

# NASO&GOLA

## SPECIALITÀ ALIMENTARI



► Ingredienti genuini e preparazioni semplici. Questi sono i segreti delle torte salate di Naso&Gola, gustose sfoglie ripiene di verdura, perfette quando vuoi portare sulla tua tavola i sapori della tradizione regionale e contadina italiana.

*Genuine ingredients and simple preparations. These are the secrets of the Naso&Gola savory tarts, tasty puff pastries with vegetable fillings, great when you want to serve the flavors of the local Italian traditions from the region of Emilia Romagna.*



TORTE SALATE • savory tarts



## TORTE SALATE

*savory tarts*

---

# TORTE SALATE

## *savory tarts*

Simbolo della cucina regionale italiana, le nostre torte di verdura sono preparate con cura seguendo le antiche ricette. Leggere e appetitose allo stesso tempo, sono una delizia capace di soddisfare anche i palati più esigenti. A pranzo o a cena, per un picnic o per un'occasione importante, le puoi servire calde o fredde come un delicato antipasto, come piatto principale o come secondo, accompagnandole con un'insalata verde.

Per il loro gusto delicato si abbinano ad un vino bianco, fresco e aromatico, come il Vermentino ligure DOC. Per la tua comodità le puoi trovare nella tradizionale forma rotonda, disponibile in tre formati, e in un pratico trancio, ideale per essere tagliato a fette.

Il prodotto fresco è da consumarsi entro 10 giorni dalla produzione; in alternativa, per una più lunga conservazione, il prodotto può essere fornito anche surgelato. Il gusto e la qualità delle materie prime rendono le nostre torte indicate anche per gastronomie, ristoranti, alberghi e catering desiderosi di offrire alla propria clientela un prodotto particolare e fresco.

*A staple of Italian regional cuisine, our savory tarts are made with the utmost care and attention to preserve their ancient recipe. Light and appetizing, these delicious tarts, made with shortbread or puff pastry, can delight even the most discriminating palates. For lunch or dinner, a picnic or an important occasion, they may be served either hot or cold, as a delicate starter, a second course, or a main course. Their delicate taste pairs well with a cool, white aromatic wine like a DOC Ligurian Vermentino. For your convenience, they come made in a round shape available in three different weights, and in a practical rectangular shape, ideal to be cut into slices. The fresh product is to be consumed within 10 days from production; alternatively, for a longer shelf life, they are also available in a frozen form. The flavor and the premium quality of the ingredients used render our tarts perfect for use in delicatessens, restaurants, catering, and hotels that are eager to offer their clients something fresh and unique.*





## ▶ TORTA DI ERBETTE

*swiss chard tart*

Dalla tradizione parmense una torta salata dal gusto semplice e delicato, adatta ad ogni momento della giornata. Un modo diverso e appetitoso per far mangiare la verdura cotta ai bambini. Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: erbe, ricotta, grana padano grattugiato, porri, olio extra vergine di oliva, burro, sale.

*From the Parmesan tradition a simple and delicate savory tart, perfect at any time of day. A different and appetizing way to have children enjoy eating their vegetables. Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: swiss chard, ricotta cheese, grated grana padano cheese, leeks, extra virgin olive oil, butter, salt.*



## ▶ TORTA DI CIPOLLE

*onion tart*

Tipico della cucina contadina, in questo piatto la povertà degli ingredienti contrasta con la ricchezza del sapore. Profumata e invitante, è ottima servita tiepida così da assaporare maggiormente l'aroma inconfondibile delle cipolle. Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: cipolle, uova, grana padano grattugiato, pane grattugiato, burro, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale.

*Typical of the humble peasant cuisine, in this dish the poverty of the ingredients contradicts the richness of the flavor. Perfumed and inviting, it's excellent if served lukewarm in order to better taste the unmistakable flavor of onions. Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: onions, eggs, grated grana padano cheese, breadcrumbs, butter, extra virgin olive oil, parsley, salt.*



# TORTE SALATE

## *savory tarts*

### ▶ TORTA DI PATATE

---

#### *potato tart*

La torta di patate è una specialità della nostra ValTaro. Particolarmente nutriente, era un mangiare povero che ristorava i braccianti dalle fatiche del lavoro nei campi. È squisita come piatto unico per tutta la famiglia o, tagliata a cubetti, è il "finger food" ideale per le occasioni più mondane. Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: patate, panna, grana padano grattugiato, burro, porri, cipolle, olio extra vergine di oliva, sale.

*The potato tart is a specialty from the Val Taro region. Especially high in nutrients, it was a peasant food that refreshed the farm laborers. It's hearty as a main course for all of your family or, cut into small wedges, it's the best finger food for the most fashionable events. Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: potatoes, cream, grated grana padano cheese, butter, leeks, onions, extra virgin olive oil, salt.*



### ▶ TORTA DI ZUCCHINE

---

#### *zucchini tart*

Il sapore leggermente dolce delle zucchine caratterizza il cremoso ripieno di questo classico delle torte salate. La puoi consumare accompagnandola a un bicchiere di Pinot grigio.

Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: zucchine, uova, grana padano grattugiato, pane grattugiato, burro, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale.

*The slightly sweet taste of zucchini marks the creamy filling of this classic savory tart.*

*Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: zucchini, eggs, grated grana padano cheese, bread-crumbs, butter, extra virgin olive oil, parsley, salt.*





## ▶ TORTA DI CARCIOFI

---

### *artichoke tart*

Che sia un brunch, una cena leggera o un'occasione importante, sarai sempre orgogliosa di servire ai tuoi ospiti una torta così appetitosa! Il sapore intenso e deciso dei cuori di carciofo del ripieno si accompagna perfettamente ad un bicchiere di vino bianco e fruttato come il Cinque Terre DOC ligure. Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: carciofi, uova, grana padano grattugiato, burro, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale.

*Whether for a brunch, a light supper or an important occasion, you'll always be proud to serve such a tasty tart to your guests! The strong and intense flavor of the artichoke hearts pairs perfectly with a white and fruity wine like Ligurian Cinque Terre DOC. Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: artichokes, eggs, grated grana padano cheese, breadcrumbs, butter, extra virgin olive oil, parsley, salt.*



## ▶ TORTA DI FAGIOLINI

---

### *string bean tart*

Un'autentica delizia della cucina ligure. Gustata insieme ad un piatto di prosciutto crudo di Parma o qualsiasi altro salume, diviene un pasto sano e completo. Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: fagiolini, uova, grana padano grattugiato, pane grattugiato, burro, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale.

*An authentic delicacy of Ligurian cuisine. If accompanied by a plate of Parma ham or other meat, it becomes a healthy and complete meal. Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: string beans, eggs, grated grana padano cheese, breadcrumbs, butter, extra virgin olive oil, parsley, salt.*



# TORTE SALATE

## *savory tarts*

### ▶ TORTA DI ASPARAGI

---

#### *asparagus tart*

Una torta che porta in tavola i sapori primaverili. Deliziosa, raffinata, è il piatto che ti serve quando vuoi stupire i tuoi ospiti. Decorala con asparagi tagliati a fettine ed esalta il suo sapore con un Sauvignon fresco. Ingredienti della sfoglia: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: asparagi, uova, grana padano grattugiato, pane grattugiato, burro, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale.

*A savory tart that brings the flavors of spring to your table. Delightful, refined, it's the dish you need when you want to surprise your guests. Decorate it with some fresh asparagus cut into thin strips and exalt its taste with a chill Sauvignon. Dough ingredients: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Ingredients of the filling: asparagus, eggs, grated grana padano cheese, breadcrumbs, butter, extra virgin olive oil, parsley, salt.*



### ▶ TORTA CONTADINA

---

#### *peasant tart*

Particolarmente saporita, questa torta ha una croccante base di pasta brisée e un cuore di erbe, grana e ricotta, profumato da cubetti di pancetta affumicata. Ingredienti della pasta brisée: farina margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: bietole, ricotta, uova, grana padano grattugiato, porri, pancetta affumicata, pane grattugiato, olio extra vergine di oliva, burro, sale.

*Particularly savory, this tart has a crisp base of pate brisée dough and a heart of swiss chard, grana padano and ricotta cheese, perfumed with small cubes of smoked pancetta. Pate brisée dough: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: swiss chard, ricotta cheese, eggs, grated grana padano cheese, leeks, pancetta, breadcrumbs, extra virgin olive oil, butter, salt.*





## TORTA PASQUALINA

*easter tart*

Forse la più celebre di tutte le torte salate, la Torta Pasqualina è un prodotto tipico della Liguria dove si racconta che, anticamente, la sfoglia era composta da 33 sottilissimi strati sovrapposti, uno per ogni anno della vita di Cristo. Oggi una dorata pasta brisée racchiude un delicato ripieno fatto con erbette, formaggio grana e uova che, cuocendo, diventano sode. Ingredienti della pasta brisée: farina, margarina, acqua, uova, sale, olio di semi. Ingredienti del ripieno: bietole, ricotta, uova, grana padano grattugiato, porri, olio extra vergine di oliva, burro, sale.

*Possibly the most famous of all the savory tarts, the Easter Tart is a typical dish of Liguria, a north west Italian region where in ancient times it was said to be made by 33 very fine layers of dough, one for each year of Jesus'*

*life. Today golden brisée dough contains a delicate filling of beets, grana padano cheese and eggs, that, after baking, become hard-boiled. Pate brisée dough: flour, margarine, water, eggs, salt, oilseed. Filling ingredients: swiss chard, ricotta cheese, eggs, grated grana padano cheese, leeks, extra virgin olive oil, butter, salt.*



## FORMATI SPECIALI

*special sizes*

Naso&Gola vi offre la possibilità di richiedere formati speciali per le vostre occasioni più importanti, come banchetti, rinfreschi e meeting.

*Naso&Gola can accommodate special sizes for special occasions, such as banquets, parties or meetings.*

formato size	pezzi per scatola tarts per carton
NORMALE* NORMAL	CONFEZIONE DA 2 PEZZI 2 TARS PER CARTON
MIGNON*	CONFEZIONE DA 8 PEZZI 8 TARS PER CARTON
TRANCIO SLICE	CONFEZIONE DA 2 PEZZI 2 TARS PER CARTON
MAXI	CONFEZIONE DA 2 PEZZI 2 TARS PER CARTON

\*Le torte Contadina e Pasqualina sono disponibili nei formati normali in confezioni singole e nei formati mignon in confezioni multiple da 4 pezzi.

\*The Peasant and Easter pie are available in a single carton containing just one pie of the normal size or in cartons containing 4 tarts in a smaller size.



# TORTE SALATE



## savory tarts

descrizione description	codice code	formato size	peso weight	pezzi per scatola tarts per carton
TORTA DI ERBETTE SWISS CHARD TART	761	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	762	MIGNON	200 g	8
	843	MAXI	1,2 kg	2
	761	TRANCIO/SLICE	750 g	2
	844	EXTRA	3 kg	1
TORTA DI CIPOLLE ONION TART	763	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	764	MIGNON	200 g	8
	845	MAXI	1,2 kg	2
	763	TRANCIO/SLICE	750 g	2
TORTA DI PATATE POTATO TART	765	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	766	MIGNON	200 g	8
	846	MAXI	1,2 kg	2
	765	TRANCIO/SLICE	750 g	2
TORTA DI ZUCCHINE ZUCCHINI TART	767	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	768	MIGNON	200 g	8
	847	MAXI	1,2 kg	2
	767	TRANCIO/SLICE	750 g	2
TORTA DI CARCIOFI ARTICHOKE TART	769	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	770	MIGNON	200 g	8
	848	MAXI	1,2 kg	2
	769	TRANCIO/SLICE	750 g	2
TORTA DI FAGIOLINI STRING BEAN TART	771	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	772	MIGNON	200 g	8
	849	MAXI	1,2 kg	2
	771	TRANCIO/SLICE	750 g	2
TORTA DI ASPARAGI ASPARAGUS TART	773	NORMALE/NORMAL	750 g	2
	774	MIGNON	200 g	8
	850	MAXI	1,2 kg	2
	773	TRANCIO/SLICE	750 g	2
TORTA CONTADINA PEASANT TART	775	NORMALE/NORMAL	1,5 Kg	1
	776	MIGNON	500 g	4
	851	MAXI	2,8 kg	1
TORTA PASQUALINA EASTER TART	777	NORMALE/NORMAL	1,5 Kg	1
	778	MIGNON	500 g	4
	852	MAXI	2,8 kg	1

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada  
Some products aren't available for the USA and Canadian markets



**Naso&Gola S r l - Uninominale**  
 Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma  
 uffici/office:  
 Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836  
 magazzino/warehouse:  
 Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

[www.nasoegola.com](http://www.nasoegola.com) - [info@nasoegola.com](mailto:info@nasoegola.com)

**Naso&Gola USA LLC**  
 329 South Mayfair Avenue #524  
 Daly City, CA 94015-1404  
 Phone: 650.756.6826

[us@nasoegola.com](mailto:us@nasoegola.com)