

# 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 MM

28180007 1,5 MM

28180008 1,7 MM

**28180009 1,9 MM** • СКЛАД

28180010 2,1 MM

28180011 2,3 MM

## БИГОЛИ / BIGOLI

Биголи – это длинные толстые и полые полоски теста круглого сечения. Паста изготавливается из плотного теста и похожа на тугий шнурок.

**Биголи обычно подают с различными густыми или мясными соусами, один из самых популярных – утиное рагу.**



28180013 3 MM

28180015 4 MM

## 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 3X1,6 MM

28180021A 3,5X1,6 MM

## 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 MM

**28180024 2 MM** • СКЛАД

28180026 2,5 MM

28180027 3 MM



# SIRMAN CONCERTO 5

## ТАЛЪЯТЕЛЛЕ / TAGLIATELLE

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

**Тальятелле обычно подают со свиной или говяжьей, а также с маскарпоне, соусом болоньезе или пикантными рыбными соусами.**



28180033 4,5 MM  
28180034 6 MM  
28180035 8 MM  
28180036 10 MM

• СКЛАД

## 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 MM  
28180031 2,5 MM  
28180032 3,5 MM

• СКЛАД

## ПАППАРДЕЛЛЕ / PAPPARDELLE

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

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



28180038 15 MM

• 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 MM  
28180056 16 MM

# ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

## МАККЕРОНИ / MACCHERONI (LISCI & RIGATI)

Маккерони – короткие, немного изогнутые трубочки. "LISCI" означает "гладкие", "RIGATI" – "рифленные".

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
<b>28180077</b>	<b>8 MM RIGATI</b>
28180078	10 MM RIGATI
28180079	12 MM RIGATI
28180080	15 MM RIGATI
28180081	20 MM RIGATI

Склад

## КАННЕЛЛОНИ / CANNELLONI & CANNELLONI RIGATI

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

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

## ГРАМИНЯ/ 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)

Ньокки – итальянские клёцки, обычно овальной формы. "LISCI" означает "гладкие", а "RIGATI" - "рифленные".

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



28180210 27 MM LISCI

28180211 27 MM RIGATI

## НЬОКЕТТИ / GNOCCHETTI SARDI

Ньокетти - это крохотные клецки в виде ракушек с бороздками.

**Чаще всего ньокетти 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.**

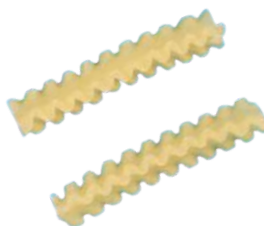


28180242 15,5 MM 2P

## 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 MM

## РАДИАТОРИ / RADIATORI

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

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



28180260 17,5 MM

## 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 MM

## 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 прославилась 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 MM

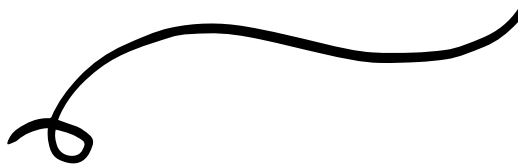
28180115 8 MM

28180116 8,8 MM

28180117 10 MM 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, 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.

## **Ньокки и ньокетти**

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

