



ALTA  
TRADIZIONE

24



ALTA TRADIZIONE

# IL CATALOGO

della pasta fresca

# 24

EDIZIONE



Prodotto surgelato (da 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.



Laboratorio  
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE



# EREDITARE LA TRADIZIONE

**È** nato in noi, in un piccolo laboratorio artigianale,  
il coraggio di credere in una passione:  
l'amore per le tradizioni della nostra terra, la Romagna.

Un'antica ricetta di famiglia il punto di partenza.

Poi l'esperienza di quattro generazioni di pastai.

L'amore per le cose fatte bene.

E un sogno: portare la tradizione della pasta fresca italiana sulle tavole di tutto il mondo.

Cappelletti romagnoli, Tortellini bolognesi, Tagliatelle, Garganelli, Strozzapreti, Gnocchetti... sfogliando questo catalogo scoprirete che ogni pasta, con la sua forma, è pronta a raccontare la sua origine, la sua storia e il suo futuro, nelle vostre ricette più raffinate.



## qualità

Per fare questo abbiamo studiato ogni dettaglio: dalla qualità degli ingredienti all'abilità di macchine evolute capaci di ripetere il gesto delle mani e offrirvi una pasta che mantiene inalterate tutte le caratteristiche della pasta fresca artigianale. Abbiamo affidato la produzione all'esperienza dei nostri mastri pastai che questa tradizione conoscono e amano proprio come noi.

## tradizione

Un lavoro assiduo di ricerca e di studio ci ha portato nell'arco di 40 anni a mettere in catalogo più di 100 referenze: il patrimonio dell'intera penisola italiana.

## surgelazione

Il freddo, il nostro unico alleato. La pasta Laboratorio Tortellini®, sapientemente surgelata, è sempre più apprezzata dalla ristorazione di qualità: oggi arriva nelle cucine di tutto il mondo.





Laboratorio  
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

## I POSTULATI PER UNA BUONA SFOGLIA

ALLA BASE DI UNA BUONA  
PASTA FRESCA RIPIENA O NON,  
LUNGA O CORTA, C'È PRIMA DI TUTTO  
**UNA GRANDE SFOGLIA.**



1

### la semola

Utilizziamo principalmente semola di grano duro. A differenza della farina di grano tenero questa, oltre che rendere la sfoglia più elastica, garantisce senz'altro una grande tenuta in cottura, aspetto che abbiamo considerato prioritario per l'utilizzo del prodotto nella ristorazione. La nostra semola di grano duro è lavorata nei migliori mulini italiani.

2

### le uova

Impieghiamo solamente uova provenienti da galline allevate a terra, almeno cinque per chilo di farina, che conferiscono il colore dorato intenso alla sfoglia.



3

### gli ambienti

Produciamo la sfoglia in un ambiente caldo e umido, come buona regola vuole, per mantenere la tipica elasticità e morbidezza.

4

### gli artisti della pasta

Ma soprattutto la produzione avviene sotto l'occhio esperto dei nostri mastri pastai che regolano la produzione e la modificano anche in base alle condizioni climatiche esterne.





# LA PASTA FRESCA DELLO CHEF

**C**erto la qualità è un vantaggio a prescindere nelle cucine, ma quello che fa della pasta fresca Laboratorio Tortellini® una collaboratrice insostituibile per lo chef sono le sue caratteristiche uniche.

## qualità costante

---

Il controllo rigoroso di ogni fase della produzione garantisce un prodotto dalla qualità costante.

## gamma

---

Un catalogo di oltre 100 referenze non deluderà mai la creatività più esigente.

## resa

---

Un vantaggio che si traduce subito in termini di food cost è la sua resa altissima.

## tenuta in cottura

---

L'ottima tenuta in cottura e l'alta resistenza allo stress fanno della nostra pasta la Pasta ideale nella ristorazione.

## risparmio di tempo

---

Facile da utilizzare, con tempi di cottura brevissimi a prodotto ancora surgelato, garantisce un notevole risparmio di tempo.

## surgelazione IQF

---

Surgeliamo ogni pezzo di pasta singolarmente per eliminare gli sprechi. Si utilizza solo il necessario.

## food cost

---

Il food cost è sempre sotto controllo.

## shelf life

---

Tutti i prodotti hanno una shelf-life di 24 mesi, tranne le paste ripiene, a 18 mesi.





# IL CUORE SEGRETO DELLA QUALITÀ

## **materie prime**

---

Andiamo personalmente nelle zone di produzione a scegliere le materie prime. Le lavoriamo internamente e non usiamo semilavorati.

## **clean label**

---

Non abbiamo nessun segreto da nascondere, utilizziamo solo ingredienti naturali e semplici. Un'etichetta pulita e di facile lettura.

## **zero conservanti**

---

Grazie alla surgelazione non abbiamo bisogno di aggiungere nessun conservante per portare la nostra pasta fresca nelle cucine di tutto il mondo.

## **lavorazione**

---

Lavoriamo le materie prime manualmente in modo da ottenere un ripieno della consistenza desiderata e in cui si distinguono nettamente gli ingredienti. A vantaggio del profumo e del sapore.

# sfoglia antica



La sfoglia della pasta Laboratorio Tortellini®  
è la **sfoglia antica**, delicatamente striata  
come quella tirata al mattarello.

Ma offriamo anche altri due tipi di lavorazione:  
la sfoglia rustica e la trafilatura al bronzo.

SFOGLIA  
RUSTICA

Una sfoglia rustica che raccoglie generosamente il sugo.

TRAFILATA  
al BRONZO

Una particolare porosità per le paste trafilate, lunghe e corte.





[ Le dimensioni della pasta sono reali ]

la pasta corta



**D14**

## Gnocchetti sardi

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua, sale.

MIN 4 RESA +55% 1pz 0,8g 10 x 1kg 3kg



**D02**

## Strigoli®

**Ingredienti:** farina di grano tenero, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +45% 1pz 0,8g 10 x 1kg 3kg



**D03**

## Strigoli® VERDI

**Ingredienti:** farina di grano tenero, spinaci disidratati, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +45% 1pz 0,8g 10 x 1kg 3kg



**D04**

## Orecchiette (specialità pugliese)

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,3g 10 x 1kg 3kg



**D22**

## Calamarata (specialità campana)

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

La sua forma ricorda quella degli anelli di un calamaro e da qui il nome Calamarata. Un classico della cucina partenopea, senza uova, stretto parente del pacchero, condivide con lui i più saporiti e tipici condimenti, soprattutto quelli a base di pesce. Ha dato nome all'omonima ricetta, la più conosciuta e proposta in assoluto.

MIN 3-4 RESA +35% 1pz 3,4g 8 x 1kg 1,5kg



# la pasta corta



## D13 Strigoloni

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 3,6g 10 x 1kg 3kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



## D21 Cavatielli (specialità pugliese)

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, sale.

Andiamo in Puglia a riscoprire un'antica pasta regionale: i Cavatielli. Una pasta che appartiene alla tradizione delle "trascinate", cosiddette perché ottenute da una particolare lavorazione che prevede il trascinarsi e la pressione del pezzetto di sfoglia sul tagliere con movimenti particolari delle dita. L'impasto, che la lavorazione mantiene morbidissimo, è semplice: semola di grano duro, acqua e sale. La forma ricorda quella di una conchiglia allungata e semichiusa, ma pronta ad accogliere generosamente il sugo al suo interno. E di sughi che sposano bene i Cavatielli, nella stessa tradizione pugliese, ce ne sono diversi: di carne e di pesce, molto usato quello di baccalà o di cozze, quello di legumi e per non disdegnare i formaggi quello alla ricotta forte di pecora.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,8g 10 x 1kg 3kg



## D16 Riminesi (specialità riminese)

**Ingredienti:** farina di grano tenero, acqua, sale.

Espressione riminese degli Strozzapreti romagnoli, impasto semplice, senza uova, ma con un nome assai singolare: pare infatti che derivi dall'augurio a soffocarsi che le donne romagnole ("Azdore") rivolgevano ai preti quando mangiavano appunto la loro pasta. La ragione sta nella lunga e invisa dominazione dello stato Pontificio in queste terre.

MIN 2-3 RESA +35% 1pz 2g 10 x 1kg 3kg



## D07 Gramigna GIALLA

TRAFILATA al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 5-6 RESA +55% 1pz 1g 10 x 1kg 3kg



## D09 Gramigna PAGLIA E FIENO

TRAFILATA al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua, sale.

MIN 5-6 RESA +55% 1pz 1g 10 x 1kg 3kg



## D06 Strozzapreti

TRAFILATA al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 2-3 RESA +50% 1pz 1,8g 10 x 1kg 3kg

# la pasta corta all'uovo



## D05 Bersaglieri

TRAFILATA al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, pomodoro disidratato, spinaci disidratati, succo di rapa rossa disidratata, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,3g 10 x 1kg 3kg

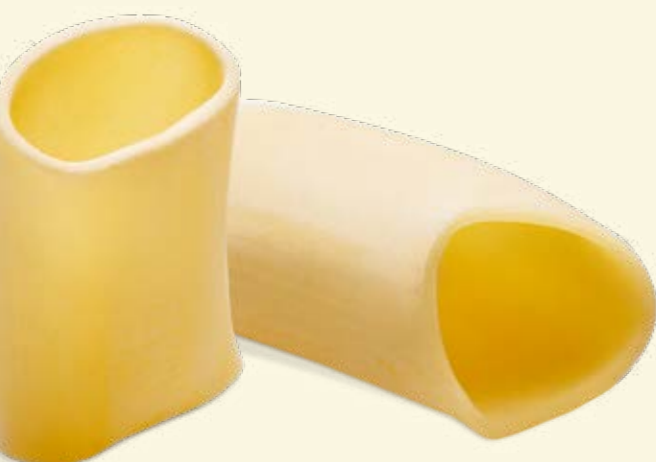


## D10 Sedanini GIALLI

TRAFILATA al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,3g 10 x 1kg 3kg



## D19 Paccheri (specialità napoletana)

TRAFILATA al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

I Paccheri napoletani (termine dialettale dell'italiano "schiaffoni"), senza uova, derivano il loro curioso nome dal suono emesso quando vengono versati nei piatti con un buon sugo mediterraneo.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 9,1g 9 x 1kg 1,5kg



ALTA TRADIZIONE



ALTA TRADIZIONE



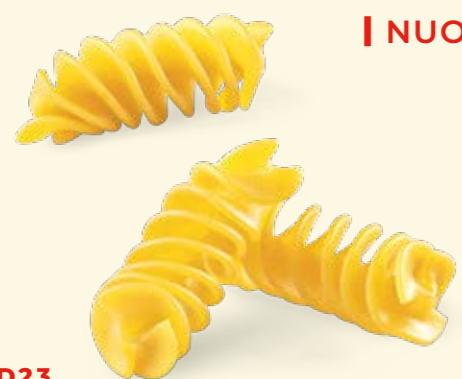
D12

## Maccheroni AL TORCHIO

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 2-3 RESA +40% 1pz 2,3g 10 x 1kg 1,5kg



| NUOVI |

D23

## Fusilloni DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +45% 1pz 6,4g 7 x 1kg 2kg



D01

## Garganelli romagnoli (specialità romagnola)

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,5g 10 x 1kg 3kg



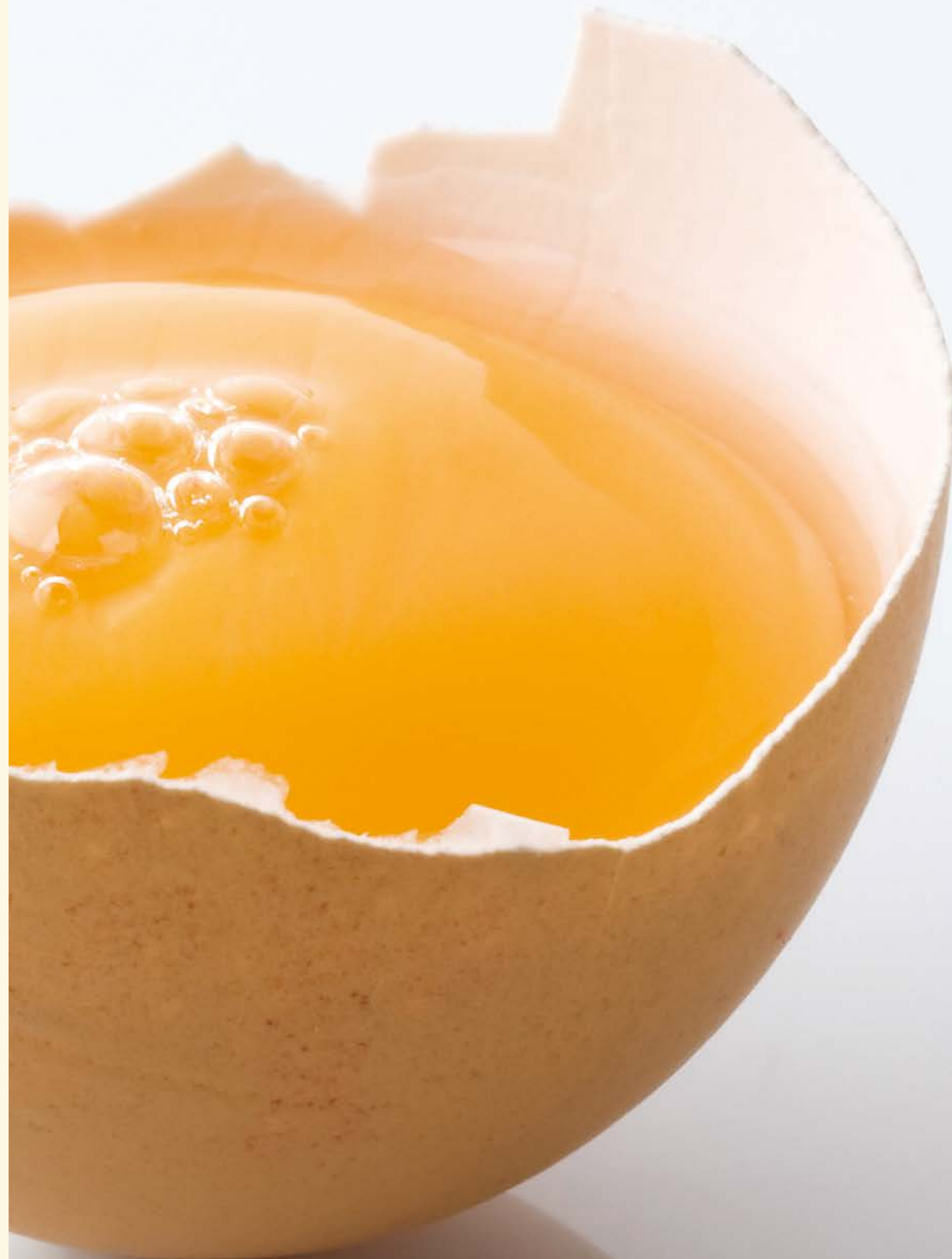
D15

## Passatelli (specialità romagnola)

**Ingredienti:** uova da allevamento a terra, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, farina di grano tenero, sale, noce moscata.

*Così detti perché prendono la loro forma speciale passando dai buchi dello strumento che si utilizza per farli. Risultato di un impasto di Parmigiano Reggiano DOP, uova da allevamento a terra, pangrattato, noce moscata e pochissima farina, i Passatelli sono compatti ma soffici e risultano gustosissimi al palato. Nella terra d'origine, la Romagna, vengono consumati in brodo, tuttavia con grande successo e oltre i confini d'origine, trovano impiego nelle preparazioni asciutte.*

MIN 1 RESA +25% 9 x 1kg 1,5kg







E14

## Pici

(specialità di Siena e Grosseto)

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

Nascono tra Siena e Grosseto, si chiamano Pici perché l'impasto semplice di acqua e farina va appunto appiccicato con le mani e poi steso, tagliato e arrotolato fino ad ottenere questi spaghetti grossi e irregolari. Simboli di una cucina contadina semplice e per questo oggi sempre più apprezzati, se conditi secondo tradizione preferiscono "l'aglione", un sugo al pomodoro con una bella presenza di aglio o i sughi alle briciole, con briciole di pane soffritte. A seguire i ragù, specialmente quello di anatra.

MIN 5-6 RESA +90% 1pz 35g 10 x 1kg 1,5kg



D18

## Pizzoccheri

(specialità della Valtellina)

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale, sale, acqua.

I Pizzoccheri arrivano dalla Valtellina e sono grosse tagliatelle scure ricavate da un impasto di farina di frumento e di farina di grano saraceno, riconosciute come prodotto agroalimentare tradizionale. Ideali se gustati con formaggi locali e verdure, in particolare la verza.

MIN 4 RESA +50% 1pz 1,4g 10 x 1kg 1,5kg



E16

## Spaghetti

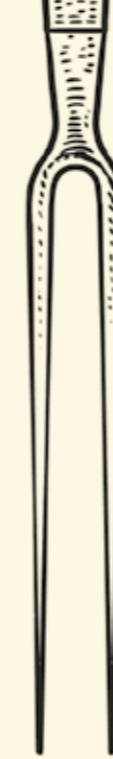
DI PASTA FRESCA  
TRAFILATI AL BRONZO

Kronos®

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro Kronos®, acqua.

MIN 2-3 RESA +50% 1pz 30g 8 x 1kg 2kg



D17

## Scialatielli

(specialità campana) 4,5 mm

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, sale.

Rigorosamente non più lunghi di 10/12 cm, gli Scialatielli somigliano a delle fettuccine senza uova, ma presentano uno spessore maggiore. Tipicamente campani, si sposano benissimo con sughi di pesce.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,6g 10 x 1kg 1,5kg



E11

## Bigoli

(specialità veneta)

TRAFILATA  
al BRONZO

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

Pasta di origine veneta, simile nella forma agli spaghetti, ma più grossa con uno spessore di 2 mm e con l'impiego di uova nell'impasto. Si sposa con i sughi più diversi.

MIN 8 RESA +50% 1pz 35g 10 x 1kg 1,5kg



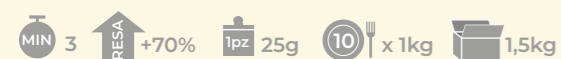
**E04**

Tagliatelle



SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



**E02**

Taglioline  
VERDI



SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua, sale.



**E06**

Spaghetti  
ALLA CHITARRA



SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



**E15**

Tagliatelle  
RUSTICHE ALL'UOVO



SFOGLIA RUSTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



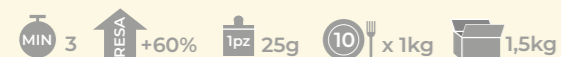
**E10**

Pappardelle



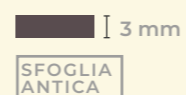
SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



**E07**

Taglioline  
AL NERO DI SEPIA



SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale.



**E18**

Taglierini  
RUSTICI ALL'UOVO



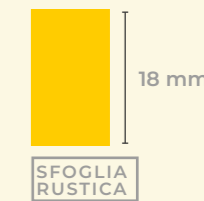
SFOGLIA RUSTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



**E19**

Pappardelle  
RUSTICHE ALL'UOVO



SFOGLIA RUSTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



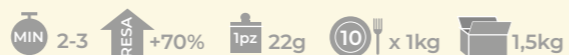
**E01**

Taglioline  
GIALLE



SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.







**B01**

## Ravioli RICOTTA E BIETA

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 46%:** ricotta 66%, bieta erbetta 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 5-6  +25%  7,1 g  x 1kg 



**B04**

## Tortelli mezzaluna RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA  
ANTICA

  
PIÙ RIPIENO

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 59%:** ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

 4-5  +24%  10,5g  x 1kg 



**B05**

## Tortelli mezzaluna verdi

SFOGLIA  
ANTICA

  
PIÙ RIPIENO

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

**Ingredienti del ripieno 59%:** ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

 4-5  +24%  10,5g  x 1kg 







**B15**

## Grantortellone®

**RICOTTA E SPINACI**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15,3g 7 x 1kg 3kg

**C30**

## Cappellacci

**DI ZUCCA VIOLINA**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** zucca violina 65%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15,3g 7 x 1kg 3kg



**B16**

## Grantortellone® verde

**RICOTTA E SPINACI**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15,3g 7 x 1kg 3kg



**C04**

## Tortelli

**DI PATATA**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** purea di patata 59%, ricotta, latte scremato in polvere, Grana Padano DOP, sale, spezie.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg



**C13**

## Tortelli

**ALLA RUCOLA**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta, rucola 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg

**C24**

## Tortelli

**ALLA ZUCCA VIOLINA**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** zucca violina 70%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg



**C16**

## Tortelli

**AL RADICCHIO ROSSO**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta, radicchio rosso 22,4%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg



**B08**

## Tortellacci

**RICOTTA E SPINACI**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta 70%, spinaci 19%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg





C34

## Ravioli

ALLA BORRAGINE

(specialità ligure)

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta, borragine 22%, Grana Padano DOP, maggiorana, pangrattato, salvia, sale.

*Sono un must della regione che sa davvero esaltare l'utilizzo delle erbe nelle sue specialità: la Liguria. Il loro gusto unico è dovuto proprio alla Borragine, erba spontanea della macchia mediterranea, che oggi viene appositamente coltivata. Anticamente questa pianta era ritenuta un antidoto alla tristezza, ha piccoli fiori di color blu oltremare e foglie gustose che sono utilizzate in cucina per il loro sapore assolutamente particolare.*

MIN 2-3 RESA +20% 1pz 7,6g 8 x 1kg 3kg



C22

## Lunette

MANDORLE E BROCCOLI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 48%:** ricotta, broccoli 40%, mandorle 5%, pangrattato, Grana Padano DOP, patate, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 8,3g 7 x 1kg 3kg



C41

## Tortelli

AGLI ASPARAGI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, asparagi disidratati, spinaci disidratati, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta, asparagi 39%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



C32

## Raviolacci

AI CARCIOFI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, aroma naturale di carciofo, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta, carciofi 30%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 7 x 1kg 3kg



C14

## Panzerotti

RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 60%:** ricotta 63%, spinaci 21%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 5-6 RESA +15% 1pz 22g 9 x 1kg 3kg

i ripieni di verdura



C09

## Giganti

RICOTTA ED ERBETTE

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 47%:** ricotta 60%, bieta erbetta 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26g 8 x 1kg 3kg

C11

## Giganti

RICOTTA E ASPARAGI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 47%:** ricotta 56%, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati, olio di semi di girasole, sale, cipolla, aglio.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26g 8 x 1kg 3kg







**C33**

## Raviolacci ALLE CASTAGNE

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di castagne 14%, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** castagne cotte 45% (castagne secche, alloro, acqua), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 7 x 1kg 3kg



**C48**

## Fiocchi® MELA E CANNELLA

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 38%:** mela disidratata 40%, robiola, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, cannella 0,2%.

MIN 4-5 RESA +35% 1pz 11,2g 10 x 1kg 3kg

SFOGLIA  
ANTICA

**C19**

## Fiocchi® FORMAGGIO E PERE



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 38%:** pera disidratata 42%, formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pangrattato.

MIN 4-5 RESA +35% 1pz 11,2g 10 x 1kg 3kg

i ripieni di frutta



**C38**

## Raviolacci AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di farro integrale, acqua.

**Ingredienti del ripieno 64%:** ricotta, formaggi 21% (Grana Padano DOP, Casatella), noci 17%, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 8 x 1kg 3kg



**C50**

## Girasoli MASCARPONE E NOCI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 61%:** ricotta, noci 15%, mascarpone 11%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, prezzemolo.

MIN 5-6 RESA +20% 1pz 25g 10 x 1kg 3kg





[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



**A03**

## Tortellini

**MIGNON**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 30%:** mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 2-3 RESA +35% 1pz 1,7g 8 x 1kg 3kg



**A02**

## Tortellini

**BOLOGNESI**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 32%:** mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg

**A04**

## Cappelletti

**AL PROSCIUTTO CRUDO**

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 32%:** carne di suino, mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo 16%, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg

i ripieni di carne 



SFOGLIA ANTICA

**A13**

## Fiocchi®

**SPECK E FONTINA**

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 38%:** Fontina DOP 20%, ricotta, speck 18%, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +35% 1pz 11,2g 9 x 1kg 3kg



**A19**

## Raviolacci

**ALLE CARNI BRASATE**

*(specialità piemontese)*

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

*Ricordi d'alpeggio e profumo intenso di sottobosco, un fuoco scoppiettante e il desiderio di sapori intensi sono le note che hanno ispirato questi nuovi Raviolacci alle carni brasate. Pasta fresca all'uovo ripiena di saporite carni di bovino, suino e tacchino, brasate con verdure e Parmigiano Reggiano, come si fa nelle cucine tradizionali del nord Italia.*

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 7 x 1kg 3kg







ALTA TRADIZIONE



A16

## Ravioli

DEL PLIN

(specialità delle Langhe e dell'alto Monferrato)

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 35%:** carne 42% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, sedano, carote, cipolla, brodo, spinaci, pangrattato, porro, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

*Piccoli ravioli dalla sfoglia sottile, ripieni di arrosto di carne e verdure, i Plin sono una pasta fresca tipica della provincia di Cuneo e di Torino, delle Langhe e dell'alto Monferrato, terre conosciute per i vini prestigiosi. Il nome Plin sta ad indicare il pizzico che indice e medio compiono per unire la sfoglia. Solitamente conditi con burro e salvia o con sugo d'arrosto, andranno serviti "nature" se si vuole gustarne al meglio il ripieno oppure affogati nel vino rosso, se si segue l'usanza dei più anziani.*

MIN 1-2 RESA +25% 1pz 2,3g 8 x 1kg 3kg



A11

## Agnolotti

PIEMONTESE

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 46%:** carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

*Si tratta di una pasta di forma quadrangolare ripiena di carni brasate, tipiche della tradizione culinaria del nord Italia. Tra le tante varietà di Agnolotti - che si possono trovare anche di forma tonda anziché quadrata, da cui l'antico nome Anelotti - quello piemontese è forse tra i più conosciuti e apprezzati per il suo sapore deciso e l'aroma intenso.*

MIN 5-6 RESA +25% 1pz 7,1g 8 x 1kg 3kg



A12

## Casoncelli

(specialità bergamasca)

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 50%:** carne di bovino, carne di suino, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sedano, carote, cipolla, pera disidratata, amaretto, uva sultanina, prezzemolo, vino, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

*Piatto tipico per eccellenza della tradizione bergamasca, il Casoncello si ricava da un disco di pasta dal bordo liscio del diametro di circa 6/7 cm. Il ripieno assai ricco può variare, ma gli ingredienti di base restano: impasto di salame, carne di bovino, Parmigiano Reggiano DOP, amaretti, uvetta sultanina, pane grattugiato, vino e pere naturali. Il risultato è un sapore decisamente particolare, ma senza dubbio assai raffinato.*

MIN 3-4 RESA +25% 1pz 6,4g 8 x 1kg 3kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



A15

## Tortelli

AL CINGHIALE

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 49%:** carne di cinghiale brasata 82% (carne di cinghiale, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, vino, cipolla, sedano, carote, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, patate, Parmigiano Reggiano DOP.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15g 8 x 1kg 3kg



A20

## Raviolacci

CON 'NDUJA E PECORINO

(specialità calabrese)

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 8 x 1kg 3kg

i ripieni di carne



A01

## Agnolotti

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 45%:** mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di tacchino, carne di suino, pangrattato, formaggio, uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 4-5 RESA +35% 1pz 6,5g 8 x 1kg 3kg



A14

## Tortelli

RUSTICI AL CAPRIOLO

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 48%:** carne di capriolo brasata 82% (carne di capriolo, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, Grana Padano DOP.

MIN 6-7 RESA +35% 1pz 15g 8 x 1kg 3kg



[ Le dimensioni della pasta sono reali ]

i ripieni di formaggio 



**B17**

## Grancappelletto® romagnolo

(specialità romagnola)

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** Casatella, Parmigiano  
Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, uova da  
allevamento a terra, pangrattato, formaggio, sale, spezie.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15g 7 x 1kg 3kg



**B18**

## Lunette

AI 4 FORMAGGI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 48%:** formaggi 41%  
(Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano  
DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 8,3g 7 x 1kg 3kg



**B06**

## Cappelletti romagnoli

(specialità romagnola)

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 32%:** Casatella, Parmigiano  
Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pangrattato,  
formaggio, uova da allevamento a terra, sale, spezie.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg



**C20**

## Fiocchetti

AL GORGONZOLA

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 38%:** Gorgonzola DOP  
48%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato,  
prezzemolo, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 5,2g 9 x 1kg 3kg







ALTA TRADIZIONE



**B13**

## Cuori

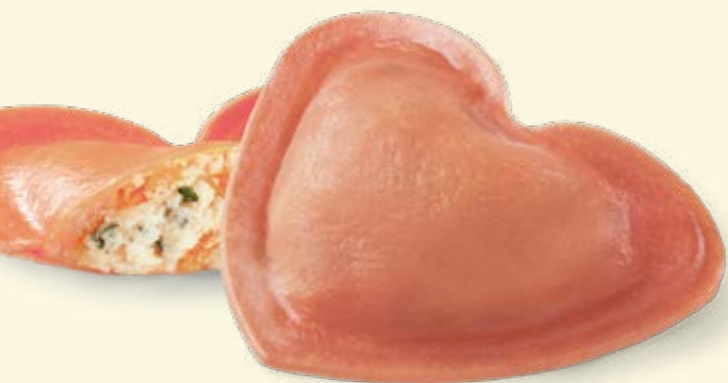
DI FORMAGGIO

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 54%:** ricotta, formaggi 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 16,7g 7 x 1kg 3kg



**C31**

## Cuori rossi

CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, pomodori disidratati, acqua, succo di rapa rossa disidratata.

**Ingredienti del ripieno 54%:** ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 25%, pomodoro 20%, pangrattato, basilico 2%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 16,7g 7 x 1kg 3kg



**C05**

## Tortellacci

TOSCANI

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale, aglio.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg

**C37**

## Tortelli

CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 24%, pomodoro 20%, pane, basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg



**B23**

## Ravioli sardi

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova da allevamento a terra, acqua.

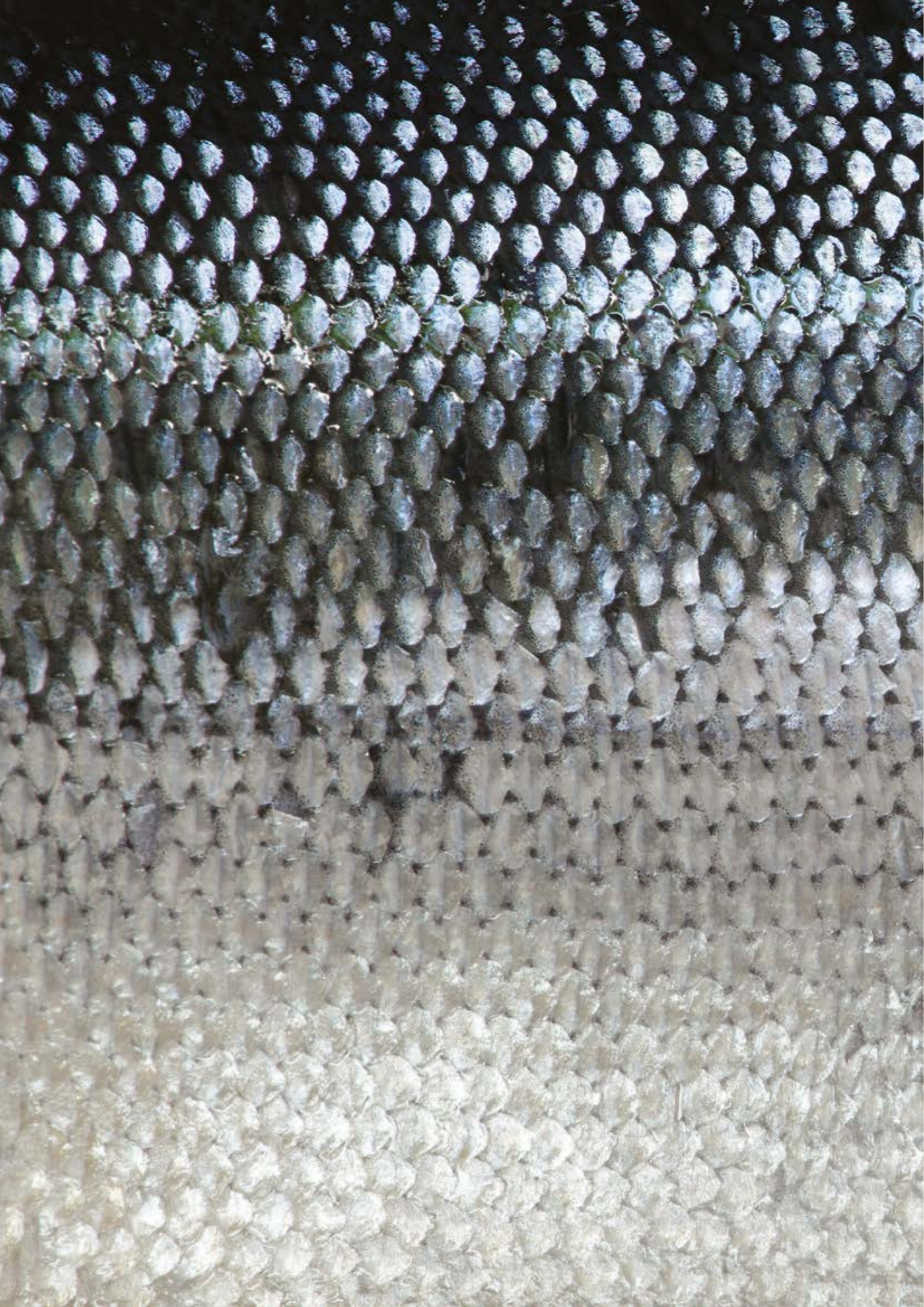
**Ingredienti ripieno 57%:** ricotta, ricotta di pecora 32%, spinaci 9%, pangrattato, sale, prezzemolo, noce moscata.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg



ALTA TRADIZIONE





[ Le dimensioni della pasta sono reali ]

i ripieni di pesce 



**C49**

## Tortelli AL SAPORE DI MARE

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** limanda 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 8 x 1kg 3kg



**C26**

## Tortelli AI CROSTACEI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 57%:** molluschi e crostacei 66% (gamberi, astice, granchio), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, succo di limone, brodo di crostacei, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 8 x 1kg 3kg



**C43**

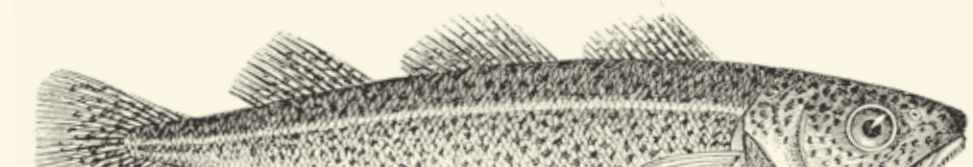
## Giganti NERI AL SALMONE

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale.

**Ingredienti del ripieno 46%:** ricotta, salmone affumicato 22,5%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26g 8 x 1kg 3kg







ALTA TRADIZIONE



**C27**

## Rettangoli CON SALMONE E ANETO

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, pomodoro disidratato, succo di rapa rossa disidratata.

**Ingredienti del ripieno 55%:** ricotta, salmone 14%, mascarpone, salmone affumicato 8%, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 11,5g 9 x 1kg 3kg



**C35**

## Raviolacci

AL BRANZINO  
E PROFUMO DI AGRUMI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone), scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 8 x 1kg 3kg



**C28**

## Rettangoli ALLA CERNIA

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 55%:** cernia brasata 38%, ricotta, pesce bianco, pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 11,5g 9 x 1kg 3kg



ALTA TRADIZIONE





**C25**

## Lunette AL TARTUFO

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 48%:** ricotta, tartufo 8%, Parmigiano Reggiano DOP, latte intero fresco pastorizzato, formaggio, pangrattato, sale, aroma.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 8,3g 8 x 1kg 3kg

**C42**

## Raviolacci AI FUNGHI PORCINI

SFOGLIA  
ANTICA

semola  
integrale

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, semola integrale di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta, funghi misti 21% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), funghi porcini 8%, pangrattato, Grana Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, aglio.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 18,3g 7 x 1kg 3kg



**C29**

## Grantortellone® CON FUNGHI PORCINI

SFOGLIA  
ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta, funghi porcini 8%, funghi misti 20% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15g 7 x 1kg 3kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]





ALTA TRADIZIONE



C10

## Giganti

CON FUNGHI PORCINI

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 47%:** ricotta, funghi misti 25% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 1,5%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26 g 8 x 1kg 3kg



C15

## Panzerotti

CON FUNGHI PORCINI

SFOGLIA ANTICA

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 60%:** ricotta, funghi misti 32% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 2%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.

MIN 5-6 RESA +15% 1pz 22 g 9 x 1kg 3kg



ALTA TRADIZIONE



[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



**F01**

## Gnocchi di patata

**LINEA AZZURRA**

**Ingredienti:** purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg

**F02**

## Gnocchi di patata

**LINEA ROSSA**

**Ingredienti:** purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, latte scremato in polvere, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



**F09**

## Gran Gnocchi

**DI PATATA**

**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

MIN 2 RESA +15% 1pz 8,3g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



**F10**

## Gnocchi di patata

**LINEA ORO**

**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



**F03**

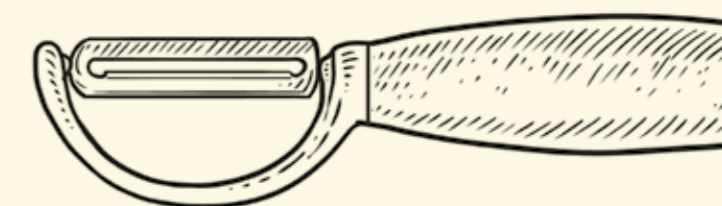
## Gnocchi di patata

**CON SPINACI**

**Ingredienti:** purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg







F07

## Gnocchi caserecci ALLA ZUCCA

**Ingredienti:** purea di patata, purea di zucca 37%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, Grana Padano DOP, zucchero, sale, noce moscata, farina di riso.

MIN 1 RESA +10% 1pz 3,3 g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F08

## Gnocchi caserecci ALLE CASTAGNE

**Ingredienti:** castagne secche reidratate e cotte 67%, fiocchi di patate, farina di grano tenero, latte intero fresco pastorizzato, uova da allevamento a terra, farina di riso.

MIN 1 RESA +10% 1pz 3,3 g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F11

## Gnocchi caserecci ALLA RAPA ROSSA

**Ingredienti:** purea di patata, farina di grano tenero, succo di rapa rossa disidratata 2%, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +10% 1pz 3,3 g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F04

## Gnocchetti DI PATATA

**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +20% 1pz 2,3 g 7 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F05

## Gnocchetti CON SPINACI

**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +20% 1pz 2,3 g 7 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



F06

## Gnocchetti ALL'ORTICA

**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, ortica disidratata, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +20% 1pz 2,3 g 7 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F50

## Gnocchi ripieni CON POMODORO E MOZZARELLA

**Ingredienti:** purea di patata 55%, polpa di pomodoro 15%, farina di grano tenero, mozzarella 5%, semola di grano duro, sedano, carota, cipolla, amido di mais, farina di riso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, zucchero, pepe.

MIN 1 RESA +6% 1pz 8,3 g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



F51

## Gnocchi ripieni AL GORGONZOLA

**Ingredienti:** purea di patata 55%, farina di grano tenero, Gorgonzola DOP 10%, ricotta, semola di grano duro, amido di mais, pangrattato, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +6% 1pz 8,3 g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



F52

## Gnocchi ripieni AI FUNGHI

**Ingredienti:** purea di patata 55%, farina di grano tenero, ricotta, funghi misti 6% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), semola di grano duro, pangrattato, amido di mais, Grana Padano DOP, sale, olio di semi di girasole, aglio, prezzemolo, farina di riso.

MIN 1 RESA +6% 1pz 8,3 g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg





*Prontosfoglia® è una pasta all'uovo precotta surgelata. Di grande praticità e semplicità è un valido aiuto per i cuochi che devono preparare lasagne, timballi e gratinati in genere.*

**G02**

## Prontosfoglia®

**VERDE**

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua.

 cm 48x26,5x0,11

60 fogli per cartone 12 fogli per conf. 5 conf. da 2kg =  10kg



Formato per teglie gastronomiche

**G01 / 521**

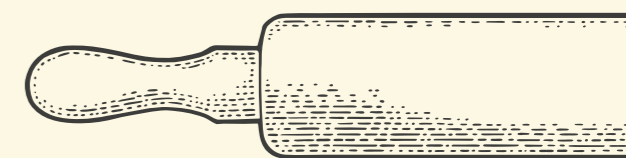
## Prontosfoglia®

**Ingredienti:** semola di grano duro, uova, acqua.

 cm 48x26,5x0,11

**G01** 60 fogli per cartone 12 fogli per conf. 5 conf. da 2kg =  10kg

**521** 36 fogli per cartone 12 fogli per conf. 12 conf. da 500g =  6kg







**C12N**

## Crêpes ALLE NOCI



**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

**Ingredienti del ripieno 58%:** ricotta, noci 8%, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

Ø 2,3cm ← 13,7cm → 1pz 52g 30pz 1,62kg



**C12F**

## Crêpes AI FUNGHI



**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

**Ingredienti del ripieno 58%:** ricotta, funghi 15,5% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrine, famigliola gialla), Grana padano DOP, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

Ø 2,3cm ← 13,7cm → 1pz 52g 30pz 1,62kg



**C12V**

## Crêpes RICOTTA ED ERBETTE



**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

**Ingredienti del ripieno 58%:** ricotta 80%, bieta erbetta 11,5%, Grana Padano DOP, sale.

Ø 2,3cm ← 13,7cm → 1pz 52g 30pz 1,62kg



**B09**

## Cannelloni RICOTTA E SPINACI



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 63%:** ricotta 66%, spinaci 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

Ø 3,8cm ← 12cm → 1pz 60g 50pz 3kg



**B10**

## Ricciolo® RICOTTA E SPINACI



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 60%:** ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

Ø 6,3cm 1pz 60g 50pz 3kg



**A10**

## Cannelloni ALLA CARNE



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 63%:** carne 29% (carne di bovino, carne di suino), mortadella, uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, sedano, carote, cipolla, brodo, ricotta, formaggio, spinaci, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

Ø 3,8cm ← 12cm → 1pz 60g 50pz 3kg



**A17**

## Ricciolo® SPECK E PROVOLA



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 60%:** ricotta, speck 10%, provolone 7%, pangrattato, sale.

Ø 6,3cm 1pz 60g 50pz 3kg



**B14**

## Ricciolo® RICOTTA E SPINACI SALSATE



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 35%:** ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

**Ingredienti della besciamella:** latte intero fresco pastorizzato, burro, farina di frumento, margarina vegetale, fecola di patata, sale.

Ø 6,5cm 1pz 60g 50pz 3kg



**C23C**

## Crespelle

**NATURALI**

**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

Ø 17cm 1pz 30g 60pz 1,8kg



**C23F**

## Crespelle

**AI FUNGHI**



**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta, funghi misti 26% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrine, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

← 17cm → 1pz 70g 24pz 1,7kg



**C23A**

## Crespelle

**AGLI ASPARAGI**



**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati, sale, olio di semi di girasole, cipolla, aglio.

← 17cm → 1pz 70g 24pz 1,7kg



**C23V**

## Crespelle

**RICOTTA ED ERBETTE**



**Ingredienti della pastella:** latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

**Ingredienti del ripieno 57%:** ricotta 71%, bieta erbetta 20%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

← 17cm → 1pz 70g 24pz 1,7kg





H07

## Filloidea®

**Ingredienti:** farina di frumento, acqua, amido, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, sale iodato.

*Filloidea® è una pasta fillo surgelata preparata in fogli stesi già tirati pronti all'uso. La pasta fillo serve per preparare moltissimi piatti, dagli antipasti ai dolci, in particolar modo lo strudel. È una pasta sottilissima, quasi trasparente e molto elastica. È la base ideale per dar sfogo alla creatività in cucina.*

cm 48x40 1pz 125 g

40 fogli per cartone

2 fogli per conf. 4 conf. per scatola

5 scatole per cartone = 5kg



H06

## Frollidea®

**Ingredienti:** farina di frumento, margarina vegetale, zucchero, uova, polvere lievitante, sale, aromi, amido di mais.

*Frollidea® è la pasta frolla surgelata, confezionata in comodi pani separati. È indicata per tutte le lavorazioni dolci come biscotti, crostate e torte farcite.*

cm 23,5x19x2 10 conf. da 1kg = 10kg



H02B

## Sfoglidea®

LA SOTTILE

**Ingredienti:** farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto d'orzo, burro.

*Sfoglidea® La Sottile è la prima pasta sfoglia surgelata preparata in fogli stesi già pronti per essere utilizzati. È particolarmente consigliata per la preparazione di torte salate, salatini, pizzette di pasta sfoglia, strudel, preparazioni di carni e filetti in crosta. Risulta particolarmente adatta per la preparazione di prodotti con farciture umide (formaggi morbidi, verdure, salumi, ecc.).*

cm 44x25x0,45 7 fogli 3,22kg



H03

## Sfoglidea®

DOLCEROTOLO

**Ingredienti:** farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto di frumento.

*Sfoglidea® Dolcerotolo, la prima pasta sfoglia stesa surgelata che si presenta in un unico rotolo avvolto con la carta da forno (utilizzabile anche per la cottura). Ideale per preparazioni di pasticceria come cannoncini, strudel, base per torta millefoglie e piccole preparazioni salate (salatini, pizzette, vol-au-vent).*

cm 40x100x0,3 4 fogli da 1,5kg = 6kg







**B19BIO**

Ravioli

**RICOTTA E SPINACI BIO**



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro\*, uova\*, acqua.

**Ingredienti del ripieno 46%:** ricotta\* 67%, spinaci\* 22%, pangrattato\*, Parmigiano Reggiano DOP\*, sale.

MIN 5-6 RESA +25% 1pz 7,1 g 8 x 1kg 3kg



**A18BIO**

Tortellini

**BOLOGNESI BIO**



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro\*, uova\*, acqua.

**Ingredienti del ripieno 32%:** mortadella\* 44%, Parmigiano Reggiano DOP\*, carne di suino\*, pangrattato\*, olio extravergine di oliva\*, sale, noce moscata\*, aglio\*, pepe\*, rosmarino\*.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]



**B20BIO**

Ravioli

**AI FORMAGGI BIO**



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro\*, uova\*, acqua.

**Ingredienti del ripieno 46%:** ricotta\*, Gorgonzola DOP\*, Parmigiano Reggiano DOP\*, Robiola\*, pangrattato\*, sale.

MIN 5-6 RESA +25% 1pz 7,1 g 8 x 1kg 3kg



**E17BIO**

Tagliatelle

**CON FARINA DI FARRO INTEGRALE BIO**



**Ingredienti:** semola di grano duro\*, farina di farro integrale\*, uova\*, acqua.

MIN 3 RESA +70% 1pz 22g 10 x 1kg 1,5kg

\*PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



**B24**

Amichetti

**AI FORMAGGI**



**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 48%:** ricotta, robiola 21,5%, Grana Padano DOP 7,5%, pangrattato, sale.

MIN 2-3 RESA +18% 1pz 4,1g 13 x 1kg 3kg

**A21**

Amichetti

**AL PROSCIUTTO COTTO**



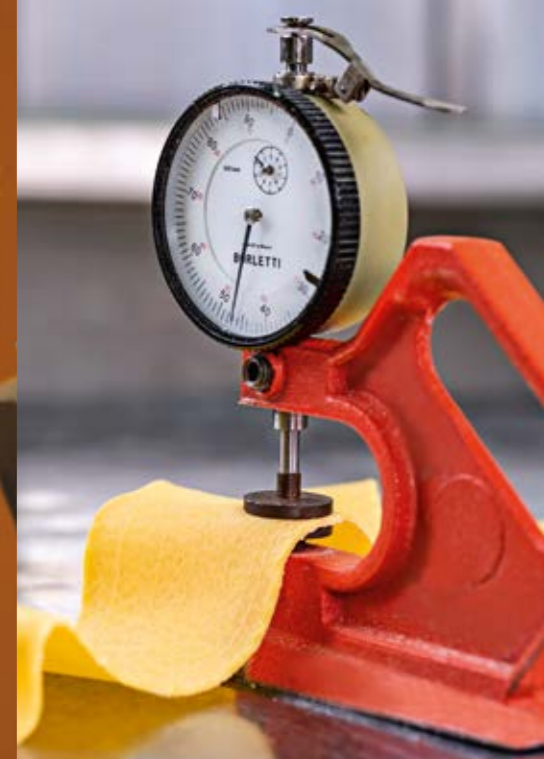
**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

**Ingredienti del ripieno 48%:** ricotta, prosciutto cotto 20%, mozzarella, pangrattato, formaggio, sale.

MIN 2-3 RESA +18% 1pz 4,1g 13 x 1kg 3kg

[ Le dimensioni della pasta sono reali ]

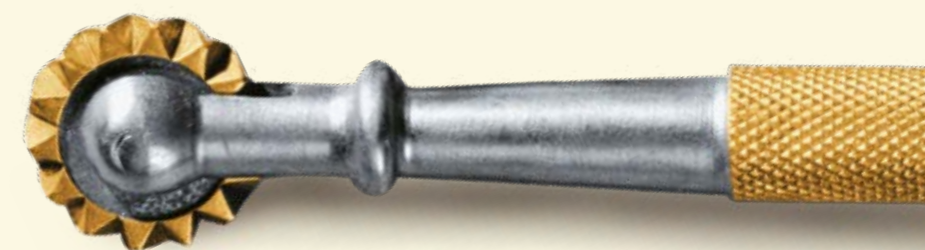
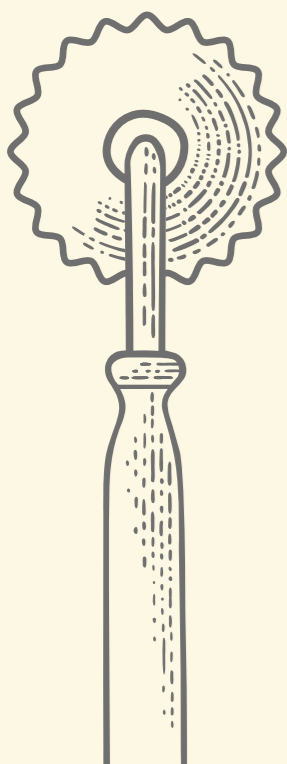




## C'ERA UNA VOLTA

**U**n piccolo laboratorio di pasta fresca di 45 metri quadri nel piccolo centro di Lavezzola in Romagna. C'era, ma una volta. Ora c'è un sito produttivo di 71.500 metri quadri, di cui 28.000 di area produttiva, che ha nome **Surgital, l'azienda italiana di riferimento per la produzione di pasta fresca, piatti pronti e sughi per la ristorazione di qualità.**

Tutto sapientemente surgelato, in modo da preservarne la fragranza e farlo arrivare, come appena fatto, sulle tavole di oltre 60 paesi al mondo.



### una storia di vera qualità

Come sia stato possibile tutto questo in quarant'anni è difficile spiegarlo se non con una vera e propria ossessione per la qualità.

Per la nostra sfoglia, creata in un ambiente caldo e umido, così come insegnano ancora le nonne, vengono **usate solo uova fresche pastorizzate, almeno 5 per ogni chilo di farina.**

Si utilizza rigorosamente semola di grano duro, che garantisce una sfoglia elastica con un'ottima tenuta in cottura.

Le materie prime migliori vengono acquistate direttamente nei luoghi originari di produzione e ogniqualvolta sia possibile le produzioni DOP.

**Le uova provengono da galline allevate a terra.** La lavorazione di ogni ingrediente avviene sempre all'interno dell'azienda.

Un team di biologi sottopone quotidianamente a scrupolosi controlli tutto quello che viene acquistato e prodotto. Gli impianti produttivi sono studiati e messi a punto da noi per far sì che riproducano il più fedelmente possibile i gesti della lavorazione manuale.





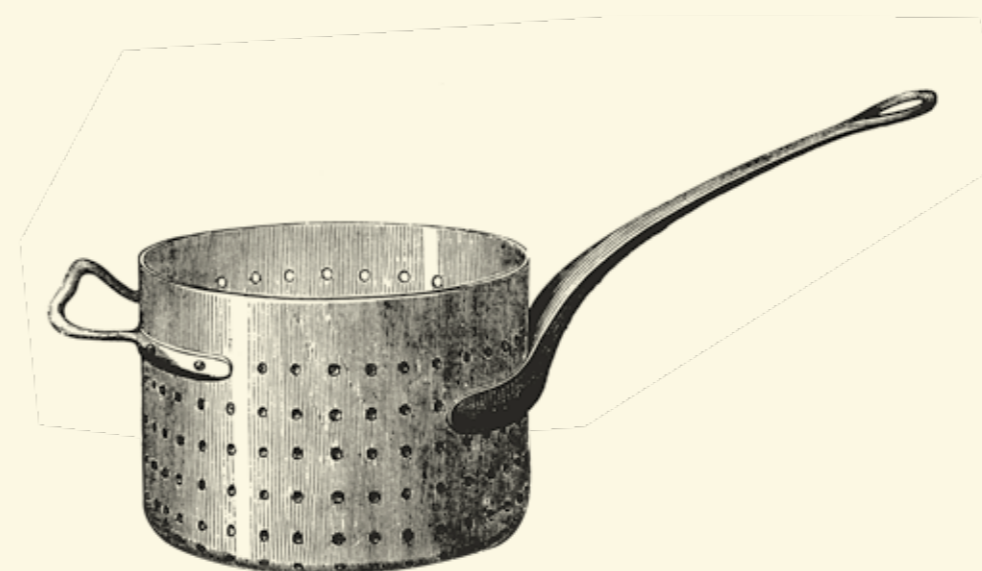
## Eredità e intuizione

Il nome Surgital lo abbiamo scelto nel 1995, per esprimere in una sola parola quelli che sono i due aspetti chiave della nostra attività: **la tradizione culinaria italiana e la surgelazione.**

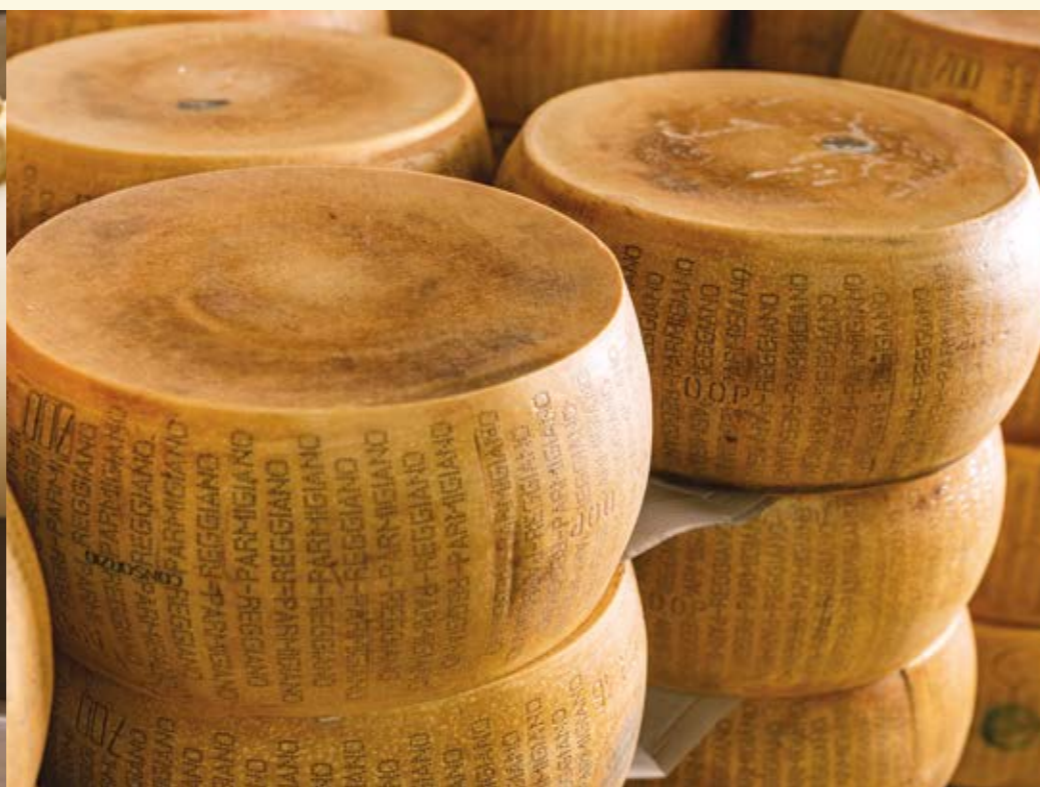
**La tradizione** l'abbiamo ereditata, la surgelazione intuita e adottata come il miglior metodo per conservare la pasta, il più naturale, il più antico e l'unico che permette di non utilizzare conservanti. I nostri prodotti passano da 80 °C a -20 °C in un tempo molto breve,

massimo 40 minuti, il che garantisce igiene assoluta e ne preserva in maniera straordinaria tutte le qualità nutrizionali e organolettiche.

Grazie alla **tecnologia I.Q.F.** (Individually Quick Frozen) ogni pezzo viene surgelato in modo tale che poi possa essere utilizzato singolarmente, rendendo possibile una totale riduzione degli sprechi e un controllo del food cost. Disponiamo oggi di una cella frigorifera interamente automatizzata di 70.000 metri cubi.



ALTA TRADIZIONE







+ sostenibilità nei processi produttivi

- 642 tonnellate di CO<sub>2</sub> al mese



## il piacere della ricerca

Nel nostro **Centro Ricerca e Sviluppo**, una squadra di chef dà corpo al nostro instancabile desiderio di sperimentare tipologie di pasta fresca sempre nuove, ingredienti speciali e abbinamenti insoliti.

Si lavora al perfezionamento dei prodotti esistenti, si studia il modo di ottenere una sfoglia sempre più adatta ad abbracciare i sughi e i condimenti.

Nel 2009, all'interno dei nostri stabilimenti, abbiamo inaugurato **De Gusto - l'Ateneo della Pasta**, un ampio spazio concepito come luogo di formazione, degustazione, conoscenza e scambio. Accogliamo clienti, chef, studenti, organizziamo eventi e corsi di cucina.

## sempre di più e sempre più sostenibile

Il nostro sconfinato amore per la tradizione culinaria italiana non poteva non estendersi al bellissimo territorio in cui è nata.

Ecco perché, dal 2010 ci siamo impegnati in cospicui investimenti per rendere sempre **più sostenibili i nostri processi produttivi**.

Grazie a tre innovativi impianti per la produzione di **energia pulita** (un **sistema fotovoltaico** da 1.000 kW/h, una **centrale di quadrigenazione** alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kW/h e una **centrale a tre turbine oil-free** da 600 kW/h con un brevetto di derivazione aerospaziale) siamo oggi in grado di produrre tutta l'energia di cui abbiamo bisogno. Così facendo, risparmiamo all'ambiente che ci circonda 642 tonnellate di CO<sub>2</sub> ogni mese.

## alta qualità certificata

Creiamo primi piatti, ma prima ancora creiamo idee.

Quello che portiamo sulle tavole di tutto il mondo è alta qualità certificata, ovvero il cuore dell'Italia.

Dal 1996 Surgital lavora rispettando i piani di autocontrollo costruiti applicando il metodo **HACCP**. Inoltre nel corso degli anni ha ottenuto **le più importanti certificazioni riguardanti la sicurezza alimentare, l'organizzazione aziendale, il rispetto ambientale e la responsabilità sociale di impresa**. Alcuni dei nostri prodotti possiedono anche la certificazione da agricoltura biologica e le principali certificazioni religiose: Halal e Kosher.

## una grande famiglia

L'appassionato lavoro delle centinaia di persone che permette a quel sogno chiamato Surgital di diventare realtà ogni giorno, poggia su fondamenta solide: una famiglia unita.

Romana Tamburini, attuale presidente e direttrice di produzione, e Edoardo Bacchini, amministratore delegato. E i tre figli: Massimiliano Bacchini, direttore commerciale, Elena Bacchini, direttore marketing ed Enrica Bacchini, direttore ricerca e sviluppo e sistemi di gestione. Siamo nati come azienda familiare e, in un certo senso, lo siamo ancora.



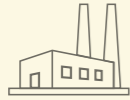
ALTA TRADIZIONE



# SURGITAL IN CIFRE

## I NOSTRI NUMERI

### STABILIMENTO



28.000 m<sup>2</sup>  
di superficie produttiva



29  
linee produttive

### MAGAZZINO DI STOCCAGGIO



6.000 m<sup>2</sup>  
superficie totale

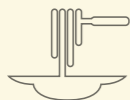
70.000 m<sup>3</sup>  
capacità stoccaggio

14.000  
posti pallet

### [ OGNI GIORNO PRODUCIAMO ]



135  
tonnellate  
di pasta fresca



60.000  
piatti pronti



8  
tonnellate  
di sughi in pepite

## SIAMO IL PARTNER IDEALE PER IL FOOD SERVICE



RISTORAZIONE



RISTORAZIONE  
STELLATA



CATENE DI  
RISTORAZIONE



BAR



CATERING,  
RISTORAZIONE  
COLLETTIVA



HOTELLERIE

## E NON SOLO...



GDO



PORTA A PORTA



INDUSTRIA



SERVIZI DI  
TRASPORTO

## LABORATORIO TORTELLINI®

## E IL PACK CON IL SENSO PRATICO...



### ...che ti parla,

con l'ETICHETTA A FASCIA che sigilla il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti, tutte le informazioni più importanti: tempi e modalità di cottura, ingredienti e immagine del prodotto.

### ...che ti ascolta.

con SURGIPACK, studiato per rispondere alla tua esigenza di praticità, velocità e qualità in cucina. Surgipack infatti è il sacchetto dotato di un esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta.

Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.



APPROVATO DA



Socio Sostenitore  
dell'Università  
di Scienze Gastronomiche  
di Pollenzo





ALTA TRADIZIONE





Laboratorio Tortellini® 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](mailto:surgital@surgital.it)  
[surgital.it](http://surgital.it)