



### DIVINA N°3

## Bauletti® alla mediterranea

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

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora salata, ricotta, olive nere, pomodori secchi, pangrattato, sale, prezzemolo.

N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

Sapori mediterranei: olive nere, pomodori secchi, ricotta vaccaia e ricotta di pecora salata. Quest'ultima è una ricotta particolare che, salata in superficie e fatta stagionare per un periodo che va da 10 giorni a un mese, perde almeno il 50% di acqua rispetto a quella fresca, a vantaggio di un sapore più intenso.

#### [ NOTE SUI BAULETTI® ALLA MEDITERRANEA ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K102	da 18 a 23 g	da 55 a 65 mm	da 40 a 50 mm	62%	5-6	+20%

Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N°2

## Balanzoni al 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.

N° di pezzi per porzione: 10 (circa 140 g)

#### IL RIPIENO

Parmigiano Reggiano 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 organoleptico, quanto da quello nutritivo si deve la pienezza di gusto e l'aroma rotondo e pieno dei Balanzoni. Noce moscata e ricotta per legare.

#### [ NOTE SUI BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	Lunghezza di un pezzo	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K100	da 13 a 14 g	da 35 a 37 mm	33 mm	52%	5-6	+33%



Le dimensioni della pasta sono reali



**DIVINA N°4**

**Castelmagni® ripieni di "Castelmagno DOP"**

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
 Ingredienti del ripieno: 62%: Castelmagno DOP 31%, ricotta, pangrattato, sale.

N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

**IL RIPIENO**

*Castelmagno DOP per il 31% del ripieno. Prodotto nella zona montana della Provincia di Cuneo (Castelmagno, Monferrato Grana e Pradèves) il Castelmagno deve il suo gusto aromatico alle erbe profumate di cui si nutrono le mucche rigorosamente di razza piemontese che pascolano in alta quota. Per la sua produzione si utilizza il latte di due mungiture giornaliere e viene fatto maturare per minimo due mesi in grotte naturali, fresche ed umide. Se scongiato a lungo assume un colore giallo oro, con venature blu-verdi. È considerato uno dei più pregiati formaggi italiani.*

**[ NOTE SUI CASTELMAGNI® ]**

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K101	da 18 a 23 g	da 55 a 65 mm	da 40 a 50 mm	62%	5-6	+20%

**[ NOTE SUGLI STRICHELLI ALL'UOVO ]**

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K114	da 1 a 1,10 g	da 17 a 22 mm	35 a 49 mm	1-2	+60%



OGNI NIDO HA 5 TAGLI DIVERSI!



**sfoglia ruvida**

**DIVINA N°6**

**Garbugli®**

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

N° di nidi per porzione: 3 (circa 80 g)

**[ NOTE SUI GARBUGLI® ]**

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K106	da 23 a 27 g		in ogni nido tagli diversi	2-3	+75%

**DIVINA N°5**

**Stricchetti all'uovo**

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

Peso suggerito per porzione: 80 g

**DIVINA N°7**

**Intrighi®**

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

N° di nidi per porzione: 3 (circa 80 g)

OGNI NIDO HA 5 TAGLI DIVERSI!



**sfoglia ruvida**

**[ NOTE SUGLI INTRIGHI® ]**

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K105	da 23 a 27 g		in ogni nido tagli diversi	2-3	+68%



### DIVINA N°9

## 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.

N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

*Pecorino di Pienza per il 25% del ripieno. Si tratta di un Pecorino Toscano DOP, 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 del trattamento subito. La pasta invece possiede un colore leggermente paglierino ed ha una struttura compatta e tenace al taglio; il sapore è fragrante ed accentuato con un finale appena acidulo.*

#### [ NOTE 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 è	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K104	da 18 a 23 g	da 65 a 75 mm	50 mm	62%	5-6	+18%

Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N°8

## Fossatelli® del Rubicone

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.

N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

*Formaggio di fossa di Sogliano DOP per il 17% del ripieno. Il formaggio di Fossa, realizzato con solo latte di pecora, prodotto tipico della valle del Rubicone, viene stagionato per 60-70 giorni prima dell'infossatura, poi 90 giorni all'interno degli antichi depositi di grano scavati nel tufo e detti "fossa". Qui il formaggio fermenta ad una temperatura costante ed una elevata umidità, maturando una pasta, un profumo ed un gusto assolutamente unici con fragranze che ricordano il sottobosco.*

#### [ NOTE SUI FOSSATELLI® DEL RUBICONE ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno è	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K103	da 18 a 23 g	da 65 a 75 mm	50 mm	62%	5-6	+18%



Le dimensioni della pasta sono reali

### DIVINA N°10

## 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.

N° di pezzi per porzione: 3 (circa 150 g)



#### 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.

#### [ NOTE 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 è	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K108	da 40 a 52 g	da 7,8 a 8,8 mm	da 65 a 75 mm	67%	7-8	+15%



### DIVINA N°11

## Panciotti® con melanzana e scamorza

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno 66%: melanzane 59%, scamorza 12%, ricotta, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.

N° di pezzi per porzione: 4 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

Un abbinamento che trae ispirazione dalla cucina del sud. Una cucina dea, che ama i sapori forti e decisi e non scorda mai le verdure. Il Grana Padano e il Pecorino Romano che arrotondano il gusto sono rigorosamente DOP.

#### [ NOTE SUI PANCIOTTI CON MELANZANA E SCAMORZA ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Di diametro di un pezzo	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K110	da 32 a 33 g	70 mm	66%	7-8	+15%





### DIVINA N°13

## Panciotti® con capperante e gamberi dei mari del Nord

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno 66%: capperante brasate 24% (capperante 85%,  
olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, coriandolo, aglio),  
gamberi dei mari del Nord 23,5%, ricotta, mascarpone,  
pangrattato, coriandolo, sale.

N° di pezzi per porzione: 4 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

Le capperante brasate costituiscono il 24% del ripieno, mentre i gamberi  
dei mari del Nord ne rappresentano il 23,5%. La provenienza delle capperante,  
di cui utilizziamo sia la polpa che il corallo, è quella della zona del Pacifico  
del Sud Est.

#### [ NOTE SUI PANCIOTTI® CON CAPPERANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Da metro di un pezzo	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K113	da 32 a 33 g	70 mm	66%	7-8	+15%

Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N°12

## Triangoli al pesce spada

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno 59%: pesce spada brasato con vino 65%,  
ricotta, finocchio selvatico, prezzemolo, olio extravergine di oliva,  
pangrattato, olio di girasole, aglio, scalogno, sale, pepe.

N° di pezzi per porzione: 5 (circa 125 g)

#### IL RIPIENO

Pesce del Mediterraneo tra i più apprezzati per le sue carni magre e saporite  
al tempo stesso, il pesce spada mantiene il suo caratteristico profumo  
di mare se viene surgelato a bordo ed è questo che viene utilizzato  
per il ripieno dei Triangoli. Una delicata brasatura con vino bianco  
e finocchio selvatico fresco ne mantengono intatta la peculiare fragranza.

#### [ NOTE SUI TRIANGOLI AL PESCE SPADA ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K109	da 24 a 25 g	70 mm	80 mm	59%	6-7	+15%



Le dimensioni della pasta sono reali



**DIVINA N°14**



### Raviolotti con polenta e "Montasio DOP"

Ingredienti della sfoglia: semola di grano, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno: polenta 74% (acqua, farina di mais, sale), formaggio Montasio DOP 25%, sale.

N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

#### 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 "k'ra", 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 24 mesi.



#### [ NOTE SUI RAVIOLOTTI CON POLENTA E "MONTASIO DOP" ]

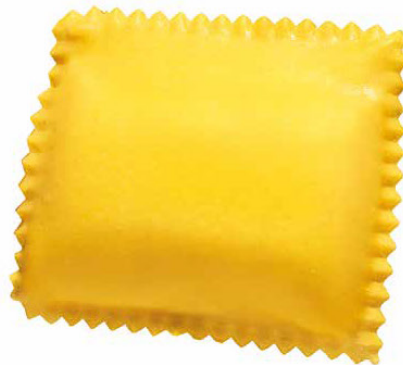
Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K112	da 18 a 23 g	da 65 a 75 mm	50 mm	62%	5-6	+15%

**DIVINA N°15**

### 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: formaggio Asiago DOP 29%, Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato 24%, ricotta, pangrattato, sale, pepe.

N° di pezzi per porzione: 3 (circa 150 g)

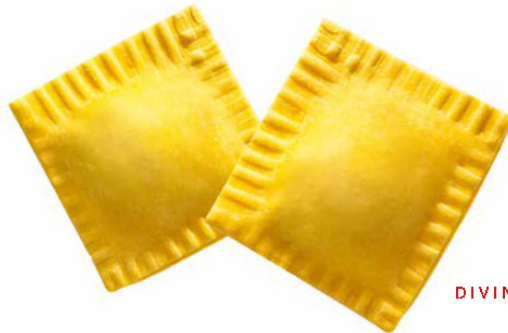


#### IL RIPIENO

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'ochiatura sparsa di piccola grandezza. Le forme vengono tagliate solo dopo mesi di stagionatura, che arriva a un massimo di 2 anni. Per quanto riguarda invece il radicchio rosso di Treviso IGP, quest'ultimo viene utilizzato sia nelle varietà precoci che tardive a seconda della stagionalità.

#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K111	da 40 a 52 g	da 78 a 88 mm	da 65 a 75 mm	67%	7-8	+15%



### DIVINA N°17

#### Quadrelli con Chianina e cardoncelli

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno 55%: carne di bovino brasata "Razza Chianina" 55%, funghi cardoncelli brasati 4%, brodo di carne di bovino "Razza Chianina", ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, olio di girasole, prezzemolo, sale, aglio, uova da allevamento a terra.

N° di pezzi per porzione: 9 (circa 120 g)



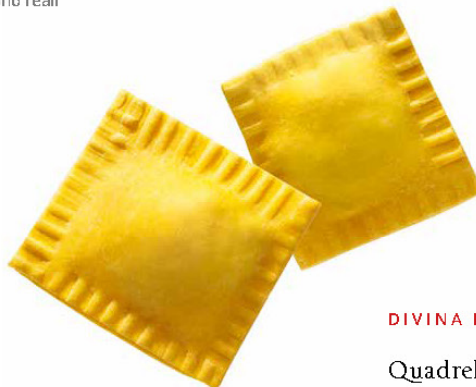
#### IL RIPIENO

*Il cenere e il sud dell'Italia si fondono nel ripieno della Divina Creazione n.17 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. Pur avendo un profumo intenso, non rivaleggia nel piatto con altri ingredienti. Il suo gradevole sapore delicato esalta la rinomata carne di chianina, derivante esclusivamente da bovini di chianina cereoficia.*

#### [ NOTE SUI QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI ]

Cod.	Il peso di un pezzo varie	La larghezza di un pezzo varie	La lunghezza di un pezzo varie	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K117	da 10 a 14 g	da 45 a 55 mm	da 42 a 52 mm	55%	6-7	+20%

Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N°16

#### Quadrelli con agnello e timo

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno 55%: carne di agnello brasata 45% (carne di agnello 90%, olio di girasole, vino bianco, sale, pepe, aglio), ricotta, timo, spinaci, brodo di agnello, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, cipolla.

N° di pezzi per porzione: 9 (circa 120 g)



#### IL RIPIENO

*Ripieno che profuma di tradizione. Viene selezionata rigorosamente la carne degli agnelli originari della Scozia, origine tra le più pregiate. 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.*

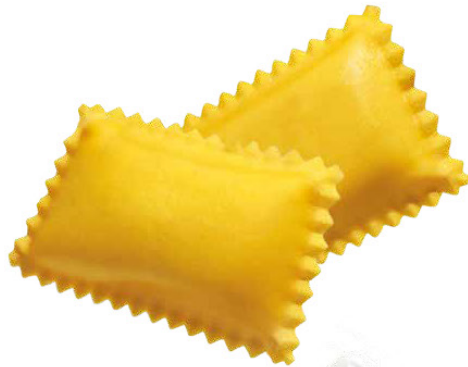
#### [ NOTE SUI QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO ]

Cod.	Il peso di un pezzo varie	La larghezza di un pezzo varie	La lunghezza di un pezzo varie	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K116	da 10 a 14 g	da 45 a 55 mm	da 42 a 52 mm	55%	6-7	+20%





Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N°18

## 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 bianco.  
N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

#### 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.*



#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K115	da 18 a 23 g	da 55 a 65 mm	da 40 a 50 mm	62%	5-6	+20%



### DIVINA N°19

## 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, succo d'arancia 20%, scorza di arancia disidratata 13%.  
N° di pezzi per porzione: 9 (circa 120 g)

#### IL RIPIENO

*Un abbinamento di gusti per cono asso 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.*



#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K118	da 10 a 14 g	da 45 a 55 mm	da 42 a 52 mm	55%	2-3	+18%





#### DIVINA N°21

### I Carbonari

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
 Ingredienti del ripieno 60%: guanciale brasato 24%, Pecorino, Parmigiano Reggiano DOP, latte intero, tuorlo d'uovo, gelatina alimentare, fecola di patate, olio extravergine di oliva, pepe, aglio.

N° di pezzi per porzione: 16 (circa 100 g)

#### IL RIPIENO

*Una delle più classiche ricette di sugo italiane diventa I Carbonari quando la scelta delle materie prime è fra le più eccelse. A partire dal miglior guanciale di maiale, stagionato almeno tre mesi nel pepe nero macinato. Carne nota da secoli per la sua nobiltà, il guanciale non si deve confondere con la pancetta, possedendo rispetto a questa una consistenza più dura e un sapore più caratteristico.*

*Ne I Carbonari il guanciale viene brasato e unito al Pecorino di Corsignano, un pecorino toscano pregiatissimo prodotto con latte intero di pecora con stagionatura di quattro mesi. Trattasi di un formaggio canestrato ovvero messo a cagliare in cesti di vimini cui si deve la caratteristica rugosità della crosta, mentre la pasta risulta compatta, friabile, con un sapore pieno e gradevolmente piccante.*

#### [ NOTE SU I CARBONARI ]

Cod.	Il peso di un pezzo vero	La larghezza di un pezzo vero	La lunghezza di un pezzo vero	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K120	da 4 a 7 g	da 31 a 38 mm	da 31 a 38 mm	60%	1-2	+15%

Le dimensioni della pasta sono reali



#### DIVINA N°20

### 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 di astice, olio extravergine di oliva, rosmarino), sale, menta, pepe.

N° di pezzi per porzione: 5 (circa 110 g)

#### 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.*

#### [ NOTE SUI BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE ]

Cod.	Il peso di un pezzo vero	La larghezza di un pezzo vero	La lunghezza di un pezzo vero	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K119	da 18 a 23 g	da 55 a 65 mm	da 40 a 50 mm	62%	5-6	+20%



Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N° 22

#### 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.

N° di pezzi per porzione: 7 (circa 125 g)

#### IL RIPIENO

*Gli Scrigni con burrata di Puglia sono un tributo a questo formaggio ripieno di chiara marca contadina, giunto oggi ad una fama internazionale, molto ricercato per l'intensità e la freschezza del sapore. Nato lo scorso secolo in Puglia, dagli scarsi della produzione della mozzarella, addizionato con crema di panino e racchiuso 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'astafelato. È presente negli Scrigni al 59% con aggiunta di olio extravergine di oliva, che conferisce una nota leggermente piccante.*

#### [ NOTE SUGLI SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA ]

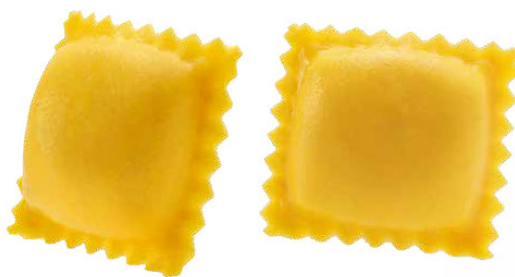
Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K1.24	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2-3	+20%

### DIVINA N° 23

#### Scrigni ai funghi porcini

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
 Ingredienti del ripieno 67%: funghi porcini 68%, patate, mirtillo, porro, olio extravergine di oliva, gelatina alimentare, sale, timo, pepe, aglio.

N° di pezzi per porzione: 7 (circa 125 g)



#### IL RIPIENO

*Solo ed esclusivamente porcini negli Scrigni ai funghi porcini il fungo più amato e apprezzato in cucina per la polpa bianca e soda del cappello, il sapore delicato, ma intenso, il profumo persistente di sottobosco. Per non alterare la dominanza del fungo, presente al 68%, nel ripieno sono stati utilizzati la patata e il porro: entrambi accompagnano più delicatamente il sapore caratteristico, mentre il suo tratto fibroso viene equilibrato dalla presenza del mirtillo, che intensifica altresì il colore di fungo del ripieno.*



#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K1.25	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2-3	+20%



#### DIVINA N°25

### Raviolotti al baccalà

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno: 62%: baccalà 59%, latte, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

N° di pezzi per porzione: 5 (circa 110 g)

#### 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 sale, mentre il baccalà è conservato sotto sale), sono già assalati e surgelati, privi della pelle e completamente spinati. Vengono brasati nel latte e mantecati con il fondo di cottura e la farina di polenta bianca, più rara e preziosa di quella gialla. Questo accostamento, usato generalmente per il pesce, dona consistenza e cremosità al ripieno che risulta così più saporito.

#### [ NOTE SUI RAVIOLOTTI AL BACCALÀ ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	Lunghezza di un pezzo	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K127	da 18 a 23 g	da 65 a 75 mm	50 mm	62%	5-6	+18%

Le dimensioni della pasta sono reali



#### DIVINA N°24

### 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.

N° di pezzi per porzione: 4 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

Asparagi verdi 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 saporito, derivato dalla lavorazione della crema di latte appena munto, esalta la vena dolce del prodotto.

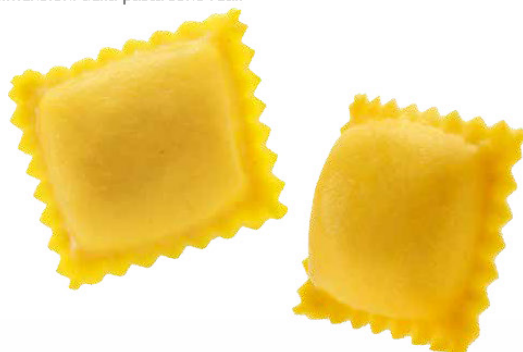
#### [ NOTE SUI PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Di diametro di un pezzo	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K126	da 32 a 33 g	70 mm	66%	7-8	+15%





Le dimensioni della pasta sono reali



### DIVINA N° 26

#### 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.

N° di pezzi per porzione: 7 (circa 125 g)

#### IL RIPIENO

*Il formato degli Scrigni accoglie un raffinatissimo ripieno di scampi per la Divina Creazione n. 26. Il più nobile tra i crostacei europei. Lo scampo è detto anche aragosta della Norvegia per il suo 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.*

#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K128	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2-3	+20%



### DIVINA N° 27

#### 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 nero Scorzone 5%, pane, sale.

N° di pezzi per porzione: 10 (circa 120 g)

#### IL RIPIENO

*Il cuore degli Agnoli, la cui forma cita il tradizionale agnolotto dalla sfoglia ripiegata e densità sui bordi, custodisce un ripieno dal 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, leggeri e piccanti prodotti nelle Valli Brembana, Taleggio e Serina, tanto che Slow Food lo ha tutelato con un presidio. Prodotto con latte vaccino crudo intero appena munto, alla fine della lavorazione viene mantenuto caldo affinché non perda la forma quadrangolare, a differenza degli altri stracchini che "scappano" ovvero si sformano. E durante la stagionatura che questo formaggio acquisisce il tipico inconfondibile sapore: un gusto che va dal suadente cremoso del sottocosto al pungente del cuore, più compatto e friabile. All'olfatto suggerirà la fragranza del fieno e il sentore di veri pascoli.*



#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K129	da 10 a 14 g	da 41 a 48 mm	da 42 a 52 mm	55%	5-6	+20%





**Per una cottura ottimale:**

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



**DIVINA N°29**

**I Mammoli di patata viola**

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

Peso suggerito per porzione: 150 g

**I MAMMOLI**

*I Mammoli, delicati e morbidi gnocchi di patata viola a ella miglior specie: le Vitelotte. Una patata dalla forma irregolare che cresce in terreni impervi e non facili, dalla buccia grigio-marrone con chiazze o tratti dorati: bella fuori e ancor più bella dentro con quelle variegature che variano 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 calore sorprendente.*

*Per i Mammoli vengono utilizzate unicamente le Vitelotte fresche che lavoriamo interamente dopo averle accuratamente pulite una a una. Ai Mammoli abbiamo dedicato un formato esclusivo che ricorda il taglio al coltello dello gnocco fatto a mano.*

**[ NOTE SUI MAMMOLI DI PATATA VIOLA ]**

Cod.	Il peso di un pezzo	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K131	4,3 g	2-3	+5%



**Chef  
Alessia Gasparoni**



**DIVINA N°28**

**Le Violette (con patate viola)**

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.  
Ingredienti del ripieno 60%: purea di patate viola 65% (Vitelotte), Stracchino, guanciale, Pecorino Romano DOP, erba cipollina, sale.

N° di pezzi per porzione: 8 (circa 120 g)

**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 organoleptico la caratterizza un delicato profumo di nocciola e un sapore che ricorda quello della castagna. Ma anche le proprietà nutrizionali di questo tubero non sono da meno, ricco di antiossidanti e antiodoranti 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 di Le Violette è ottenuta grazie alla particolare farinosità della patata, presente al 65%, accennata da due formaggi: Stracchino e Pecorino Romano DOP e con bilanciata dalla croccantezza del guanciale. Con il tocco finale dell'erba cipollina.*

**[ NOTE SU LE VIOLETTE ]**

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K130	da 14 a 16 g	da 45 a 55 mm	da 42 a 52 mm	60%	6-7	+20%



Le dimensioni della pasta sono reali



**DIVINA N°30**

### 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.

N° di pezzi per porzione: 4 (circa 130 g)

#### IL RIPIENO

Odore di sottobosco, brezza fresca e declivi verdeggianti ispirano il ripieno della Divina Creazione n° 30. 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 orama, il finferlo incontra qui un altro grande sapore quello della Fontina DOP, formaggio d'alpeggio e di alte quote le cui origini lontane (1200 circa) echeggiano negli altipiani della Valle d'Aosta. Per il ripieno, scelto dalla forma generosa e avvolgente del Panciotti, usiamo una Fontina DOP con una stagionatura di almeno 3 mesi.

#### [ NOTE SUI PANCIOTTI® CON FINFERLI E "FONTINA DOP" ]

Cod.	Il peso di un pezzo varia	Diametro di un pezzo	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K132	da 32 a 33 g	70 mm	66%	7-8	+15%



**DIVINA N°31**

### 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.

N° di pezzi per porzione: 7 (circa 125 g)

#### 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 vera piccante non si può negare, ma a farla da padrone è senz'altro la ricchezza del Pecorino Romano.

Negli Scrigni cacio e pepe usiamo un Pecorino Romano DOP stagionato almeno 5 mesi.

#### [ NOTE 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	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K133	da 16 a 20 g	da 38 a 47 mm	da 53 a 60 mm	67%	2-3	+20%



Vincitori del  
Alessandro Coresi e  
Michele Bartolucci



**DIVINA N°32**

**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% (friarielli 95%, olio extra vergine di oliva, aglio, porro, peperoncino), ricotta, Caciocavallo Silano DOP 25%, pangrattato, sale, pepe.

N° di pezzi per porzione: 6 (circa 130 g)

**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 dei germogli appena sviluppati della rapa, più noi come ome, è una delle verdure più popolari e frequenti della regione. Il suo nome deriva da "frijere", che significa friggere e perché ora, come allora, il friariello si frigge, ora nell'olio extravergine di Oliva, allora nello strutto per dare sostanza ad un ingrediente sostanzialmente povero. Quanto mai saporito, il friariello ha varcato in questi ultimi anni i confini regionali, probabilmente grazie alla farcitura della pizza, riscuotendo un deciso successo. E non poteva essere diversamente perché il gusto intenso del friariello con quella lieve punta piccante sorprende tutto per la sua originalità. Nel nostro ripieno il friariello incontra un altro sapore deciso, quello del caciocavallo, un formaggio semi-duro a pasta filata dalla forma ovale, il cui nome deriva dall'usanza di legare le forme a coppie e appenderle a stagionare a cavallo di una trave. Questo formaggio vaccino presenta un odore tipico lievemente aromatico, ma il suo sapore inizialmente dolce scopre una vena piccante con il protrarsi della stagionatura. Il Caciocavallo che usiamo nei Bauletti® è il Caciocavallo Silano DOP, quello che viene prodotto sull'altopiano della Sila, garantito dal Consorzio che lo tutela: un'eccezione che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale. Il risultato del matrimonio tra questi due ingredienti è un ripieno dal sapore deciso, ma equilibrato e rotondo, un altro ripieno che si ispira alla nostra terra ricchissima di prodotti, tradizioni e creatività.

**NOTE SUI BAULETTI® CON FRIARIELLI E "CACIOCVALLO SILANO DOP"**

Cod.	Il peso di un pezzo varia	La larghezza di un pezzo varia	La lunghezza di un pezzo varia	La % di ripieno	Si cuoce in minuti	La % di resa del prodotto dopo la cottura è di
K134	da 18 a 23 g	da 55 a 65 mm	da 40 a 50 mm	62%	5-6	+20%

**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, è oggi interamente prodotto **in plastica riciclata**. Un ulteriore atteggiamento di consapevolezza e rispetto per l'ambiente.



Prodotto e surgelato. 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 etichette tecniche.





## LA PASTA CORTA >

(le dimensioni della pasta sono reali)



250

### GARGANELLI ROMAGNOLI

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

N° di porzioni per Kg: 10

259

### SEDANINI GIALLI

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

N° di porzioni per Kg: 10



256

### BERSAGLIERI

Ingredienti: semola di grano duro, uova, spinaci e pomodori disidratati, acqua, sale.

N° di porzioni per Kg: 10



255

### ORECCHIETTE

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

N° di porzioni per Kg: 10



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Rese per porzione dopo la cottura	Rese dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
250	Garganelli romagnoli	1,5	100	150	€50	4/5	30	3
252	Strozzapreti	1,7	100	150	€50	2/3	30	3
253	Gramigna gialla	1	100	155	€55	5/6	30	3
255	Orecchiette	1,4	100	150	€50	4/5	30	3
256	Bersaglieri	1,3	100	150	€50	4/5	30	3
258	Gramigna paglia e fieno	1	100	155	€55	5/6	30	3
259	Sedanini gialli	1,3	100	150	€50	4/5	30	3
268	Maccheroni al torchio	2,3	100	140	€40	2/3	15	1,5
279	Gnocchetti sardi	0,7	100	155	€55	4	30	3





279

### GNOCCHETTI SARDI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



253

### GRAMIGNA GIALLA

Ingredienti: semola di grano duro, uova,  
acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



258

### GRAMIGNA PAGLIA E FIENO

Ingredienti: semola di grano duro, uova,  
spinaci disidratati, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



252

### STROZZAPRETI

Ingredienti: semola di grano duro,  
uova, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



268

### MACCHERONI AL TORCHIO

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



PASTA FRESCA SURGELATA



< LA PASTA CORTA

(le dimensioni della pasta sono reali)



251

STRIGOLI®

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

N° di porzioni per Kg: 10



254

STRIGOLI® VERDI

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

N° di porzioni per Kg: 10



267

STRIGOLONI

semola di grano duro, acqua, sale.

N° di porzioni per Kg: 10



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
251	Strigoli®	0,8	100	145	+45	4/5	30	3
254	Strigoli® verdi	0,8	100	145	+45	4/5	30	3
267	Strigoloni	3,6	100	150	+50	4/5	15	1,5



## LA PASTA LUNGA >



262

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



3 mm

260

### TAGLIOLINE GIALLE

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10

3 mm

264

### TAGLIOLINE VERDI

Ingredienti: semola di grano duro, uova,  
spinaci disidratati, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 nido in g	N° nidi per cartone	Peso consigliato per porzione in g	Resa, per porzione dopo la cottura in g	Resa, dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
260	Taglioline Gialle	25	58/60	100	170	± 70	2/3	15	1,5
262	Spaghetti alla Chitarra	50	30	100	160	± 60	5/6	15	1,5
264	Taglioline Verdi	25	58/60	100	170	± 70	2/3	15	1,5





## < LA PASTA LUNGA

(le dimensioni della pasta sono reali)

3 mm

263

### SPECIALITÀ AL NERO DI SEPIA (TAGLIOLINE)

Ingredienti: semola di grano duro, uova,  
nero di seppia, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



8 mm

261

### TAGLIATELLE

Ingredienti: semola di grano duro,  
uova, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



18 mm

280

### PAPPARDELLE

Ingredienti: semola di grano duro,  
uova, acqua, sale.  
N° di porzioni per Kg: 10



PASTA FRESCA SURGELATA



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 nido in g	N° nidi per cartone	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
263	Specialità al nero di seppia (taglioline)	25	58/60	100	190	+90	2/3	15	1,5
261	Tagliatelle	25	58/60	100	170	+70	3	15	1,5
280	Pappardelle	25	58/60	100	160	+60	3	15	1,5
2020	Tagliatelle rustiche all'uovo	35	57	105	175	+65	2/3	19	2
2021	Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo	30	66	120	180	+50	2/3	17	2
2027	Taglierini rustici all'uovo	35	57	100	170	+70	3/4	20	2
2032	Pappardelle rustiche all'uovo	26	77	100	170	+70	3	20	2





**CHI CERCA, RITROVA.** Il vero gusto di una volta.

Con la linea Alta Tradizione, Antiche Paste D'Italia, Il Pastaio del Paese riscopre e ripropone le grandi paste madri della tradizione italiana.



2020

**TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO**

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

N° di porzioni per Kg: 9

2021

**SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO**

Ingredienti: semola di grano duro (Kronos®), acqua.

N° di porzioni per Kg: 9

**Il valore aggiunto della semola Kronos®**

Il Kronos®, proveniente dagli Stati Uniti e oggi coltivato anche in Italia, è considerato uno tra i grani migliori al mondo.

Dal sapore dolce, ricco di preziosi valori alimentari, ha un'alta tenacità del glutine e del tenore proteico e un elevato indice di colore. Il Kronos® utilizzato da Surgital è italiano al 100%.



2027

**TAGLIERINI RUSTICI ALL'UOVO**

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

N° di porzioni per Kg: 10



*Novità!*

2032

**PAPPARDELLE RUSTICHE ALL'UOVO**

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

N° di porzioni per Kg: 10





## LA PASTA RIPIENA >

(le dimensioni della pasta sono reali)



215

### TORTELLINI MIGNON

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 30%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8

210

### TORTELLINI BOLOGNESI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 32%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8

228

### CAPPELLETTI ROMAGNOLI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 32%: casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pangrattato, uova, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8



216

### CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO

semola di grano duro, uova, acqua, prosciutto crudo, carne di suino e tacchino brasata, mortadella, Parmigiano o Reggiano DOP, pangrattato, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
210	Tortellini Bolognesi	3,2	120	170	€40	3/4	25	3
215	Tortellini Mignon	1,9	120	160	€35	2/3	25	3
216	Cappelletti al Prosciutto crudo	3,2	120	170	€40	3/4	25	3
222	Tortelli Mezzaluna Ricotta e Spinaci	7,1	110	145	€30	4/5	27	3
227	Tortelli Mezzaluna Verdi Ricotta e Spinaci	7,1	110	145	€30	4/5	27	3
228	Cappelletti Romagnoli	3,2	120	170	€40	3/4	25	3
286	Grantortellone* Ricotta e Spinaci	14	135	170	€25	4/5	22	3
287	Grantortellone* Verde Ricotta e Spinaci	14	135	170	€25	4/5	22	3
288	Grancappelletto* Romagnolo	15	135	170	€25	4/5	22	3
289	Grantortellone* con Funghi Porcini	15	135	170	€25	4/5	22	3
290	Cappellacci di Zucca	15	135	170	€25	4/5	22	3



288

## Grancappelletto Romagnolo

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 56%: casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, uova, pangrattato, sale, spezie.

N° di porzioni per Kg: 7



290

## Cappelletti di Zucca

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 56%: zucca cotta al forno (65%), Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, zuccaro, biscotto amaretto, sale, noce moscata.

N° di porzioni per Kg: 7

## Grantortellone

289

### Grantortellone® con Funghi Porcini

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi porcini, funghi misti (champignon, shiitake, sfian drina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, sale, prezzemolo, aglio.

N° di porzioni per Kg: 7

286

### Grantortellone® Ricotta e Spinaci

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 56%: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

N° di porzioni per Kg: 7

287

## GRANTORTELLONE® VERDE Ricotta e Spinaci

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua.  
Ingredienti del ripieno 56%: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

N° di porzioni per Kg: 7



222

## Tortelli Mezzaluna Ricotta e Spinaci

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (73%), spinaci in foglia (10%), Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

N° di porzioni per Kg: 9

227

## Tortelli Mezzaluna Verdi Ricotta e Spinaci

semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua.  
ricotta (73%), spinaci in foglia (10%), Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

N° di porzioni per Kg: 9







## < LA PASTA RIPIENA >

(le dimensioni della pasta sono reali)

### I RETTANGOLI

284

#### con Salmone e Aneto

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, pomodori disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno 52%: salmone fresco (14%), ricotta, salmone affumicato (8%), mascarpone, pangrattato, sale, aneto, scalogno, prezzemolo, pepe.

N° di porzioni per Kg: 9



285

#### alla Cernia

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

Ingredienti del ripieno 52%: cernia (38%), ricotta, pangrattato, erba cipollina, prezzemolo, sale, pepe, aglio, scalogno, vino, olio extra vergine di oliva.

N° di porzioni per Kg: 9



2014

#### RAVIOLAGGI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, 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.

N° di porzioni per Kg: 8



220

#### RAVIOLI RICOTTA E BIETA

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

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

N° di porzioni per Kg: 8

Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
201	Tortelli ai Crostacei	17,5	120	145	€25	4/5	25	3
206	Tortelli alla Zucca	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
220	Ravioli Ricotta e Bieta	7,1	120	150	€25	5/6	25	3
231	Tortelli alla Rucola	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
236	Tortellacci Toscani	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
241	Tortelli al Radicchio Rosso	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
245	Tortellacci Ricotta e Spinaci	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
247	Tortelli di Patata	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
284	Rettangoli con Salmone e Aneto	11	110	130	€20	4/5	27	3
285	Rettangoli alla Cernia	11	110	130	€20	4/5	27	3
2014	Raviolacci al branzino e profumo di agrumi	18,3	130	155	€20	4/5	23	3
2018	Tortelli con Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro e Basilico	17,5	140	175	€25	4/5	21	3
2025	Tortelli agli asparagi	17,5	140	175	€25	4/5	21	3



## I TORTELLI

241

### al Radicchio Rosso

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, radicchio rosso (22,4%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.  
N° di porzioni per Kg: 7

231

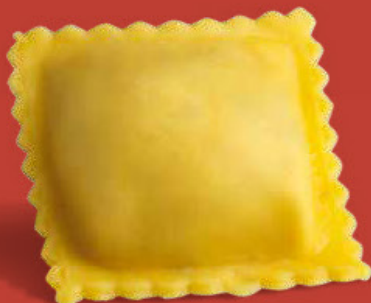
### alla Rucola

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, rucola (17%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale, spezie.  
N° di porzioni per Kg: 7

2018

### con Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro e Basilico

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: mozzarella di bufala campana DOP (24%), ricotta di bufala, pomodoro (20%), pane, basilico (2%), sale, olio extra vergine di oliva, pepe.  
N° di porzioni per Kg: 7



## I TORTELLI

2025

### agli Asparagi

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, asparagi disidratati, spinaci disidratati, acqua.  
Ingredienti del ripieno: ricotta, asparagi 39%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.  
N° di porzioni per Kg: 7



206

### alla Zucca

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: zucca cotta al forno (70%), Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, zucchero, bi scotto amaretto, sale, spezie.  
N° di porzioni per Kg: 7

201

### ai Crostacei

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: crostacei 66% (coda di gamberi, polpa di astice, polpa di granchio), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, succo di limone fresco, fondo di crostacei, sale, pepe.  
N° di porzioni per Kg: 8

247

### di Patata

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: patata (59%), ricotta, Grana Padano DOP, latte, aroma naturale, sale, spezie.  
N° di porzioni per Kg: 7

## I TORTELLACCI

236

### Toscani

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: casatella, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale, aglio.  
N° di porzioni per Kg: 7

245

### Ricotta e Spinaci

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno 57%: ricotta (70%), spinaci in foglia (19%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.  
N° di porzioni per Kg: 7





< LA PASTA RIPIENA

(le dimensioni della pasta sono reali)

## I RAVIOLACCI

con  
semola  
integrale



2026

### ai Funghi Porcini

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, semola integrale di grano duro, uova, acqua.

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

N° di porzioni per Kg: 7

2022

### al Farro con Formaggio e Noci

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, farina di farro integrale, acqua.

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

N° di porzioni per Kg: 7



293

### ai Carciofi

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, carciofi disidratati, acqua.

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

N° di porzioni per Kg: 7



294

### alle Castagne

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, farina di castagne (14%), acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: castagne cotte 45,6% (castagne secche, alloro, acqua), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, uova, sale, pepe.

N° di porzioni per Kg: 7







213

### AGNOLOTTI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 45%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di tacchino e suino brasate, pangrattato, uova, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8



## I PANZEROTTI



234

### con Funghi Porcini

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, funghi misti 34% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrina, famigliaola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini secchi (1%), sale.  
 N° di porzioni per Kg: 9

233

### Ricotta e Spinaci

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 60%: ricotta (63%), spinaci in foglia (21%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 9



PASTA FRESCA SURGELATA



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
213	Agnolotti	6,4	120	160	€35	4/5	25	3
233	Panzerotti Ricotta e Spinaci	22	115	135	€15	5/6	26	3
234	Panzerotti con Funghi Porcini	22	115	135	€15	5/6	26	3
293	Raviolacci ai Carciofi	18,3	140	155	€20	4/5	21	3
294	Raviolacci alle Castagne	18,3	140	155	€20	4/5	21	3
2022	Raviolacci al Forno con Formaggio e Noci	18,3	140	155	€20	4/5	21	3
2026	Raviolacci ai funghi porcini	18,3	140	155	€20	4/5	21	3



## I FORMATI SPECIALI >

(le dimensioni della pasta sono reali)

### I FIOCCHI®



217

#### Speck e Fontina

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 38%: Fontina DOP (12,2%), ricotta, speck (18,3%), pangrattato, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 9

218

#### Formaggio e Pere

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 38%: formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pere (42%), pangrattato.  
 N° di porzioni per Kg: 9

### I FIOCCHETTI®

219

#### al Gorgonzola

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 40%: Gorgonzola DOP (48%), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 9



### LE LUNETTE

207

#### Mandorle e Broccoli

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, broccoli (40%), mandorle (5%), Grana Padano DOP, patata, pangrattato, sale, aglio, peperoncino.  
 N° di porzioni per Kg: 7

203

#### al Tartufo

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, tartufo nero 7%, Parmigiano Reggiano DOP, latte intero, pangrattato, sale, aroma.  
 N° di porzioni per Kg: 6

291

#### ai 4 Formaggi

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 48%: formaggi 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 7



PASTA FRESCA SURGELATA

Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
203	Lunette al Tartufo	8,3	120	170	€20	4/5	25	3
207	Lunette Mandorle e Broccoli	8,3	140	170	€20	4/5	21	3
217	Fiocchi® Speck e Fontina	11	110	150	€35	4/5	27	3
218	Fiocchi® Formaggio e Pere	11	100	135	€35	4/5	30	3
219	Fiocchetti® al Gorgonzola	5,3	110	140	€25	4/5	27	3
291	Lunette ai 4 Formaggi	8,3	140	170	€20	4/5	21	3



## LE MARGHERITE

248

### al Sapore di Mare

In ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 57%: pesce (filetti di mostella, gamberetti, vongole), ricotta, pangrattato, succo di limone, prezzemolo, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8

2024

### alla Mela

In ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, mela, robiola, Grana Padano DOP, pangrattato.  
 N° di porzioni per Kg: 8



249

### GIRASOLI Formaggio e Noci

In ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, formaggi 20% (Grana Padano DOP, casatella), noci (16%), pangrattato, prezzemolo, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8

281

### TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO

In ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale, uova, acqua.  
 In ingredienti del ripieno 48%: carne di capriolo brasata con ortaggi e piante aromatiche (64%), Grana Padano DOP, vino, pangrattato, bacche di ginepro, sale, spezie.  
 N° di porzioni per Kg: 8



2012

### TORTELLI AL CINGHIALE

In ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua. In ingredienti del ripieno 48%: carne di cinghiale brasata 82% (carne di cinghiale 60%, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, vino, cipolla, sedano, carote, aglio, salvia, alloro, rosmarino, ginepro), patate, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, sale, pepe.  
 N° di porzioni per Kg: 8



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
248	Margherite al Sapore di Mare	13,5	120	155	€30	5/6	25	3
249	Girasoli Formaggio e Noci	28,5	125	150	€20	5/6	24	3
281	Tortelli Rustici al Capriolo	14	125	170	€35	6/7	24	3
2012	Tortelli al Cinghiale	14	125	155	€25	4/5	24	3
2024	Margherite alla mela	13,5	120	155	€30	5/6	25	3





## < I FORMATI SPECIALI

(le dimensioni della pasta sono reali)



205

### di Formaggio

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 54%: formaggi 42%  
 (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer),  
 ricotta, pangrattato, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 7



## I CUORI

292

### Rossi con Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro e Basilico

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, pomodori  
 disidratati, acqua. Ingredienti del ripieno 54%: mozzarella di  
 bufala (24%), ricotta di bufala, pomodoro a fette (20%), basilico  
 (1%), olio extra vergine di oliva, pangrattato, sale, pepe.  
 N° di porzioni per Kg: 7

## I GIGANTI



238

### con Funghi Porcini

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 47%: ricotta, funghi 28% (porcini,  
 champignon, shiitake, sfian drina, famigliola gialla), Grana Padano  
 DOP, pangrattato, funghi porcini secchi, sale, prezzemolo, aglio.  
 N° di porzioni per Kg: 8

232

### Ricotta ed Erbette

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 47%: ricotta (60%), erbette 17%  
 (bietta), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 8

239

### Ricotta e Asparagi

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua. Ingredienti  
 del ripieno 47%: ricotta (56%), asparagi (28%), Grana Padano DOP,  
 pangrattato, aroma naturale, sale, cipolla, aglio.  
 N° di porzioni per Kg: 8

2028

### Neri al salmone

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, nero di  
 seppia, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 46%: ricotta, salmone affumicato 22,5%,  
 pangrattato, Grana Padano DOP, sale.  
 N° di porzioni per Kg: 8



	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
205	Cuori di Formaggio	17	135	160	€20	4/5	22	3
232	Giganti Ricotta ed Erbette	26	130	180	€40	6/7	23	3
238	Giganti con Funghi Porcini	26	130	180	€40	6/7	23	3
239	Giganti Ricotta e Asparagi	26	130	180	€40	6/7	23	3
2028	Giganti neri al salmone	26	130	180	€40	6/7	23	3
292	Cuori Rossi con Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro e Basilico	17	135	160	€20	4/5	22	3



## LE SPECIALITÀ REGIONALI >



200

### CASONCELLI Specialità bergamasca

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredienti del ripieno: carne di bovino e suino brasata con ortaggi e piante aromatiche, Parmigiano Reggiano DOP, vino rosso, uova, pera, biscotto amaretto, uva sultanina, olio extra vergine d'oliva, sale, spezie, aglio.

Piatto tipico per eccellenza della tradizione bergamasca, il Casoncello si ricava da un disco di pasta sfoglia 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, uva sultanina, pane grattugiato, vino e pere naturali. Il risultato è un sapore decisamente particolare, ma senza dubbio assai raffinato.

N° di porzioni per Kg: 8

202

### AGNOLOTTI PIEMONTESI Specialità piemontese

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

Ingredienti del ripieno: carne di suino, bovino e tacchino brasata con ortaggi, spezie e piante aromatiche, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, pangrattato.

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.

N° di porzioni per Kg: 8



283

### PASSATELLI Specialità romagnola

Ingredienti: uova, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, farina di grano tenero, sale, noce moscata.

Così detti perché prendono la loro forma speciale passano dai buchi dello strumento che si utilizza per farli. Risultato di un impasto di Parmigiano Reggiano DOP, uova, 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 di origine, trovano impiego nelle preparazioni asciutte.

N° di porzioni per Kg: 9



PASTA FRESCA SURGELATA

Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo/ nido in g	N° nidi per cartone	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
200	Casoncelli	6,5	/	120	150	±25	3/4	25	3
202	Agnolotti Piemontesi	7	/	120	150	±25	5/6	25	3
283	Passatelli	/	/	110	135	±25	1	13	1,5





## < LE SPECIALITÀ REGIONALI

(le dimensioni della pasta sono reali)



282

### BIGOLI

Specialità veneta

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

Pasta di origine veneta, simile nella forma agli spaghetti, ma più grossa con uno spessore di 3,5 mm e con l'impiego di uova nell'impasto. Si sposa con i sughi più diversi.

N° di porzioni per Kg: 10

296

### I 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 e dello stato Pontificio in queste terre.

N° di porzioni per Kg: 10



297

### SCIALATIELLI

Specialità campana

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

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

N° di porzioni per Kg: 10

2016

### PICI

specialità di Siena e Grosseto

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.

N° di porzioni per Kg: 10



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo/nido in g	N° nidi per cartone	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
282	Bigoli	30	50	100	150	€50	8	15	1,5
296	I Riminesi	1,9	/	100	135	€35	2/3	30	3
297	Scialatielli	1,6	/	100	150	€50	4/5	15	1,5
2016	Pici	30	50	100	190	€90	5/6	15	1,5





298

### RAVIOLI ALLA BORRAGINE

Specialità ligure

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua. Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, borragine 22%, Grana Padano DOP, maggiorana, pangrattato, salvia, sale.

Sono un must della regione e 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 vien coltivata appositamente. 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.

N° di porzioni per Kg: 8

2010

### PIZZOCCHERI

Specialità della Valtellina

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale 22%, 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 coi formaggi locali e le verdure, in particolare la verza.

N° di porzioni per Kg: 10



2013

### RAVIOLI DEL PLIN

Specialità delle Langhe e del Monferrato

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua. Ingredienti del ripieno 40%: carne brasata 60% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino, carote, sedano, porro, olio di semi di girasole, vino, aglio, rosmarino, sale, pepe), Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, pangrattato, noce moscata.

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, an dranno serviti "nature" se si vuole gustarne al meglio il ripieno oppure affogati nel vino rosso, se si segue l'usanza dei più anziani.

N° di porzioni per Kg: 10



2011

### PACCHERI

Specialità napoletana

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

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

N° di porzioni per Kg: 9



PASTA FRESCA SU GELATA



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo/nido in g	N° nidi per cartone	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
298	Ravioli alla borragine	7,5	/	125	150	€20	2/3	24	3
2010	Pizzoccheri	1,4	/	100	150	€50	4	15	1,5
2011	Paccheri	14	/	110	165	€50	4/5	14	1,5
2013	Ravioli del Plin	2,3	/	120	150	€25	1/2	25	3



## < LE SPECIALITÀ REGIONALI

(le dimensioni della pasta sono reali)



2029 **Novità!**

### RAVIOLACCI ALLE CARNI BRASATE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.  
 Ingredienti del ripieno 50%: 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 i 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.  
 N° di porzioni per Kg: 7

**Novità!** 2031

### CALAMARATA

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

La forma ricorda quella degli anelli di un calamaro, da qui il nome Calamarata. Un classico della cucina partenopea, stretto parente del pacchero, condivide con lui i più saporiti e tipici condimenti, soprattutto quelli a base di pesce.

N° di porzioni per Kg: 14



2030 **Novità!**

### CAVATIELLI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

Antica pasta regionale pugliese, il Cavatiello appartiene alla tradizione e delle "trascinate", cosiddette perché ottenute da una particolare lavorazione e che prevede il trascinarsi e la pressione del pezzetto di sfoglia sul tagliere con movimenti particolari delle dita. L'impasto, che la lavorazione e 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 ben 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.

N° di porzioni per Kg: 10



## GLI GNOCCHI DI PATATA >

300

### Gnocchi di Patata

Ingredienti: puré di patata (68%), farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.

N° di porzioni per Kg: 6



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
2029	Raviolacci alle carni brasate	18,3	140	170	€20	4/5	21	3
2030	Cavatielli	1,8	100	150	€50	4/5	30	3
2031	Calamarata	3,4	120	162	€35	3/4	21	1,5
300	Gnocchi di Patata	5,5	180	185	€16	1/2	55	10*
								* 10 confezioni da 1 Kg.





## GLI GNOCCHI DI PATATA



307

### Gnocchi di Patata linea oro

Ingredienti: puré di patata (91%), farina di grano tenero, uova, sale, farina di riso.  
N° di porzioni per Kg: 6

306

### Gran Gnocchi di Patata

Ingredienti: puré di patata (91%), farina di grano tenero, uova, sale, farina di riso.  
N° di porzioni per Kg: 6



301

### Gnocchetti di Patata

Ingredienti: puré di patata (91%), farina di grano tenero, uova, sale, farina di riso.  
N° di porzioni per Kg: 7

302

### Gnocchetti di Patata con Spinaci

Ingredienti: puré di patata (91%), farina di grano tenero, uova, spinaci in foglia disidratati, sale, farina di riso.  
N° di porzioni per Kg: 7



303

### Gnocchetti all'Ortica

Ingredienti: puré di patata (91%), farina di grano tenero, uova, ortica disidratata, sale, farina di riso.  
N° di porzioni per Kg: 7



PASTA FRESCA SURGELATA

Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Peso consigliato per porzione in g	Resa per porzione dopo la cottura in g	Resa dopo la cottura in %	Minuti di cottura consigliati	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
301	Gnocchetti di Patata	2,3	135	160	€20	1	74	10*
302	Gnocchetti di Patata con Spinaci	2,3	135	160	€20	1	74	10*
303	Gnocchetti all'Ortica	2,3	135	160	€20	1	74	10*
306	Gran Gnocchi di Patata	8,3	160	184	€15	2	36	6**
307	Gnocchi di Patata linea oro	5,5	180	185	€16	1/2	36	6**

\* 10 confezioni da 1 Kg.

\*\* 6 confezioni da 1 Kg.





## LA PASTA DA FORNO >

### RICCIOLE®

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



226

#### Ricotta e Spinaci

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta (84%), spinaci in foglia (7%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

N° di porzioni per Kg: 8

2019

#### Speck e Provola

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

N° di porzioni per Kg: 8



lunghezza 7,9 cm



lunghezza 6,5 cm

204

#### Ricotta e Spinaci Salsate

Ingredienti del ripieno 35%: ricotta (84%), spinaci in foglia (7%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

Ingredienti della besciamella: latte intero, burro, farina di grano tenero, margarina vegetale, fecola di patata, sale.

N° di porzioni per Kg: 8

[ Ricciole già avvolte nella besciamella, pronte per la cottura ]



PASTA FRESCA SURGELATA



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Diametro di 1 pezzo in cm	N. pezzi per cartone	N. pezzi consigliati per porzione	Peso consigliato per porzione in g	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
204	Ricciolo® Ricotta e Spinaci Salsate	65/70	6,5	44/46	2	130/140	22/23	3
225	Cannelloni Ricotta e Spinaci	60	3,5/4	48/50	2	120	25	3
226	Ricciolo® Ricotta e Spinaci	60/65	7/8	48/50	2	120	25	3
242	Crêpes ai Funghi	52/54	3	30	2	110	15	1,65
243	Crêpes Ricotta ed Erbetto	52/54	3	30	2	110	15	1,65
246	Crêpes alle Noci	52/54	3	30	2	110	15	1,65
278	Cannelloni alla Carne	60	3,5/4	48/50	2	120	25	3
2019	Ricciolo® Speck e Provola	60/65	7/8	48/50	2	120	25	3



## CANNELLONI

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



225

### Ricotta e Spinaci

Ingredienti del ripieno 63%: ricotta (66%), spinaci in foglia (22%), pangrattato, Grana Padano DOP, sale.  
N° di porzioni per Kg: 8

278

### alla Carne

Ingredienti del ripieno 63%: carne di bovino e suino brasata (28%), ortaggi in proporzione variabile (spinaci, sedano, carote, cipolla, aglio), Parmigiano Reggiano DOP, mortadella, uova, ricotta, pangrattato, brodo vegetale, sale, spezie.  
N° di porzioni per Kg: 8

## CRÊPES

Ingredienti della pastella: latte intero, farina di grano tenero, uova, zucchero, sale.



246

### alle Noci

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, noci (8%), Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.  
N° di porzioni per Kg: 9

242

### ai Funghi

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, funghi 15% (porcini, champignon, shi itake, sfiandrine, famigliola gialla), Grana padano DOP, sale.  
N° di porzioni per Kg: 9

243

### Ricotta ed Erbette

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta (80%), erbette 11% (bietta), Grana Padano DOP, sale.  
N° di porzioni per Kg: 9





< LA PASTA DA FORNO >

## CRESPELLE

Ingredienti della pastella: latte intero, farina di grano tenero, uova, zucchero, sale.

270

### Naturali

Ingredienti della pastella: latte intero, farina di grano tenero, uova, zucchero, sale.

di diametro 17 cm

271

### ai Funghi

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, funghi 26% (porcini, champignon, shiitake, sfian drine, funghi di campo), Grana Padano DOP, pangrattato, sale, prezzemolo, aglio.  
N° di porzioni per Kg: 7

273

### Ricotta ed Erbette

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta (71%), erbette 20% (bietta), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.  
N° di porzioni per Kg: 7

275

### agli Asparagi

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, punte di asparagi (28%), Grana Padano DOP, pangrattato, aroma naturale, sale, cipolla, aglio.  
N° di porzioni per Kg: 7



PASTA FRESCA SURGELATA



Cod	PRODOTTO	Peso di 1 pezzo in g	Diametro di 1 pezzo in cm	N. pezzi per cartone	N. pezzi consigliati per porzione	Peso consigliato per porzione in g	N. di porzioni per cartone	Peso di 1 cartone in Kg
270	Crespelle Naturali	28/30	17	60	/	/	/	1,8
271	Crespelle ai Funghi	70/72	17	24	2	144	12	1,7
273	Crespelle Ricotta ed Erbette	70/72	17	24	2	144	12	1,7
275	Crespelle agli Asparagi	70/72	17	24	2	144	12	1,7





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.

H07

FILLOIDEA®

Ingredienti: farina di frumento, acqua, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, fecola, sale.



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

G01

PRONTOSFOGLIA®

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

G02

PRONTOSFOGLIA® VERDE

In ingredienti: semola di grano duro, uova, spinaci di sidratati, acqua.

Cod	PRODOTTO	Dimensioni di un foglio in cm		N. di fogli per confezione	Peso di una confezione in Kg	N. di confezioni per cartone	Peso di un cartone in Kg
		Dimensioni di un foglio in cm	Peso di un foglio in g				
G01	Prontosfoglia® (pasta per pasticci)	48x26,5x0,11		12	2	5	10
G02	Prontosfoglia® Verde (con spinaci)	48x26,5x0,11		12	2	5	10
H07	Filloidea®	48x80	125	2 (125g x 2)	4 (250g x 4)	5 (1kg x 5)	5



## < LA PASTA DA FORNO



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 can noncini, strudel, base per torta millefoglie e piccole preparazioni salate (salatini, pizzette, vol-au-vent).



H03

### DOLGEROTOLO

Ingredienti: farina di grano tenero, margarina vegetale, acqua, sale.



Confezionata in pratici panetti, Sfoglidea è la pasta sfoglia surgelata indicata sia per lavorazioni salate che dolci come i vol-au-vent, la Millefoglie ed è un'ottima base per tartellette, sfogliate e barchette per contenere ogni tipo di mousses e creme.

H01

### SFOGLIDEA®

Ingredienti: farina di grano tenero, margarina vegetale, acqua, aceto, sale.



Cod	PRODOTTO	Dimensioni di un foglio in cm	N. di fogli per confezione	Peso di una confezione in Kg	N. di confezioni per cartone	Peso di un cartone in Kg
H01	Sfoglidea®	24,5x20x1,8	/	1	10	10
H02B	Sfoglidea® la Sottile	44x25x0,45	7	3,22	1	3,22
H03	Sfoglidea® Dolcerotolo	120x40x0,3	1	1,5	4	6
H06	Frollidea™	23,5x19x2	/	1	10	10





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.).

►  
**H02B**

### SFOGLIDEA® LA SOTTILE

Ingredienti: farina di grano tenero, margarina vegetale, acqua, burro, sale, malto.



lunghezza 44 cm

larghezza 25 cm

lunghezza 23,5 cm



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

▲  
**H06**

### FROLLIDEA®

Ingredienti: farina di grano tenero, zucchero, margarina vegetale, uova, polvere lievitante, aromi.



PASTA E PASTA SFOGLIA FRESCA SURGELATA

