



RUMORI[®]
IN CUCINA

Colella
DAL 1967



Italian Stores in Treviso & Aosta since 1967



*Si dice che il tempo non si possa
comprare...*

*e se ti dicessimo che l'utensile che
hai tra le mani ti regalerà 20' di
autentica spensieratezza?*



A woman and a young girl are playing with flour in a kitchen. The woman, wearing a white tank top and a light-colored skirt, is holding a handful of flour up in the air. The girl, wearing a white t-shirt and a blue tutu, is looking down at the flour. The air is filled with a fine mist of flour, creating a soft, dreamy atmosphere. The background is slightly blurred, showing kitchen elements like a window and a door.

Colella[®]
DAL 1967

*Tralascia la perfezione, metti le mani in
pasta con chi ami, crea ricordi indelebili*

I dettagli racchiudono un valore

Ogni particolare valorizza la complessità, la biodiversità e la resilienza che coesistono in un'armonia esemplare



Le illustrazioni

Ogni illustrazione è stata realizzata dalla meravigliosa illustratrice professionista Annie e ogni piccolo dettaglio racchiude sé un significato profondo legato al territorio montano e all'ecosistema alpino.



Colella[®]
DAL 1967

Un'esperienza sensoriale

Un'occasione per regalarti momenti di qualità lontano dagli schermi e immersi nella autenticità alpina



Colella[®]
DAL 1967

Una ricercatezza accurata

per immergersi nelle tradizioni, per valorizzare
tradizioni millenarie delle famiglie alpine di un
tempo

Ricettario dedicato a te che ami le Alpi e la cucina

**PER TE..
SCONTO 10%
SUL CARRELLO**

USA CODICE:

AO-TBCOLELLA

Grazie per il tuo acquisto



Crediamo nei valori autentici, nella passione e nella condivisione. Metti le mani in pasta e assaporane la bellezza...

shop.colellaweb.it

LE RICETTE



**PASTA FROLLA
ALPINA**



**FROLLINI
DEI RICORDI
ALPINI**



**BISCOTTI AL
CACAO, AVENA,
MIELE VALDOSTANO**



**CROSTATINE
ALLE FRAGOLINE
DI BOSCO**



+ RICETTA BONUS



**I RAVIOLI DI
SANT'ORSO**

Arborea
DAL 1857

Pasta Frolla 'Alpina'

Frolla Alpina

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 100 g burro freddo buono o di alpeggio
- 80 g zucchero di canna sottile o a velo
- 1 uovo
- scorza di limone non trattata o bacca di vaniglia
- 1 pizzico sale

Ricetta di Anna Azzurra Menna

Frolla Alpina

Procedimento

Mischiate in una ciotola il burro morbido (tolto 5' prima dal frigorifero e tagliato a cubetti) con lo zucchero e quando saranno ben amalgamati unite l'uovo, la scorza di limone grattugiata o la bacca di vaniglia, il pizzico di sale e la farina.

N.B: Il panetto non va impastato molto con le mani altrimenti la vostra preparazione risulterà troppo dura di consistenza.

Chellia
DAL 1957





Colella[®]
DAL 1967

Frollini Alpini



Frollini Alpini

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 100 g burro freddo buono o di alpeggio
- 80 g zucchero a velo di canna sottile o a velo
- 1 uovo
- scorza di limone non trattata o bacca di vaniglia
- 1 pizzico sale

15' cottura
Tempo tot. 30'

Ricetta di Anna Azzurra Menna

Frollini Alpini

Procedimento

Mischiate in una ciotola il burro morbido (tolto 5' prima dal frigorifero e tagliato a cubetti) con lo zucchero e quando saranno ben amalgamati unite l'uovo, la scorza di limone grattugiata o i semi della bacca di vaniglia, il pizzico di sale e la farina.

N.B: Il panetto non va impastato molto con le mani altrimenti i biscotti risulteranno duri.

Frollini Alpini

Per un risultato top

Il consiglio è di stendere l'impasto di 1 cm circa tra due fogli di carta forno e di rimuovere la carta forno superiore, di spolverarlo di zucchero a velo e di passare il mattarello lentamente e imprimendo una buona forza verso il basso. Tagliate le forme con un tagliapasta quadrato o con un coltello e riponetele in frigo mezz'ora (o in freezer 15 minuti).

Questo procedimento servirà ai biscottini a mantenere bene i decori della collezione ORIGINI ALPINE in cottura.

Cuocete in forno già caldo a 175-180 gradi per 15 minuti. Lasciatevi ora inebriare dalla fragranza alpina!

Colella[®]
DAL 1967



Colella[®]
DAL 1967

Biscottini al cacao, avena e miele valdostano



Biscottini al cacao, avena e miele valdostano

Ingredienti

- 160 g di farina di avena (oppure 00)
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 120 g di burro
- 100 g di miele
- 40 g di zucchero di canna grezzo
- 2-3 gocce di essenza di vaniglia
- un pizzico di sale

15' cottura
Tempo tot. 30'

Biscottini al cacao, avena e miele valdostano

Procedimento

Mischiate in una ciotola il burro morbido con lo zucchero e quando saranno ben amalgamati unite il miele, l'uovo, il lievito, la bacca di vaniglia (in alternativa l'essenza di vaniglia), il pizzico di sale e la farina.

N.B: Il panetto non va impastato molto con le mani altrimenti i biscotti risulteranno duri.

Questo impasto è ideale per la frolla da stendere e imprimere con gli stampi della collezione **ORIGINI ALPINE**.

Biscottini al cacao, avena e miele valdostano



Per un risultato top

Il consiglio è di stendere l'impasto di 1 cm circa tra due fogli di carta forno e di rimuovere la carta forno superiore, di spolverarlo di zucchero a velo e di passare il mattarello lentamente e imprimendo una buona forza verso il basso. Tagliate le forme con un tagliapasta quadrato o con un coltello e riponetele in frigo mezz'ora (o in freezer 15 minuti).

Questo procedimento servirà ai biscottini a mantenere bene i decori della collezione ORIGINI ALPINE in cottura.

Cuocete in forno già caldo a 175-180 gradi per 15 minuti. Lasciatevi ora inebriare dalla fragranza alpina!

Colella[®]
DAL 1967

*Crostatine alle fragoline
di bosco d'alta quota*



Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Ingredienti per 15 crostatine

- 200 g farina tipo 1
- 50 g fecola di patate
- 70 g olio di semi di mais
- 90 g zucchero di canna
- 60 g di latte di soia/mandorle o acqua
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico sale marino
- 1/2 bacca vaniglia bourbon
- q.b. fragoline di bosco

10' cottura
Tempo tot. 35'
*Riposo 2h
prima di servirle*

Per la crema pasticcera

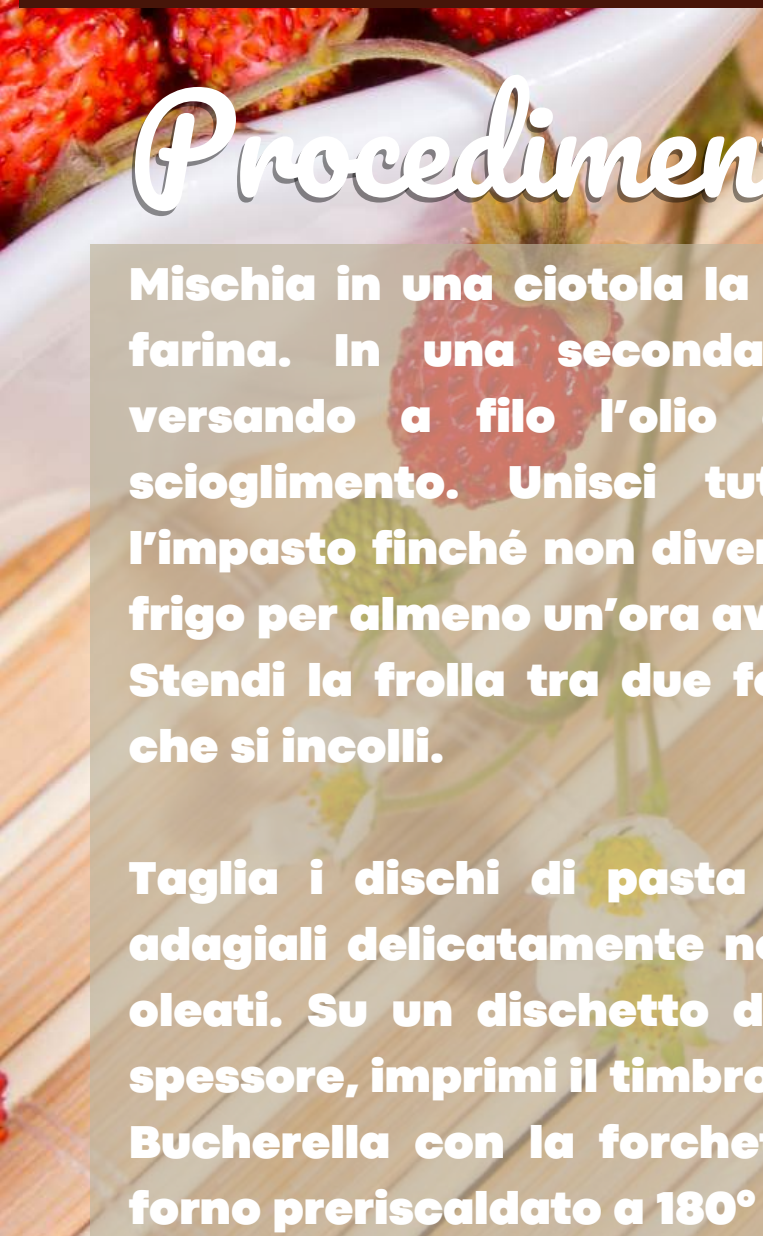
- 500 g di latte di soia
- 70 g di zucchero di canna
- 30 g di maizena
- 1 limone bio (scorza)
- 1/2 bacca di vaniglia Bourbon
- 200 g di panna di soia da montare

Ricetta di nonna Sophie

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Procedimento



Mischia in una ciotola la fecola, il sale, la vaniglia e la farina. In una seconda ciotola sbatti lo zucchero versando a filo l'olio e il latte fino a completo scioglimento. Unisci tutti gli ingredienti e lavora l'impasto finché non diventa omogeneo e fai riposare in frigo per almeno un'ora avvolto nella pellicola. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno per evitare che si incolli.

Taglia i dischi di pasta con un coppapasta tondo e adagiali delicatamente negli stampi per tartelletta ben oleati. Su un dischetto di pasta frolla, di circa 1 cm di spessore, imprimi il timbro della collezione Origini Alpine Bucherella con la forchetta la base e cuoci per 10' in forno preriscaldato a 180°

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Per la crema pasticcera

Versa in un pentolino lo zucchero, la maizena, la scorza di limone, la bacca di vaniglia e aggiungi il latte mescolando energicamente con una frusta.

Accendi il fuoco a fiamma media e porta ad ebollizione mescolando fino al raggiungimento di una consistenza densa.

Rimuovi la bacca di vaniglia, la scorza di limone e copri con la pellicola in modo che rimanga a contatto con la crema. Lascia raffreddare in frigorifero.

Versa la panna fredda in una ciotola altrettanto fredda e montala con le fruste. Non appena la crema sarà fredda, unisci con movimenti delicati la panna alla crema.

Crostatine alle fragoline di bosco d'alta quota



Per assemblare

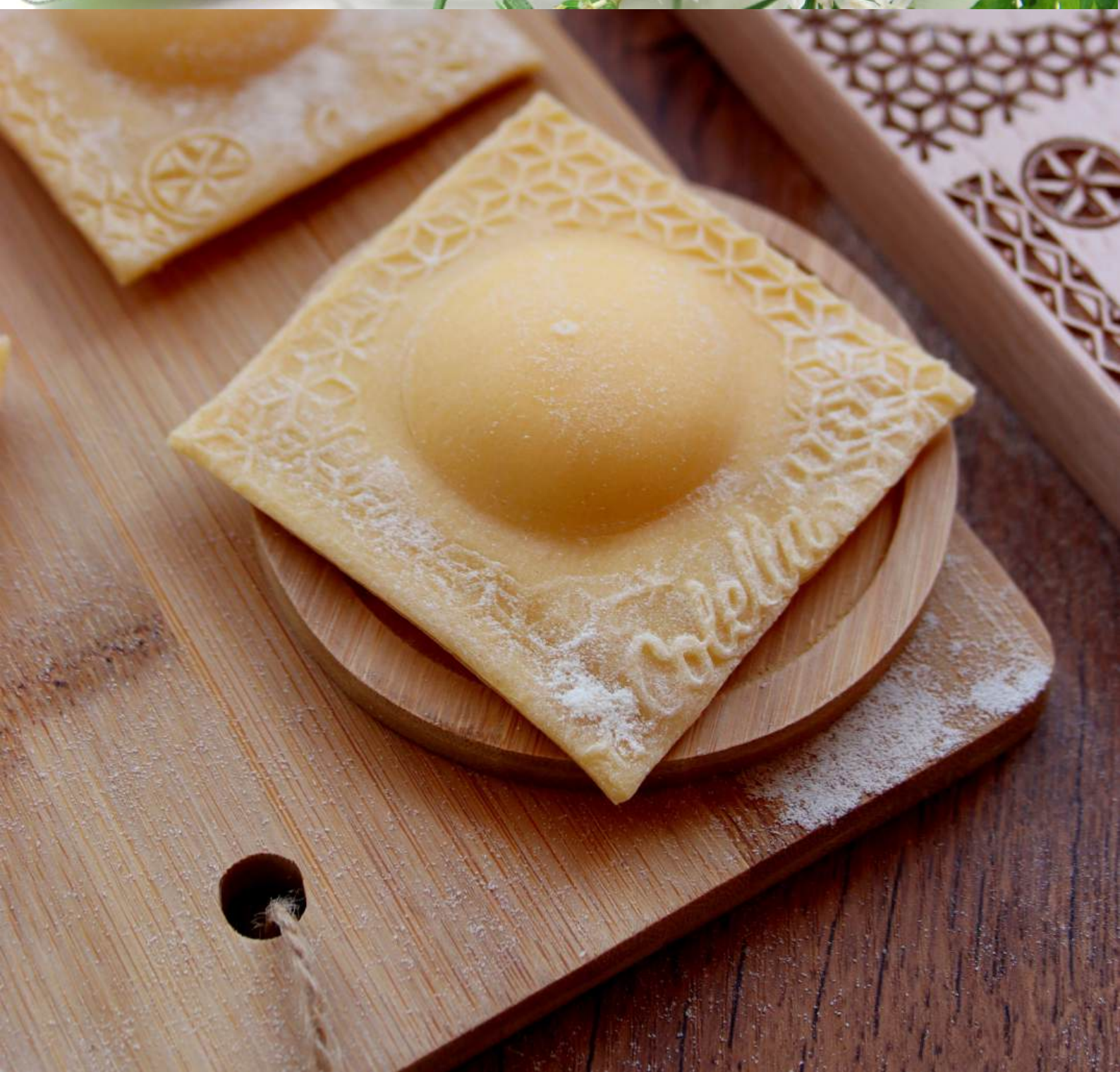
Versa la crema in un sac à poche (lavabile o usa e getta. In quest'ultimo caso taglia con una forbice la punta del sacchetto e inserisci la bocchetta prescelta)

Aggiungi le fragoline di bosco e spolverizza con lo zucchero a velo

Fai riposare le crostatine in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirle

Colella[®]
DAL 1967

Ravioli di Sant'Orso



Ravioli di Sant'Orso

Ingredienti per 4 persone

- 400 g farina di semola di grano duro macinata a pietra
- 4 uova intere

Per il ripieno

- 400 g di erbe di montagna miste
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- sale q.b.
- 500 g di ricotta d'alpeggio valdostana Salignön
- 200 g di formaggio stagionato

Per il condimento

- 1 bicchiere di latte fresco
- 400g di Fontina DOP
- fiori edibili di montagna (opzionale)

The background of the page is a collage of images related to pasta-making. At the top left, there's a close-up of a metal pasta press with a wooden handle, extruding a piece of ridged pasta. To its right is a wooden pasta board with several circular stamps featuring different patterns. Below these, a horizontal band shows fresh herbs: green basil leaves, small white flowers, and purple lavender. The bottom half of the page features a wooden surface with several pieces of yellow, star-shaped pasta. The Colella logo is in the top right corner, and the title 'Ravioli di Sant'Orso' is in a large, white, cursive font across the middle. The word 'Procedimento' is in a large, white, cursive font on the left side of the bottom half. Three paragraphs of text are on the right side of the bottom half, each in a white sans-serif font. The footer is a dark brown bar with the website address in white.

Colella®
DAL 1967

Ravioli di Sant'Orso

Procedimento

Su una spianatoia in legno della selezione *Colella®* versate la farina a 'vulcano' e con le nocche delle dita create un foro centrale dentro cui inserite le uova intere.

Con l'aiuto di una forchetta, partendo dal centro e sbattendo uovo e farina, incorporate la farina accanto ai bordi poco alla volta fino ad ottenere un primo impasto colloso.

Ripulite la spianatoia con un raschietto in acciaio della selezione *Colella®*, sciacquate e asciugate le vostre mani e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e non appiccicoso. Lasciate riposare l'impasto avvolto nella pellicola trasparente per circa 30'.

The background of the entire page is a collage of images related to pasta making. At the top, there's a close-up of a wooden rolling pin and a metal pasta cutter with a decorative, serrated edge, cutting through a piece of yellow dough. To the right, a wooden pasta mold with a circular opening is visible. The middle section features a vibrant display of fresh herbs, including green basil, purple lavender, and small white flowers. The bottom section shows several square, yellow pasta pieces with intricate embossed patterns, resting on a wooden surface. The Colella logo, consisting of the brand name in a white script font and 'DAL 1967' in a smaller, sans-serif font, is positioned in the top right corner.

Colella®
DAL 1967

Ravioli di Sant'Orso

Preparazione Ripieno

Mondate, lavate le erbe di montagna. Oliate una casseruola della selezione *Colella®* e fate soffriggere le erbe con uno spicchio di aglio e sale per 5'.

Mettetele in una ciotola e strizzatele accuratamente in modo che non vi siano residui acquosi. Incorporate la ricotta d'alpeggio valdostana Salignön e il formaggio grattugiato.

Ravioli di Sant'Orso

Preparazione Ravioli

Riprendete l'impasto e stendetelo. Lo spessore non deve essere eccessivamente sottile perché non fuoriesca l'impasto durante la cottura.

Posizionate la vostra sfoglia sullo stampo Ravolis de St. Ours della collezione ORIGINI ALPINE di Colella®

Fate in modo che la sfoglia sia adagiata all'interno dello stampo e che ne prenda la forma.

Inserite il ripieno fino all'orlo, posizionate il secondo strato di sfoglia e passate il matterello comprimendo con energia. Sfoderate i ravioli e ritagliateli con la rotella in ottone della selezione Colella®

Ravioli di Sant'Orso

Mantecatura

Mettete sul fuoco una pentola di acqua per la cottura. Non appena arriva ad ebollizione, preparate la fonduta.

Sciogliete la fontina con il latte in un pentolino.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata per 5' (a seconda dello spessore della pasta).

Disponete la fonduta calda nei piatti, scolate con una schiumarola della selezione *Colella*[®] i ravioli e adagiateli sul piatto.

Versate a filo dell'olio EVO e qualche fiordaliso o fiore di montagna edibile per decorare il piatto. I vostri ospiti rimarranno stregati!

Colella[®]
DAL 1967

La collezione Origini Alpine



The background of the entire advertisement features a close-up of various wooden cookie cutters and cookies. The cutters are intricately carved with designs such as flowers, leaves, and animals. The cookies, which are light-colored, are shaped to match these designs, with some showing detailed patterns like a butterfly and a heart. The overall aesthetic is warm and rustic, emphasizing traditional craftsmanship.

Colella®
DAL 1967

L'autentica collezione Colella®

L'esclusiva collezione ORIGINI ALPINE firmata Colella ® racchiude una selezione di timbri per biscotti che rappresentano l'autenticità del territorio alpino.

Una linea pensata per te che ami celebrare i valori autentici, le tradizioni e la condivisione con chi ami



Disegnata in Valle d'Aosta dalla nota illustratrice valdostana Annie Roveyaz

Barry il S. Bernardo

Colella[®]
DAL 1967



Le Mont Blanc



Fiona, la mucca valdostana

Il tris Alpino



Colella[®]
DAL 1967

*impugnatura ideale da far usare ai bambini e avvicinarli
all'incantevole mondo della fauna alpina*

Fauna alpina d'alta quota



Colella[®]
DAL 1967

*ogni dettaglio valorizza il territorio montano e la sua
resilienza racchiusa nei suoi abitanti rappresentati in 12
incantevoli soggetti che caratterizzano l'ecosistema alpino*

L'ecosistema Alpino

Colella[®]
DAL 1967



Les Raviolis de Saint Ours



Colella
DAL 1967

Colella[®] Shop online
DAL 1967



Visita l'ufficiale store online
shop.colellaweb.it



e tagga le tue creazioni su instagram
@RUMORIINCUCINA