





BGS é un laboratorio artigianale nato a Travagliato, in provincia di Brescia; con l'obiettivo di produrre una gamma di prodotti alimentari di Qualità superiore, ad Alta digeribilità, senza conservanti aggiunti e senza l'utilizzo di materie prime o ingredienti contenenti glutine.

La scelta di realizzare prodotti congelati é stata fatta sulla logica di produrre alimenti che non subiscono trattamenti di pastorizzazione, di gas inerti e senza l'aggiunta di conservanti, che abbasserebbero notevolmente la qualità oltre che la genuinità. Il raffreddamento atto al congelamento dei prodotti avviene con sistemi di abbattimento rapido, che porta alla temperatura di -18°C in brevissimo tempo. Questo consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche e permette di raggiungere una Shelf-Life di 18 mesi.

Il crescente e continuo aumento di persone intolleranti e allergiche al glutine, o che semplicemente sono alla ricerca di prodotti sani e genuini, rappresenta la fotografia dell'odierna situazione di consumo alimentare mondiale; sempre più problematica e necessariamente attenta dal punto di vista nutrizionale.

Ecco perché noi della **BGS** abbiamo voluto fornire ad un target di clientela sempre in maggior crescita un prodotto di Qualità alla portata di tutti, nessuno escluso!

Dopo uno studio e una ricerca approfondita delle antiche ricette della cucina italiana e tenendo conto delle richieste del mercato, **BGS** ha riportato sulle vostre tavole il gusto tradizionale della pasta e degli gnocchi fatti in casa, con la leggerezza del senza glutine, mantenendo i profumi e i sapori tradizionali.

Ho.Re.Ca.

I nostri gnocchi di patate nascono da un'antica ricetta della tradizione italiana che non prevede l'utilizzo di farina di frumento, un prodotto naturalmente senza glutine e quindi ad alta digeribilità.

I nostri gnocchi freschi di patate surgelati:

- Gnocchi rigati
- Gnocchi rigati Vegani
- Gnocchi rigati al cavolfiore

I nostri gnocchi freschi di patate ripieni sugelati:

- Gnocchi ripieni di 4 formaggi
- Gnocchi alla rucola ripieni di speck e Asiago DOP
- Gnocchi ripieni di mozzarella e pomodoro
- Gnocchi ripieni di funghi porcini
- Gnocchi ripieni di carciofi e grana

Scopri tutta la tradizione della pasta all'uovo emiliana unita all'innovazione di una ricetta senza glutine.

La nostra pasta fresca all'uovo ripiena surgelata:

- Pasta ripiena ai funghi porcini
- Pasta ripiena alla zucca
- Pasta ripiena al prosciutto cotto e formaggio
- Pasta ripiena alla ricotta e spinaci
- Pasta ripiena al brasato

La nostra pasta fresca all'uovo surgelata:

- Tagliatelle (Classiche/Vegane)
- Sfoglia per lasagne (Classiche/Vegane)

I nostri gnocchi freschi di patate ripieni sugelati disponibili esclusivamente su richiesta e con quantitativo minimo d'ordine:

- Gnocchi ripieni di pesto e stracchino
- Gnocchi ripieni alla pizzaiola
- Gnocchi ripieni di tartufo nero pregiato
- Gnocchi ripieni di n'duja
- Gnocchi ripieni di ragù alla bolognese



GNOCCHI RIGATI

I nostri gnocchi rigati si sposano perfettamente con qualsiasi sugo, ma sono ottimi anche conditi semplicemente con burro fuso e formaggio grattugiato.



GNOCCHI RIGATI VEGANI

I nostri gnocchi di patate rigati vegani sono studiati appositamente per rispettare una dieta vegana, ma mantengono tutto il gusto tradizionale degli gnocchi tipici della cucina italiana. Sono buonissimi conditi con qualsiasi salsa o sugo, a seconda dei propri gusti.

A close-up photograph of cauliflower gnocchi. The gnocchi are small, oval-shaped pasta pieces with a distinct ridged texture. They are piled together on a light-colored wooden surface. In the background, a head of cauliflower and a small piece of green leafy vegetable are visible.

GNOCCHI RIGATI AL CAVOLFIORE

I nostri gnocchi rigati al cavolfiore uniscono una classica ricetta della tradizione Italiana alle qualità nutrizionali del cavolfiore: ha poche calorie è ricco di fibre alimentari e di vitamina A ed è un antiossidante naturale.

A close-up photograph of cheese-filled gnocchi. The gnocchi are small, oval-shaped pasta pieces with a smooth, slightly irregular texture. They are piled together on a light-colored wooden surface. In the background, a wedge of yellow cheese and a small piece of blue cheese are visible.

GNOCCHI RIPIENI DI QUATTRO FORMAGGI

Un piatto tipico del bel paese, gli gnocchi di patate ripieni ai quattro formaggi sono una vera specialità che soddisfa anche il palato più esigente. Il gusto dell'emmenthal, del gorgonzola, del taleggio e del grana padano in un ripieno unico.

GNOCCHI ALLA RUCOLA RIPIENI DI SPECK E ASIAGO DOP

Un piatto particolare. Gli gnocchi di patate alla rucola hanno un gusto unico, dato proprio dall'aggiunta della rucola fresca all'impasto. Il ripieno di speck e asiago di alta qualità, esalta ancor più il sapore deciso dello gnocco e lascia sensazioni molto equilibrate.



GNOCCHI RIPIENI DI MOZZARELLA E POMODORO

Insieme agli gnocchi ripieni ai quattro formaggi sono sicuramente gli gnocchi ripieni più classici della tradizione italiana. I nostri gnocchi di patate ripieni di mozzarella e pomodoro hanno un sapore molto equilibrato e fresco, tipico dei pomodori italiani e della mozzarella di alta qualità che abbiamo scelto per realizzare un ripieno dal gusto leggero.





GNOCCHI RIPIENI DI FUNGHI PORCINI

Il sapore inconfondibile dei funghi porcini, cucinati con aglio, olio extravergine d'oliva e prezzemolo secondo la classica ricetta italiana. I nostri gnocchi ripieni ai funghi porcini hanno un sapore unico, lo squisito gusto del fungo porcino unito alla leggerezza di uno gnocco senza glutine. Un mix perfetto tra sapore e delicatezza.



GNOCCHI RIPIENI DI CARCIOFI E GRANA

Il gusto e la delicatezza del carciofo e della ricotta, uniti al sapore più intenso e tipico del grana padano DOP, fanno di questi gnocchi ripieni un piatto genuino e salutare. Una ricetta di altri tempi, tipica della tradizione italiana.



PASTA RIPIENA AI FUNGHI PORCINI

Una sfoglia leggera, grazie all'assenza di glutine, impreziosita da un gustosissimo ripieno ai funghi porcini. Porcini selezionati e di alta qualità, che donano un sapore ed un profumo unico e inconfondibile, che ha reso famoso proprio il porcino come "re dei funghi".



PASTA RIPIENA ALLA ZUCCA

Una pasta ripiena tradizionale dell'Italia settentrionale apprezzata per via del suo sapore dolce e appagante. Anche per i non amanti della zucca, questa speciale ricetta è l'ideale per avvicinarsi a questo ortaggio dal sapore dolcissimo e gustoso.



PASTA RIPIENA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Questa deliziosa ricetta unisce la delicatezza di un prosciutto cotto di alta qualità al sapore più deciso del formaggio Edamer. Un gusto unico, che coccola tutti i palati.

PASTA RIPIENA ALLA RICOTTA E SPINACI

Un classico piatto della cucina italiana. Una ricetta gustosa e leggera dove la ricotta, dal gusto delicato, esalta il sapore degli spinaci. Un ripieno leggero e delizioso da gustare con burro, salvia e formaggio grattugiato per esaltarne il sapore.



PASTA RIPIENA AL BRASATO

Il ripieno al brasato rende la nostra pasta ripiena un piatto gustosissimo, grazie all'antica ricetta e ai sapori forti e decisi della carne bovina, del vino rosso, del grana padano DOP, delle cipolle e delle carote. Tutti ingredienti tradizionali e tipici della cucina italiana.



Disponibili in versione:

- **Classiche**
- **Vegane**



TAGLIATELLE

Prova la tradizione della pasta all'uovo emiliana unita all'innovazione di una ricetta senza glutine. Le nostre tagliatelle all'uovo sono leggerissime e ottime per sbizzarrirti con qualsiasi ricetta.

Disponibili in versione:

- **Classiche**
- **Vegane**



SFOGLIA PER LASAGNE

La nostra pasta sfoglia all'uovo ha un gusto delicato e leggero. Prova le nostre sfoglie con le classiche ricette della tradizione italiana, oppure esaltale sperimentando nuove ricette.

Disponibili esclusivamente su richiesta e con quantitativo minimo d'ordine.



GNOCCHI RIPIENI DI PESTO E STRACCHINO

La tradizionale ricetta del pesto genovese unita allo stracchino rende gustosissimi i nostri gnocchi di patate ripieni. Un sapore deciso, tipico della cucina italiana, senza glutine e quindi ad alta digeribilità.

GNOCCHI RIPIENI ALLA PIZZAIOLA

Un ripieno che trae origine da un piatto storico italiano come la pizza margherita, inserito in un morbido gnocco ripieno, crea la giusta combinazione per un piatto gustoso ed innovativo che rispetta i sapori della cucina tradizionale italiana.



GNOCCHI RIPIENI DI TARTUFO NERO PREGIATO

Un piatto unico, sicuramente uno dei più particolari ed al tempo stesso ricercati. Questi gnocchi hanno il sapore intenso ed il profumo unico e inconfondibile di tartufo. Un prodotto ricercato, scelto con cura dal nostro staff, unito ad altri ingredienti che ne esaltano il gusto.





GNOCCHI RIPIENI DI N'DUJA

Gli gnocchi sicuramente più particolari della nostra vasta produzione. Tutto il gusto deciso ed intenso della particolarissima n'duja calabrese piccante, fanno di questo ripieno una vera "bomba" per il palato.



GNOCCHI RIPIENI DI RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Il ripieno di ragù cucinato come una volta! Le carni di manzo e di maiale vengono esaltate dalla ricetta tradizionale tipica bolognese. Vino rosso, alloro, cipolla, carote, polpa di pomodoro, rosmarino e olio extravergine di oliva rendono il ripieno di questi gnocchi saporito e veramente gustoso.



BGS srl

Via Mulini, 124/E - 25039 Travagliato (BS)

ITALY

Tel.: +39 030 6395289

www.bgspastificio.it

email: info@bgspastificio.it

Seguici su:

