

# ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА SIRMAN SINFONIA 2



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

# 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.**



28184009 1,9 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.**



28184013 3 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.**

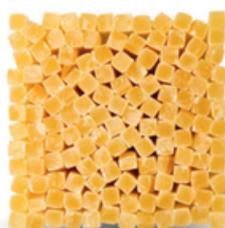


28184021 3X1,6 MM

## 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.**



28184025 2 MM

28184027 3 MM

# SIRMAN SINFONIA 2

## ТАЛЬЯТЕЛЛЕ / 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.**



28184034 6 MM

## 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.**



28184030 1,8 MM

28184032 3,5 MM

## ПАППАРДЕЛЛЕ / PAPPADELLE

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.**



28184038 15 MM

## МАККЕРОНИ / MACCHERONI RIGATI

Маккерони - короткие, немного изогнутые трубочки. "RIGATI" означает "рифленные".

**Маккерони - это идеальный формат пасты для гарнира, она прекрасно сочетается с густыми томатными, овощными и мясными соусами.**



28184077 8 MM RIGATI

# ФОРМЫ ДЛЯ АППАРАТА

## ГРАМИНЬЯ / GRAMIGNE

Граминья – мелкие короткие трубочки, которые **традиционно используются для густых супов.**



28184091 3 MM

## НЬОККЕТТИ / GNOCCHETTI SARDI

Ньокетти – это крохотные клецки в виде ракушек с бороздками. **Ньокетти можно делать с совершенно разными добавками, но наличие картофеля в них обязательно. Чаще всего ньокетти подаются в качестве гарнира.**



28184191 19 MM

## 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.**



28184220 8,8 MM

## 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.**



28184240 8,4 MM

# SIRMAN SINFONIA 2

## 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.*



28184000



## НОЖ ДЛЯ КОРОТКОЙ ПАСТЫ / PASTACUTTER



НАСАДКА PASTACUTTER ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБРЕЗКИ КОРОТКИХ МАКАРОН.

40116150

