



LA PASTA SENZA UGUALI

22^a edizione



NESSUNO È PERFETTO





Divine Creazioni. Amerai i suoi difetti

Se nessuno è perfetto, Divine Creazioni ha fatto dell'imperfezione la sua carta vincente.

Nata per riprodurre l'irregolarità della sfoglia lavorata a mano, nei suoi formati di pasta ripiena ogni pezzo è diverso dall'altro, rappresentando così l'estrema artigianalità della lavorazione. Un vizio di forma dalle caratteristiche uniche e ricercate.

Divine Creazioni. Trovane un'altra uguale

Unica in tutto e per tutto Divine Creazioni è un capolavoro di pasta fresca pensato per lo Chef che cerca la qualità.

Estrema artigianalità nella lavorazione della pasta, otto uova da allevamento a terra per chilo di semola nel suo impasto, ripieni ricercati e unici nel gusto.

Divine Creazioni. Ripieni superlativi

I ripieni sono i veri protagonisti della linea Divine Creazioni. Presenti in maniera più abbondante rispetto alle altre paste ripiene del mercato, sono pensati per esaltare la fantasia degli chef e alternano ricette della tradizione a originali abbinamenti gourmet.

Gli ingredienti, selezionati tra i migliori DOP italiani, creano abbinamenti innovativi e raffinati.

Divine Creazioni. Un packaging unico

Divine Creazioni è contemporaneamente un omaggio alla tradizione e un prodotto di grande novità.

Pensato per la ristorazione, si presenta in pack da massimo 2 kg, all'interno i vassoi tengono separati i singoli pezzi di pasta e ne evitano così la rottura. Inoltre, per assicurarne un'impeccabile presentazione anche delle paste lunghe, Surgital inserisce nelle rispettive confezioni 100 gr di prodotto in omaggio.

DIVINA N.1	Tortellini alla moda di Bologna	5
DIVINA N.2	Balanzoni al Parmigiano Reggiano	6
DIVINA N.3	Bauletti® con formaggio Castelmagno DOP	7
DIVINA N.4	Strichetti all'uovo	8
DIVINA N.5	Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida	8
DIVINA N.6	Intrighi® - Tagliatelle a sfoglia ruvida	8
DIVINA N.7	Raviolotti con Formaggio di Fossa di Sogliano DOP	9
DIVINA N.8	Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli	10
DIVINA N.9	Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci	11
DIVINA N.10	Panciotti® con melanzana e scamorza	12
DIVINA N.11	Bauletti® con pesce spada e lime	13
DIVINA N.12	Panciotti® con cappelletti e gamberi dei mari del Nord	14
DIVINA N.13	Raviolotti con polenta e Montasio DOP	15
DIVINA N.14	Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP	16
DIVINA N.15	Quadrelli con agnello e timo	17
DIVINA N.16	Quadrelli con Chianina e cardoncelli	18
DIVINA N.17	Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia	19
DIVINA N.18	Quadrelli di cacao con scorza d'arancia	20
DIVINA N.19	Bauletti® ripieni all'astice	21
DIVINA N.20	Scrigni con burrata di Puglia	22
DIVINA N.21	Scrigni ai funghi porcini	23
DIVINA N.22	Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone	24
DIVINA N.23	Raviolotti al baccalà	25
DIVINA N.24	Scrigni ripieni agli scampi	26
DIVINA N.25	Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica	27
DIVINA N.26	Le Violette con patata viola Vitelotte	28
DIVINA N.27	I Mammoli di patata viola Vitelotte	29
DIVINA N.28	Panciotti® con finferli e Fontina DOP	30
DIVINA N.29	Scrigni cacio e pepe	31
DIVINA N.30	Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP	32
DIVINA N.31	Scrigni Carbonara	33
DIVINA N.32	Triangololetti al Parmigiano Reggiano	34



Le dimensioni della pasta sono reali

DIVINA N.1

Tortellini alla moda di Bologna

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 37%: Parmigiano Reggiano DOP 38%, mortadella 38%, carne di suino, olio di semi di girasole, noce moscata, vino, sale, rosmarino, aglio, pepe.

IL RIPIENO

La storia del vero ripieno dei Tortellini bolognesi è tanto lunga, quanto incerta, le tesi sono molte e alcune si smentiscono: c'è chi vuole addirittura quattro tipi di carni, chi tre, chi due. I Tortellini alla moda di Bologna hanno sposato la ricetta che prevede carne di suino brasata nel vino con spezie e piante aromatiche, mortadella, Parmigiano Reggiano DOP e l'indispensabile noce moscata. Quanto basta per un sapore di un'intensità straordinaria.



APPUNTI SUI TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K107	da 1,9 a 1,95 g	da 17 a 19 mm	da 17 a 19 mm	37%	3-4 min.	+35%	90 g



DIVINA N.2

**Balanzoni
al Parmigiano Reggiano**

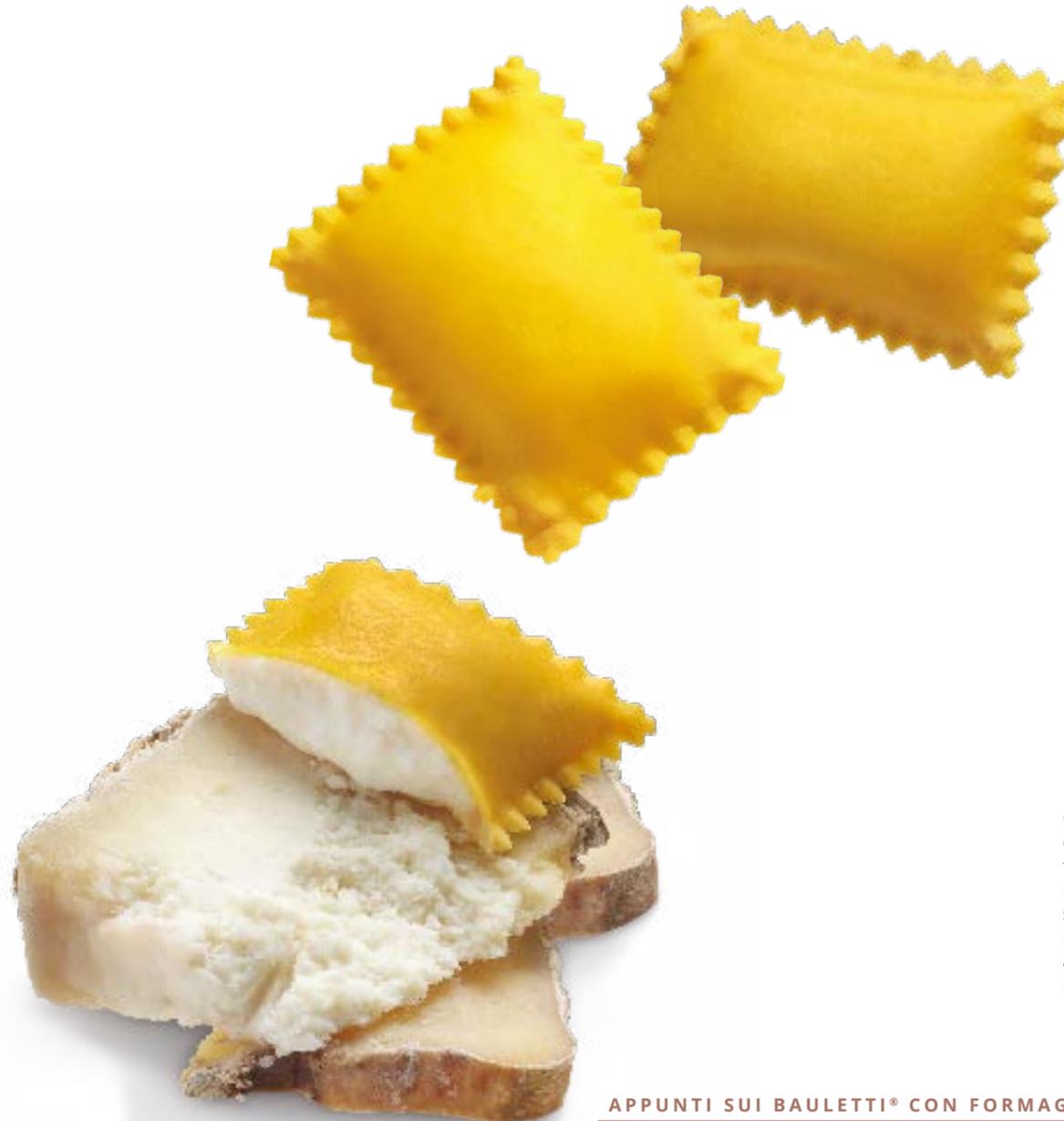
AUTORIZZAZIONE CONSORZIO
PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti della sfoglia: semola di grano
duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 52%: Parmigiano Reggiano DOP 44%, ricotta,
pangrattato, uova da allevamento a terra, sale, noce moscata.

IL RIPIENO

Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi per il 44% del
ripieno. Al formaggio che vanta il maggior numero di tentativi
di imitazione, al Re dei formaggi, tanto dal punto di vista
organolettico, quanto da quello nutritivo, si deve la pienezza
di gusto e l'aroma rotondo e pieno del Balanzone. Noce moscata e
ricotta per legare.



DIVINA N.3

**Bauletti® con formaggio
Castelmagno DOP**

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: Castelmagno DOP 31%, ricotta, pangrattato, sale.

IL RIPIENO

Castelmagno DOP al 31%. Prodotto con latte vaccino crudo, nella zona montana
della Provincia di Cuneo (Castelmagno, Monerosso Grana e Pradleves), questo
formaggio deve il suo gusto aromatico alle erbe profumate di cui si nutrono
le mucche che pascolano in montagna sopra i 600 m. Per la sua produzione
si utilizza il latte di due mungiture giornaliere che viene fatto maturare per
minimo due mesi in grotte naturali, fresche ed umide. Se stagionato a lungo
assume un colore giallo oro, con venature blu/verdi. È considerato uno dei più
pregiati formaggi italiani.

APPUNTI SUI BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K100	da 13 a 14 g	da 32 a 34 mm	da 35 a 37 mm	52%	5-6 min.	+33%	10pz (ca. 140 g)

APPUNTI SUI BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K101	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm	da 55 a 65 mm	62%	5 min.	+20%	6pz (ca. 130 g)

OGNI NIDO
HA 5 TAGLI
DIVERSI

da 2 a 5,5 mm



APPUNTI SUGLI STRICHETTI ALL'UOVO

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K114	da 1 a 1,10 g	da 17 a 22 mm	da 32 a 42 mm	1-2 min.	+60%	80 g



DIVINA N.5

Garbugli® - taglierini a sfoglia ruvida

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, sale.

APPUNTI SUI GARBUGLI®

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K106	da 23 a 27 g	in ogni nido tagli diversi	260 mm.	2-3 min	+75%	3 (ca. 80 g)

da 7 a 11 mm



OGNI NIDO
HA 5 TAGLI
DIVERSI

DIVINA N.6

Intrighi® - tagliatelle a sfoglia ruvida

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, sale.

APPUNTI SUGLI INTRIGHI®

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K105	da 23 a 27 g	in ogni nido tagli diversi	260 mm	2-3 min.	+68%	3 (ca. 80 g)



DIVINA N.4

Strichetti all'uovo

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, sale.



DIVINA N.7

Raviolotti con Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: formaggio di Fossa di Sogliano DOP 17%, ricotta, pangrattato, sale, pepe.

IL RIPIENO

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP per il 17% del ripieno. Realizzato con solo latte di pecora, prodotto tipico della valle del Rubicone, questo formaggio viene stagionato per 60-70 giorni prima dell'infossatura, poi per 90 giorni all'interno degli antichi depositi di grano scavati nel tufo e detti "fosse". Qui il formaggio fermenta ad una temperatura costante ed una elevata umidità, maturando una pasta, un profumo e un gusto assolutamente unici con fragranze che ricordano il sottobosco. Le forme vengono messe nelle fosse a settembre e tolte il 25 novembre, giorno di Santa Caterina.

APPUNTI SUI RAVIOLOTTI CON FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K103	da 18 a 23 g	da 49 a 51 mm	da 65 a 75 mm	62%	4-5 min.	+18%	6pz (ca. 130 g)



DIVINA N.8

Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.
Ingredienti del ripieno 62%: pecorino di Pienza 25%, ricotta, pinoli 7%, pangrattato, sale, pepe.

IL RIPIENO

Pecorino di Pienza per il 25% del ripieno. Si tratta di un pecorino toscano, stagionato a Pienza per un minimo di 30 giorni. La tecnica di lavorazione del pecorino di Pienza è assai scrupolosa e l'esperienza nella lavorazione manuale è determinante per la qualità del formaggio. La crosta è di colore giallo con varie tonalità a seconda dei trattamenti subiti. La pasta invece possiede un colore leggermente paglierino e ha una struttura compatta e tenace al taglio. Il sapore è fragrante ed accentuato con un finale appena acidulo.

APPUNTI SUI RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K104	da 18 a 23 g	da 49 a 51 mm	da 65 a 75 mm	62%	4-5 min.	+18%	6pz (ca. 130 g)

Le dimensioni della pasta sono reali

DIVINA N.9

Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.
Ingredienti del ripieno 67%: ricotta di bufala 66%, foglioline di spinaci 23%, pangrattato, sale, pepe.



IL RIPIENO

Ricotta di bufala per il 66% del ripieno. Tra tutte le ricotte prodotte in Italia, la ricotta di bufala si differenzia nettamente dalle altre per la particolarità del sapore e per la consistenza della pasta che è meno granulosa delle altre ricotte. Degli spinaci per il 23% del ripieno sono utilizzate solo le foglioline cioè la parte più tenera e saporita.



APPUNTI SUI RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K108	da 38 a 46 g	da 65 a 75 mm	da 78 a 88 mm	67%	5 min.	+15%	3pz (ca. 150 g)



DIVINA N.10

Panciotti® con melanzana e scamorza

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

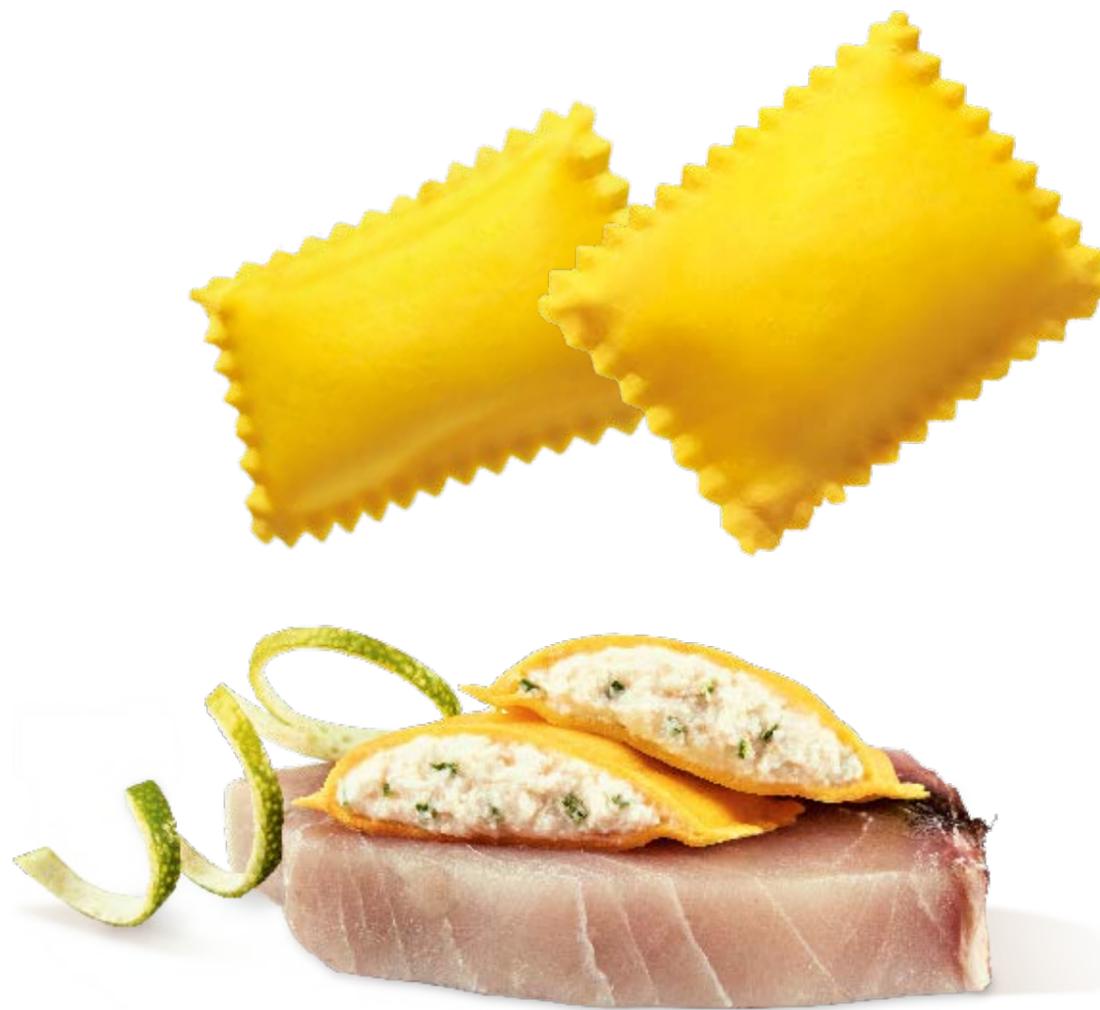
Ingredienti del ripieno 66%: melanzane prefritte, ricotta, scamorza 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.

IL RIPIENO

Un abbinamento che trae ispirazione dalla cucina del sud. Una cucina decisa, che ama i sapori forti e non scorda mai le verdure. La fragranza della melanzana soffritta si sposa col sapore dolce e corposo della scamorza, mentre il Grana Padano e il Pecorino Romano, rigorosamente DOP, arrotondano il gusto.

APPUNTI SUI PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Il diametro di un pezzo è	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Pezzi per porzione
K110	da 30 a 34 g	70 mm	66%	6 min.	+15%	4pz (ca. 130 g)



DIVINA N.11

Bauletti® con pesce spada e lime

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: pesce spada 55%, ricotta, pangrattato, succo di lime, sale, scorza di lime.

IL RIPIENO

Un ripieno di pesce spada con una fresca nota di lime raccolto in un bauletto dalla forma irregolare e dai bordi intagliati come quelli fatti con la spronella. Un formato dall'aspetto artigianale e dal gusto armonico e raffinato.

APPUNTI SUI BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K136	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm	da 55 a 65 mm	62%	5 min.	+20%	5 pz (ca. 110 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.12

Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 66%: cappesante brasate 24%, gamberi dei mari del Nord 23,5%, ricotta, mascarpone, pangrattato, coriandolo, sale.

IL RIPIENO

Le cappesante brasate costituiscono il 24% del ripieno, mentre i gamberi dei mari del Nord ne rappresentano il 23,5%. Le cappesante, di cui utilizziamo sia la polpa che il corallo, vengono dall'Oceano Pacifico, mentre i gamberi provenienti dalla zona dell'Atlantico settentrionale, presentano un sapore tendente al dolce, risultando molto saporiti.

APPUNTI SUI PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Il diametro di un pezzo è	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Pezzi per porzione
K113	da 30 a 34 g	70 mm	66%	6 min.	+15%	4pz (ca. 130 g)



DIVINA N.13



Raviolotti con polenta e Montasio DOP

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: polenta 74% (acqua, farina di mais, sale), formaggio Montasio DOP 25%, sale.

IL RIPIENO

Montasio DOP per il 25% del ripieno. Formaggio prodotto in Friuli dal 1200 nella zona dell'altopiano del Montasio. La lavorazione prevede che il latte vaccino crudo venga indotto alla fermentazione mediante riscaldamento per ottenere una prima coagulazione. Utilizzando uno strumento detto "lira", per la sua somiglianza con quello musicale, si ottengono dei granuli simili a chicchi di riso. Dopo circa mezz'ora il Montasio prende forma, viene estratto per mezzo di teli e, dopo una giornata di riposo, viene immerso in una soluzione di acqua e sale per 48 ore. Seguono la salatura e stagionatura a secco che nel caso del Montasio utilizzato per il nostro ripieno è di minimo 2-4 mesi.

APPUNTI SUI RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP

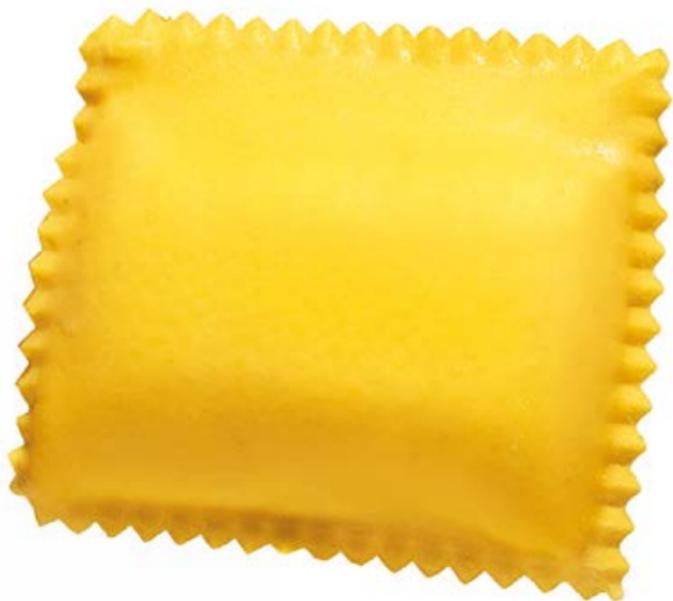
Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K112	da 18 a 23 g	da 49 a 51 mm	da 65 a 75 mm	62%	4-5 min.	+15%	6pz (ca. 130 g)



DIVINA N.14

Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.
Ingredienti del ripieno 67%: Asiago DOP 29%, Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato 24%, ricotta, pangrattato, sale, pepe.



IL RIPIENO

Asiago DOP per il 29% del ripieno. Formaggio tipico dell'altopiano dei sette comuni di Asiago. Presenta una crosta liscia e regolare, una pasta friabile con un'occhiatura sparsa di piccola grandezza e ha sapore di latte appena munto, dolce ma con una lieve punta di acidità. Le forme vengono tagliate solo dopo mesi di stagionatura. Per quanto riguarda invece il radicchio rosso di Treviso IGP, quest'ultimo viene utilizzato sia nelle varietà precoce che tardiva: presenta un gusto adulto, lievemente amarognolo.

APPUNTI SUI RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K111	da 38 a 46 g	da 65 a 75 mm	da 78 a 88 mm	67%	5 min.	+15%	3pz (ca. 150 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.15

Quadrelli con agnello e timo

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 55%: carne di agnello 45%, ricotta, spinaci, brodo, pangrattato, cipolla, olio di semi di girasole, Parmigiano Reggiano DOP, vino bianco, aglio, sale, timo, pepe.



IL RIPIENO

Ripieno che profuma di tradizione. Carne di agnelli originari della Comunità Europea attentamente selezionata. Questa carne dall'alto valore nutritivo si sposa con il timo, la straordinaria pianta aromatica di cui già le antiche popolazioni del Mediterraneo occidentale apprezzavano le doti.

APPUNTI SUI QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K116	da 12 a 16 g	da 42 a 52 mm	da 45 a 55 mm	55%	4-5 min.	+20%	9pz (ca. 120 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.16

Quadrelli con Chianina e cardoncelli

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 55%: carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, funghi cardoncelli brasati 4%, uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino rosso, aglio, prezzemolo, sale, pepe.

IL RIPIENO

Il centro e il sud dell'Italia si fondono nel ripieno della Divina Creazione n.16 che nasce dall'abbinamento di due ingredienti di pregio: il cardoncello e la Chianina. Il cardoncello è un raro fungo mediterraneo reperibile in Italia in discreti quantitativi solamente nei territori della Murgia barese, lucana e tarantina.

Fungo carnoso, dal sapore deciso e dal profumo intenso, non rivaleggia nel piatto con altri ingredienti.

Il suo gradevole sapore delicato esalta la rinomata carne di Chianina, razza bovina autoctona della zona di confine tra Toscana, Umbria ed Emilia-Romagna, detta Val di Chiana.

La carne utilizzata per questo ripieno proviene esclusivamente da bovini di razza Chianina certificati.

APPUNTI SUI QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K117	da 12 a 16 g	da 42 a 52 mm	da 45 a 55 mm	55%	4-5 min.	+20%	9pz (ca. 120 g)



DIVINA N.17

Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 9%, pangrattato, sale, pepe.

IL RIPIENO

“Oro verde”, così è denominato il pistacchio verde di Sicilia, un frutto dal gusto dolce, delicato e aromatico, universalmente riconosciuto come unico e qui sposato con la saporita ricotta di pecora.

APPUNTI SUI BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K115	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm	da 55 a 65 mm	62%	5 min.	+20%	6pz (ca. 130 g)



DIVINA N.18

Quadrelli di cacao con scorza d'arancia

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, cacao amaro in polvere.
Ingredienti del ripieno 55%: ricotta, scorza di arancia 13%, arancia disidratata.

IL RIPIENO

Un abbinamento di gusti per contrasto ampiamente sperimentato nell'alta pasticceria, ma assolutamente inedito nel mondo della pasta fresca. Divine Creazioni lo propone sposando una profumatissima sfoglia al cacao a un ripieno di ricotta e scorza d'arancia, un abbinamento di creatività pura che solo una pasta senza uguali si può permettere.

APPUNTI SUI QUADRELLI DI CACAO CON SCORZA D'ARANCIA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K118	da 12 a 16 g	da 42 a 52 mm	da 45 a 55 mm	55%	2-3 min.	+18%	9pz (ca. 120 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.19

Bauletti® ripieni all'astice

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.
Ingredienti del ripieno 62%: astice 33%, granchio, purea di patate (patate, brodo, olio extravergine di oliva, rosmarino), sale, menta, pepe.

IL RIPIENO

Astice canadese per il 33% del ripieno. L'astice ha, tra i crostacei, il sapore più deciso; la corazza racchiude carni sode altamente apprezzate, molto nutrienti e dietetiche perché poco caloriche. Cucinato assume il caratteristico colore arancio vivo, ma la preparazione richiede molta attenzione per salvaguardare la delicatezza del sapore e la specifica consistenza. L'aggiunta di menta, digestiva e aromatica, dona un tocco rinfrescante alla preparazione del raffinato ripieno.

APPUNTI SUI BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K119	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm	da 55 a 65 mm	62%	5 min.	+20%	5pz (ca. 110 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.20

Scrigni con burrata di Puglia

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: burrata 59%, ricotta, olio extravergine di oliva, pane, gelatina alimentare, uova da allevamento a terra, sale, pepe.

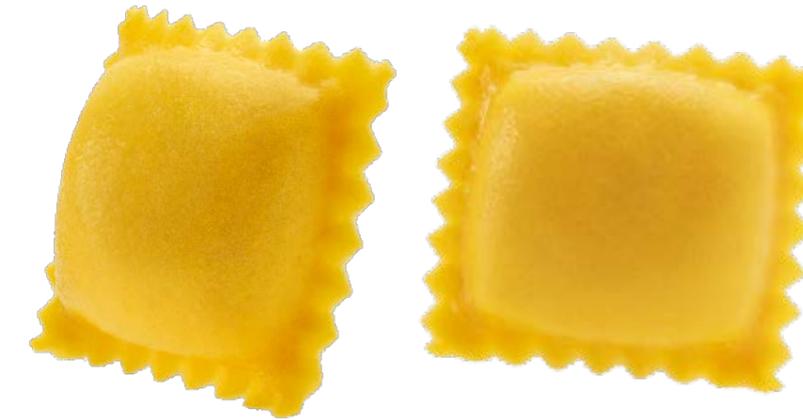
IL RIPIENO

Gli Scrigni con burrata di Puglia sono un tributo a questo formaggio di chiara marca contadina, giunto oggi ad una fama internazionale, molto ricercato per l'intensità e la freschezza del sapore.

Nata lo scorso secolo in Puglia, dagli scarti della produzione della mozzarella, addizionati con crema di panna e racchiusi in una sfoglia di pasta filata, la burrata ha mantenuto la forma classica del caciocavallo, avvolta, come un fagotto, nelle lunghe e appuntite foglie dell'asfodelo. È presente negli Scrigni al 59% con aggiunta di olio extravergine di oliva, che conferisce una nota leggermente piccante.

APPUNTI SUGLI SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K124	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2 min.	+20%	7pz (ca. 125 g)



IL RIPIENO

Protagonisti assoluti di questo ripieno i porcini, che vengono accompagnati solo dal gusto delicato della patata e del porro.

Una raffinata tecnica di cottura, che prevede la brasatura separata dei singoli ingredienti, esalta al massimo il profumo intenso e il sapore inconfondibile del porcino. Avolto nella sfoglia dorata Divine Creazioni, questo ripieno è così pronto a sprigionare quella fragranza unica che è il sottobosco.

APPUNTI SUGLI SCRIGNI AI FUNGHI PORCINI

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K125	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2 min.	+20%	7pz (ca. 125 g)

DIVINA N.21

Scrigni ai funghi porcini

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: funghi porcini 71%, purea di patata, gelatina alimentare, aglio, olio extravergine di oliva, sale, porro, prezzemolo, pepe.





DIVINA N.22

Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 66%: asparagi 40%, ricotta, mascarpone 3,5%, Grana Padano DOP, pane, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

IL RIPIENO

Asparagi per il 40% del ripieno. Degli asparagi vengono utilizzate solo le punte, i turioni, di due calibri differenti per ottenere il massimo del sapore e il massimo della morbidezza. Appena brasate, le punte vengono tagliate grossolanamente: così restano croccanti, non perdono il colore verde brillante e restano ben visibili nel ripieno. L'aggiunta del mascarpone, formaggio cremoso e delicato, derivato dalla lavorazione della crema di latte, esalta la vena dolce del prodotto.

APPUNTI SUI PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Il diametro di un pezzo è	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Pezzi per porzione
K126	da 30 a 34 g	70 mm	66%	6 min.	+15%	4pz (ca. 130 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.23

Raviolotti al baccalà

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: baccalà 69%, latte intero fresco pastorizzato, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

IL RIPIENO

Baccalà proveniente dai mari del nord Europa per il 69% del ripieno. I filetti di baccalà, da non confondersi con lo stoccafisso (che viene essiccato al sole, mentre il baccalà è conservato sotto sale), sono già dissalati, privi della pelle e completamente spinati. Vengono brasati nel latte e mantecati con la farina di mais bianco, più delicata e preziosa di quella gialla. Questo accostamento, usato generalmente per il pesce, dona consistenza e cremosità al ripieno che risulta così più saporito.

APPUNTI SUI RAVIOLOTTI AL BACCALÀ

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K127	da 18 a 23 g	da 48 a 52 mm	da 65 a 75 mm	62%	4-5 min.	+18%	5pz (ca. 110 g)



DIVINA N.24

Scrigni ripieni agli scampi

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: scampi 27%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe, gelatina alimentare.

IL RIPIENO

Il formato degli Scrigni accoglie un raffinatissimo ripieno di scampi per la Divina Creazione n. 24. Il più nobile tra i crostacei europei, lo scampo, presenta un sapore particolarmente delicato ma intenso. Nel generoso formato dello Scrigno lo scampo è presente al 27% del ripieno per una intensità di sapore davvero sorprendente.

APPUNTI SUGLI SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K128	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2 min.	+20%	7pz (ca. 125 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



IL RIPIENO

Il cuore degli Agnoli, la cui forma cita il tradizionale agnolotto dalla sfoglia ripiegata e dentellata sui bordi, custodisce un ripieno del tutto inedito: tartufo scorzone e Stracchino all'Antica delle valli Orobiche della Lombardia. Il sapore delicato di questo tipo di tartufo si fonde in maniera armonica con quello dello Stracchino all'Antica, una eccellenza tra i formaggi gustosi, leggermente piccanti prodotti nelle Valli Brembana, Taleggio e Serina. Prodotto con latte vaccino crudo intero, alla fine della lavorazione viene mantenuto caldo affinché non perda la forma quadrangolare, a differenza degli altri stracchini a pasta molle che si sformano. È durante la stagionatura che questo formaggio acquista il tipico inconfondibile sapore: un gusto che vira dal suadente cremoso del sottocrosta al pungente del cuore, più compatto e friabile.

APPUNTI SUGLI AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K129	da 10 a 14 g	da 41 a 48 mm	da 42 a 52 mm	55%	5-6 min.	+20%	10pz (ca. 120 g)

DIVINA N.25

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 55%: ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche 21%, tartufo 5%, pane, sale.



Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.26

Le Violette con patata viola Vitelotte

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.
Ingredienti del ripieno 60%: purea di patate viola 60% (Vitelotte), stracchino, guanciale, Pecorino Romano DOP, erba cipollina, sale.

IL RIPIENO

Le Violette custodiscono un ripieno che sorprenderà prima ancora del gusto, la vista e l'olfatto. Ingrediente protagonista la più pregiata fra le patate viola, la varietà Vitelotte, molto apprezzata negli anni recenti dagli chef più famosi che ne hanno così decretato la fama. La Vitelotte è una patata viola dolce e morbida, dalla polpa farinosa e di dimensioni ridotte. Presenta una buccia piuttosto spessa e una polpa decisamente viola. Dal punto di vista organolettico la caratterizza un delicato profumo di nocciole e un retrogusto di castagna. Questo tubero è ricco di antiossidanti e antocianine cui deve il suo colore. Originaria del Perù e importata in Italia verso la fine del '700, data la sua delicatezza, la patata viola viene coltivata e raccolta a mano in piccole produzioni, ma di altissima qualità che fanno della patata viola uno dei tuberi oggi più ricercati. La morbidezza del ripieno de Le Violette è ottenuta grazie alla particolare farinosità della patata, accentuata da due formaggi: stracchino e Pecorino Romano DOP e controbilanciata dalla croccantezza del guanciale. Con il tocco finale dell'erba cipollina.

APPUNTI SULLE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELLOTTE

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K130	da 13 a 17 g	da 42 a 52 mm	da 45 a 55 mm	60%	4-5 min.	+20%	8pz (ca. 120 g)

PER UNA COTTURA OTTIMALE

- Utilizzare 1 litro d'acqua ogni 100g di prodotto
- L'acqua deve sempre essere mantenuta a bollore (utilizzare eventualmente un coperchio).
- Non mescolare i Mammoli prima dell'affioramento.



DIVINA N.27

I Mammoli di patata viola Vitelotte

Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patate, sale.

I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE

La Vitelotte è una patata dalla forma irregolare che cresce in terreni impervi e non facili, dalla buccia grigio-marrone con chiazze a tratti dorate: bella fuori e ancor più bella dentro con quelle variegature che vanno dal lilla al viola profondo, con quel sapore delicato e unico che ricorda la castagna, con la sua capacità di dare al piatto un tocco di colore sorprendente. Per I Mammoli vengono utilizzate unicamente le Vitelotte che lavoriamo internamente dopo averle accuratamente pulite una a una. A I Mammoli abbiamo dedicato un formato esclusivo che ricorda il taglio al coltello dello gnocco fatto a mano.

APPUNTI SUI MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE

Cod.	Peso di un pezzo	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K131	4,3g	2-3 min.	+5%	150 g





DIVINA N.28

Panciotti® con finferli e Fontina DOP

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

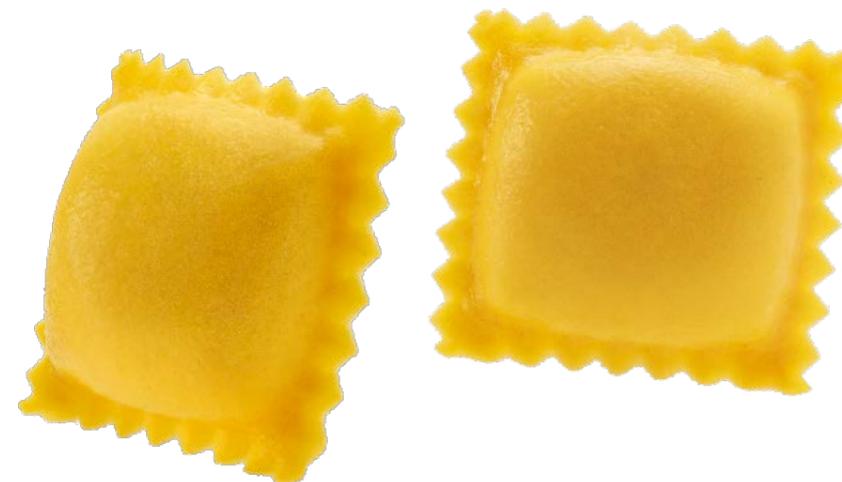
Ingredienti del ripieno 66%: ricotta, Fontina DOP 18,5%, polenta di farina di mais bianco, funghi finferli 18,5%, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe.

IL RIPIENO

Odore di sottobosco, brezza fresca e declivi verdeggianti ispirano il ripieno della Divina Creazione n° 28. Il Cantharellus cibarius, comunemente detto finferlo, fungo apprezzatissimo tanto da essere considerato da molti superiore al porcino, presenta un sapore deciso e un profumo intenso e aromatico, che si sprigiona solo durante la cottura. Fungo dalla consistenza ottima, il finferlo incontra qui un altro grande sapore: quello della Fontina DOP, formaggio d'alpeggio e di alte quote le cui origini lontane (1200 d. C. circa) echeggiano negli altipiani della Valle d'Aosta. Per il ripieno, accolto dalla forma generosa e avvolgente del Panciotto, usiamo una Fontina DOP.

APPUNTI SUI PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Il diametro di un pezzo è	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Pezzi per porzione
K132	da 30 a 34 g	70 mm	66%	6 min.	+15%	4pz (ca. 130 g)



DIVINA N.29

Scrigni cacio e pepe

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, pane, fecola di patate, gelatina alimentare, pepe 0,4%.

IL RIPIENO

Uno Scrigno racchiude sempre un tesoro e questa è la volta di una delle più antiche ricette della tradizione culinaria italiana, segnatamente romana: il cacio e pepe. Ricetta apparentemente semplice: solo tre ingredienti la cui qualità gioca però un ruolo fondamentale. Nei nostri Scrigni il condimento classico quindi il Pecorino Romano DOP, debitamente amalgamato al pepe nero, diventa ripieno. Una vena piccante non si può negare, ma a farla da padrone è senz'altro la rotondità del Pecorino Romano.

APPUNTI SUGLI SCRIGNI CACIO E PEPE

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K133	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2 min.	+20%	7pz (ca. 125 g)



DIVINA N.30

Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: friarielli brasati 36%, ricotta, Caciocavallo Silano DOP 25%, pangrattato, sale, pepe.

IL RIPIENO

I Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP esprimono tutta l'intensità e la veracità del carattere napoletano. Due ingredienti che possono raccontare una storia tanto lunga quanto appassionante. Noi vi diremo solo che il friariello, la declinazione campana dell'inflorescenza e dei germogli appena sviluppati della rapa, più noti come cime, è una delle verdure più popolari e frequenti della regione. Il suo nome deriva da "frijere", che significa friggere perchè ora, come allora, il friariello si frigge. Quanto mai saporito, il friariello ha varcato in questi ultimi anni i confini regionali, riscuotendo un deciso successo. E non poteva essere diversamente perchè il gusto intenso del friariello, con quella lieve punta piccante, sorprende tutti per la sua originalità. Nel nostro ripieno il friariello incontra un altro sapore deciso, quello del Caciocavallo, un formaggio semiduro a pasta filata dalla forma ovale e dal sapore dolce con un retrogusto leggermente piccante. Nei Bauletti® usiamo il Caciocavallo Silano DOP, quello che viene prodotto sull'altopiano della Sila, garantito dal Consorzio che lo tutela: un'eccellenza che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale.

APPUNTI SUI BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCAVALLO SILANO DOP

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K134	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm	da 55 a 65 mm	62%	5 min.	+20%	6pz (ca. 130 g)

Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.31

Scrigni Carbonara

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: latte intero fresco pastorizzato, guanciale di Norcia 18%, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo da allevamento a terra, fecola di patata, pane, gelatina alimentare, olio extravergine di oliva, pepe, aglio.

IL RIPIENO

Gli Scrigni Carbonara racchiudono al loro interno la famosa salsa di cui prendono il nome. Un ripieno ricco di storia e di prodotti di prima qualità, a partire dal guanciale di Norcia stagionato da non confondere con la pancetta come indica la ricetta storica. Fedele alla tradizione anche l'uso del Pecorino Romano DOP che, amalgamato con il latte e il pepe, rende il ripieno cremoso e leggermente piccante, proprio come il palato si aspetta. Diverse storie si raccontano intorno alla Carbonara, conosciuta da alcuni come "cacio e ovo". La fragranza del guanciale lasciato rosolare nell'olio caldo, unito alla cremosità delle uova e al gusto deciso del cacio, smascherano le origini di questa ricetta non solo Italiana. Sembra infatti che uno dei primi assaggi risalga alla seconda guerra mondiale, quando alcuni soldati statunitensi al confine tra Lazio e Abruzzo scoprirono il sapore del guanciale nostrano che, abbinato alle uova, ricordava loro la classica colazione americana. Il connubio con la pasta vanta invece le abilità culinarie del nostro paese raggiungendo antiche osterie romane, abruzzesi e anche romagnole.

APPUNTI SUGLI SCRIGNI CARBONARA

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K135	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2 min.	+20%	7pz (ca. 125 g)



Le dimensioni della pasta sono reali



DIVINA N.32

Triangoletti al Parmigiano Reggiano

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 60%: Parmigiano Reggiano DOP 20%, ricotta, latte intero fresco pastorizzato, acqua, pane, mascarpone, fecola di patata, sale.

IL RIPIENO

Un fazzoletto di sfoglia ripiegato su se stesso avvolge un ripieno di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, latte intero fresco e mascarpone, tutti di origine italiana.

Un inno alla cremosità e alla morbidezza, il Triangoletto al Parmigiano Reggiano offre al palato una sensazione vellutata, all'occhio la forma rassicurante del prodotto artigianale e al gusto un'esperienza intensa.

Con ogni condimento, darà sempre il meglio di sé.

APPUNTI SUI TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Tempo di cottura	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di	Peso per porzione
K137	da 10 a 12 g	da 40 a 50 mm	da 40 a 45 mm	60%	3 min.	+26%	9 pz (ca. 110 g)

I DUE ESCLUSIVI CONFEZIONAMENTI DIVINE CREAZIONI®:
il vassoio per i grandi formati e Surgipack per i piccoli formati e la pasta lunga.



**SURGIPACK, IL PACK
DAL SENSO PRATICO**

con il suo esclusivo sistema apri e chiudi ti regala una grande praticità e aiuta a mantenere la fragranza del prodotto.

L'ESCLUSIVO VASSOIO DIVINE CREAZIONI®

già garantito dal brevetto europeo e ideato per preservare l'integrità dei singoli pezzi di pasta di grande formato. Il plateau è prodotto da plastica riciclata. Può essere inoltre smaltito, così come il film che lo sigilla, nel raccoglitore della plastica. Un ulteriore atteggiamento di consapevolezza e rispetto per l'ambiente.



Prodotto surgelato (conservare a -18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.

INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO	Codice prodotto	Nome prodotto	Peso unità di vendita	Confezionamento	Dimensioni cartone	Cartoni/strato	Strati/pallet	Cartoni/pallet	Altezza pallet	Durata prodotto	Codice Ean
	K100	BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO	2 kg	Prodotto sfuso in sacco per alimenti	298 x 265 x 85 mm	12	18	216	170 cm	18 mesi	8006967005173
	K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967005180
	K103	RAVIOLOTTI CON FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967005203
	K104	RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967005210
	K105	INTRIGHI®	1,6 kg (1,5 kg+100g in OMAGGIO)	Prodotto sfuso in sacco per alimenti	298 x 265 x 120 mm	12	14	168	185 cm	24 mesi	8006967005227
	K106	GARBUGLI®	1,6 kg (1,5 kg+100g in OMAGGIO)	Prodotto sfuso in sacco per alimenti	298 x 265 x 120 mm	12	14	168	185 cm	24 mesi	8006967005234
	K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2 kg	Prodotto sfuso in sacco per alimenti	298 x 265 x 85 mm	12	18	216	170 cm	18 mesi	8006967005241
	K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2 kg	5 vassoi da 9 pezzi cad.	298 x 265 x 120 mm	12	14	168	185 cm	18 mesi	8006967005258
	K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2 kg	7 vassoi da 9 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967006170
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2 kg	5 vassoi da 9 pezzi cad.	298 x 265 x 120 mm	12	14	168	185 cm	18 mesi	8006967006903	
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967006910	
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2 kg	7 vassoi da 9 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967006927	
K114	STRICHETTI ALL'UOVO	2 kg	Prodotto sfuso in sacco per alimenti	298 x 265 x 120 mm	12	14	168	185 cm	24 mesi	8006967006934	
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967007993	

INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO	Codice prodotto	Nome prodotto	Peso unità di vendita	Confezionamento	Dimensioni cartone	Cartoni/strato	Strati/pallet	Cartoni/pallet	Altezza pallet	Durata prodotto	Codice Ean
	K116	QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO	2 kg	9 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 172 mm	12	10	120	190 cm	18 mesi	8006967008013
	K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2 kg	9 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 172 mm	12	10	120	190 cm	18 mesi	8006967008037
	K118	QUADRELLI DI CACAO CON SCORZA D'ARANCIA	2 kg	9 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 172 mm	12	10	120	190 cm	18 mesi	8006967008662
	K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967011402
	K124	SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967012799
	K125	SCRIGNI AI FUNGHI PORCINI	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967012805
	K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	2 kg	7 vassoi da 9 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967013635
	K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967013642
	K128	SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967015226
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2 kg	10 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 192 mm	12	9	108	190 cm	18 mesi	8006967015233	
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2 kg	8 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 150 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967015974	
K131	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	3 kg	Prodotto sfuso in sacco per alimenti	298 x 265 x 85 mm	12	14	168	140 cm	24 mesi	8006967016209	
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2 kg	7 vassoi da 9 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967016407	
K133	SCRIGNI CACIO E PEPE	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967016414	
K134	BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCAVALLO SILANO DOP	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967017244	
K135	SCRIGNI CARBONARA	2 kg	7 vassoi da 16 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	180 cm	18 mesi	8006967018678	
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2 kg	8 vassoi da 12 pezzi cad.	298 x 265 x 152 mm	12	11	132	185 cm	18 mesi	8006967019415	
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2 kg	10 vassoi da 18 pezzi cad.	298x265x192 mm	12	9	108	190 cm	18 mesi	8006967019484	



Socio Sostenitore
dell'Università
di Scienze Gastronomiche
di Pollenzo

Divine Creazioni® è un marchio



L'italiana preferita dallo chef



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it