, marjoran, rosemary)*

*ricotta, épinards et fines herbes*



### **RAVIOLI ALLA BORRAGINE**

*with borage*

*avec bourrache*



### **RAVIOLI AL PLIN ALLE TRE CARNI**

*a base di carne di pollo, coniglio e vitello*

*with chicken, rabbit and beef meats*

*viande de poulet, lapin et veau*



### **MEZZELUNE GUSTOSE**

*a base di verdure grigliate  
e scamorza affumicata*

*with grilled vegetables and mature cheese  
légumes grillées et fromage Scamorza fumée*



### **RAVIOLI AL CARCIOFO**

*with ricotta cheese and artichokes*

*fromage ricotta et artichauts*



### **SOLI AI FUNGHI PORCINI**

*with ricotta cheese  
and king bolete mushrooms*

*fromage ricotta et cèpes*



Ravioli con borragine





Ravioloni Capresi



**NEW!**

### **RAVIOLONI CAPRESI**

*with mozzarella cheese, tomatoes and basil  
Mozzarella, Tomate séchées et Basilic*



**NEW!**

### **RAVIOLONI AI 5 FORMAGGI**

*with Ricotta, Gorgonzola cheese, Emmental  
cheese, Mozzarella cheese, Alberg cheese  
Ricotta, fromage Gorgonzola, fromage Emmental,  
fromage Mozzarella, fromage Alberg*







Solli ai funghi porcini



*Ripieno di Pesce*



*Fish-Filling*

*Farces au poisson*



**CASERECCI ZUCCHINI  
E GAMBERETTI**

*with zucchini and shrimps  
courgettes et crevettes*



**NEW!**  
**TORTELLI  
CON GRANCHIO**

*with crab  
farce au crabe*



**NEW!**  
**CANNONCINI D'ASTICE**

*with lobster  
farce avec homard*



**CONCHIGLIE  
AL SALMONE AFFUMICATO**

*with smoked salmon  
saumon fumé*



**SOMBRAS AL BRANZINO  
CON PASTA AL  
NERO DI SEPPIA**

*with sea bass (dough with sepia)  
farce au bar et pâte sépia*





Tortelli di granchio





Sombras al branzino con pasta al nero di seppia



**NEW!**

**TORTELLI DI BACCALÀ  
E OLIVE NERE**

*with cod and black olives  
avec morue et olives noires*



**NEW!**

**TORTELLI CALAMARI  
E GAMBERI**

*with calamari and prawns  
avec calmars et crevettes*





# *Gli Gnocchi*



*Gnocchi*  
*Les Gnocchis*





### **GNOCCHI DI PATATE**

*with potatoes  
avec pommes de terre*



### **GNOCCHI DI PATATE ALL'ORTICA**

*with potatoes and nettle  
Pommes de terre et orties*



### **GNOCCHI AL NERO DI SEPPIA**

*with potatoes and sepia  
pommes de terre et sépia*



### **GNOCCHI AL BASILICO**

*con pesto  
with potatoes and basil (with pesto)  
pommes de terre et basilic*



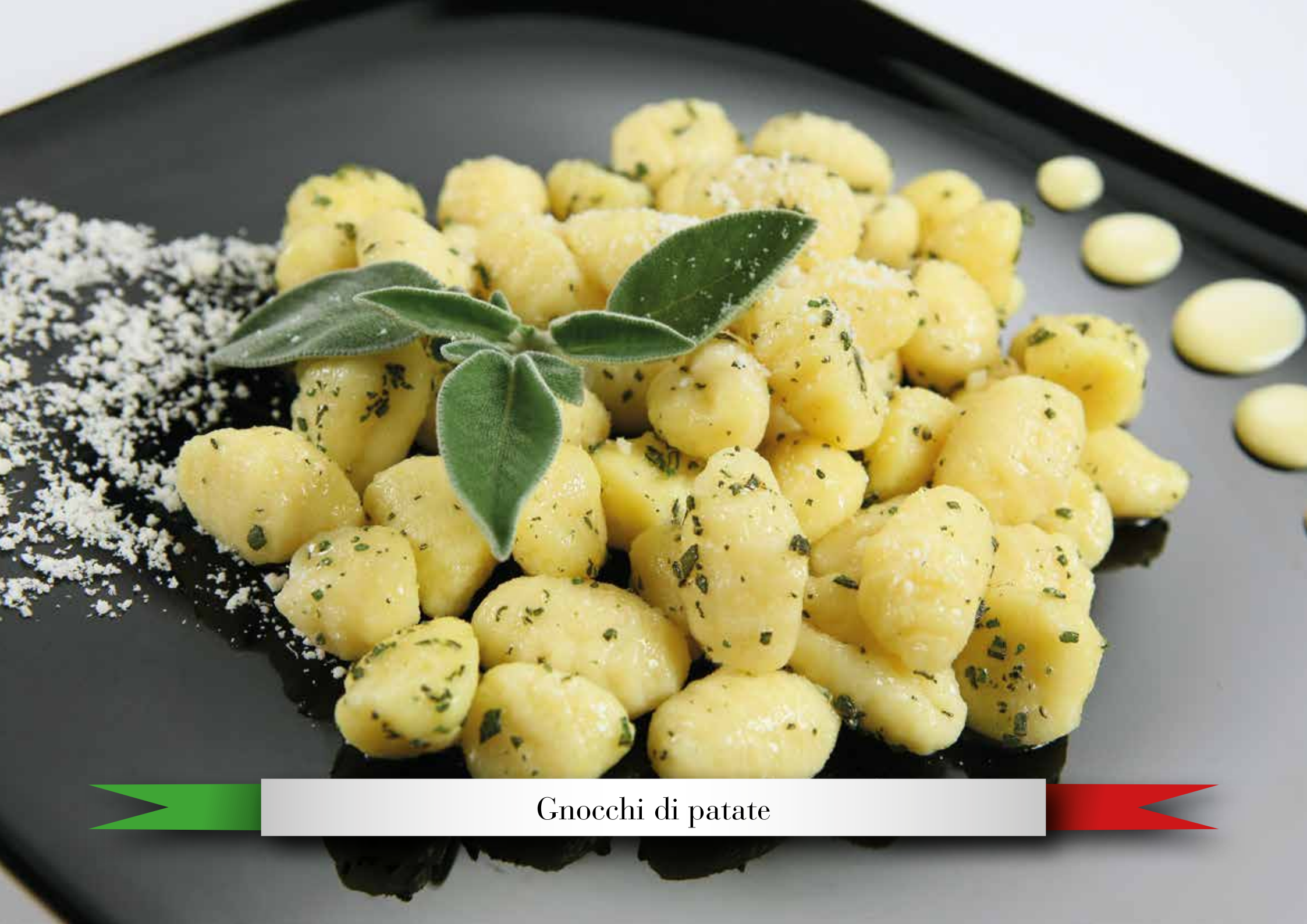
### **GNOCCHI PROVENZALI**

*con formaggio di valle  
with local cheese  
avec fromage de la vallée*



Gnocchi al nero di seppia





Gnocchi di patate



## CHICCHE DI PATATE

*with potatoes  
aux pommes de terre*



## CHICCHE DI ZUCCA

*with potatoes and pumpkin  
pommes de terre et courge*





*Le Specialità*



*Specialties*  
*Les spécialités*





### CASERECCI TARTUFATI

*con formaggio tartufato, prosciutto crudo di Parma e scaglie di tartufo*

*with truffled cheese, Parma raw ham and granules of black truffles*

*Fromage aux truffes, jambon cru de Parme, écailles de truffes*



### CANNONCINI AL FOIE GRAS

*with duck's foie gras*

*Foie gras de canard*



### CHICCHE DI CASTAGNE

*with potatoes and chestnuts*

*Pommes de terre et châtaignes*



### RAVIOLI CON CARNE AL CIVET

*with vegetables, meat sauce and red wine*

*Légumes, sauce de viande et vin rouge*



### RAVIOLI DI CASTAGNE AL CACAO

*with chestnuts and cocoa*

*Châtaignes et cacao*



### CASERECCI BARBAGIUANS

*a base di borragine, spinaci, olive nere, pepe nero e formaggio grattugiato. La pasta è solo di farina "00" ed acqua.*

*IMPORTANTE: prodotto da friggere*

*with borage, spinach, black olives, black pepper and grated cheese. Dough is only with "00" tender wheat flour and water*

*IMPORTANT: the product should be fried*  
*avec Bourrage, Epinards, Olives noire, Poirve et Fromage râpé. La pâte est seulement de farine de blé tendre "00" et eau*  
*IMPORTANT: produit à faire frire*



Cannoncini al foie gras





**NEW!**

### **TORTELLI DI BURRATA**

*with burrata  
avec burrata*



**NEW!**

### **TORTELLI DI ZUCCA**

*with pumpkin  
à la courge*



**NEW!**

### **CASERECCI SARACENI**

*con farina di grano saraceno  
with buckwheat flour  
avec farine de sarrasin*





Tortelli di burrata



**NEW!**

# RIPIENO DI PESCE DI LAGO

*Lake fish filling - Farces poisson de lac*



## TORTELLI DI PERSICO

*with bass filling  
farce à la perche*



## CASERECCI DI TROTA SALMONATA

*with salmon trout filling  
farce à la truite saumonée*



## CANNONCINI DI TROTA SALMONATA

*with salmon trout filling  
farce à la truite saumonée*



## MEZZELUNE DI TROTA BIANCA

*with white trout filling  
farce à la truite chair blanche*



## CASERECCI AL LAVARELLO

*with lake whitefish (Coregonus Lavaretus) filling  
Farce ou le poisson lavaret*



Tortelli di Persico



## INFORMAZIONI SUI PRODOTTI

### SHELF -LIFE

- Dodici mesi dalla data di produzione se conservati a -18° senza interruzioni della catena del freddo e nella confezione originale;
- Da consumare entro 24 ore dallo scongelamento;
- Una volta scongelato il prodotto, non si può ricongelare.

### CONSERVAZIONE

A -18° C.

### COTTURA

Versare il prodotto ancora surgelato, in acqua bollente e salata, riprenderli all'affioramento con un mestolo forato .

---

## PRODUCT INFORMATION

### SHELF -LIFE

- Twelve months from production date if preserved at a temperature of -18° provided freezing chain is not interrupted and in its original packing;
- Best before 24 hours after defrosting;
- After defreezing, avoid refreezing again.

### PRESERVATION

-18° C.

### COOKING SUGGESTIONS

Pour the still deep-frozen product into boiling salted water. They will float to the top of the pan as they cook. Take them back by means of a slotted spoon.

---

## INFORMATIONS PRODUITS

### SHELF - LIFE

- Douze mois à compter de la date de production à -18° sans interruption de la chaîne du froid et dans l'emballage original.
- A consommer dans les 24 heures après décongélation.
- Une fois décongelé ce produit ne doit pas être récongelé

### CONSERVATION

À -18° C .

### CUISSON

Verser le produit encore surgelé dans l'eau bouillante et salée, les reprendre tout de suite quand ils remontent en surface avec un écumoir.



# PACKAGING

<b>AGNOLOTTI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>AGNOLOTTINI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>BOCCONCINI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>CANNONCINI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>MEZZELUNE</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>PANZOTTI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>PLIN GIGANTI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>RAVIOLI AL PLIN</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>RAVIOLI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>SOLI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>CONCHIGLIE</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>GNOCCHI</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>CHICCHE</b>	KG / CRT 5 X 1
<b>CASERECCI</b>	CRT / KG 4 X 2 MASTER
<b>TRIANGOLI</b>	CRT / KG 4 X 2 MASTER
<b>SOMBRAS</b>	CRT / KG 4 X 2 MASTER
<b>TORTELLI</b>	CRT / KG 4 X 2 MASTER







VIA VERMENAGNA, 12 - 12012 BOVES (CN)  
TEL. 0171.387871 - FAX 0171.390659

INFO@TONYTERE.IT - WWW.TONYTERE.IT