



Chef's  
best friend.

A SURGITAL BRAND OF FRESH FROZEN PASTA  
100% MADE OF ITALY



# Pastificio Bacchini®. Dal fatto in casa al Made in Italy

Siamo nati con il mattarello in mano, siamo gente di Romagna cresciuti proprio nel cuore pulsante della tradizione culinaria di pasta fresca lavorata a mano. Avevamo un sogno e l'abbiamo coltivato.

La storia di Pastificio Bacchini®, un marchio di Surgital, ha inizio da un'antica ricetta di famiglia e dall'esperienza di quattro generazioni di pastai cresciuti con una unica missione: la cultura della pasta fresca e con un grande amore: quello per la terra di Romagna.

Avevamo un sogno che è rimasto tale: portare sulle tavole di tutto il mondo la buona pasta fresca della nostra tradizione, quella autentica della vecchia trattoria italiana, ma anche quella più ricercata e innovativa che abbiamo pensato per l'alta ristorazione.

Perchè siamo romagnoli e alla passione abbiamo unito il talento e l'intuito imprenditoriale che oltre 40 anni fa ci ha fatto scegliere la surgelazione come metodo di conservazione del prodotto: nessun conservante e una shelf life che arriva a 24 mesi.

E senza mai dimenticare nulla di quel sogno, siamo diventati Surgital, la prima azienda italiana nella produzione di pasta fresca surgelata, ma abbiamo mantenuto l'anima profondamente artigianale del grande laboratorio.

La Romagna è la regione del nord Italia culla della pasta fresca all'uovo. Qui sono nati i formati più conosciuti nel mondo come i tortellini, i cappelletti, le lasagne, i giganelli...

# Benvenuti nella Food Valley italiana

Siamo in Emilia-Romagna, la regione dove, quando si mangia, si mangia bene. Salumi eccellenti, formaggi conosciuti in tutto il mondo, un'arte culinaria raffinatissima, ma l'Emilia-Romagna è anche la culla della pasta fresca, quella fatta con tante uova e semola di grano duro che, tirata al mattarello dalle mani esperte delle donne, diventa sfoglia.

E dalla sfoglia in poi solo piccoli capolavori: tortellini, tortelli, ravioli, tortelli, tagliatelle, con tutte le varianti di formato e di ripieno.

Una tradizione culinaria che ha dato vita ad un menù ricchissimo che appassiona i palati più raffinati.

Un'arte vera e propria che di generazione in generazione ha tramandato anche i suoi segreti e per fare una buona pasta fresca bisogna conoscerli.

Ed è questa **conoscenza** il primo ingrediente di Pastificio Bacchini®. Aggiungete l'esperienza, la **capacità** di aver costruito macchine in grado di ripetere il lavoro delle mani la scelta delle **materie prime**, l'**intuito** della surgelazione ed ecco che otterrete quella

**qualità che ci viene  
riconosciuta dai  
migliori ristoranti,  
in Italia e nel mondo.**



# Benvenuti in Pastificio Bacchini® dove la Pasta fresca è una questione di famiglia



Siamo un'azienda tutta italiana.  
Non siamo solo made in Italy, ci piace  
dire che siamo made of Italy, perché  
dell'italianità condividiamo tutti i  
valori, primo fra tutti quello della  
famiglia.

Siamo Romana Tamburini, Elena, Enrica, Edoardo e Massimiliano  
Bacchini e siamo proprietari unici della Surgital Spa, la più grande  
azienda nella produzione di pasta fresca, piatti pronti e sughi  
surgelati.

Amiamo il mondo della pasta.  
La nostra lunga esperienza nel mercato ci porta a riconoscere i  
gusti e prevenire le tendenze, valorizzare i sapori, sperimentare  
nuovi accostamenti.



# Benvenuto nella nostra cucina

L'ossessione per la qualità è il segno che ci distingue nel mercato e ogni giorno si traduce nella scelta rigorosa delle materie prime, nella lavorazione accurata degli impasti e dei ripieni, in un lavoro costante di ricerca e innovazione.



ogni  
pasta  
ha le sue  
regole

## la sfoglia

Uova, acqua e farina: pochi ingredienti per così tanta bontà? Abbiamo 4 regole e un segreto. Vuoi saperne di più?

### PRIMA REGOLA

#### LA SEMOLA

Utilizziamo principalmente semola di grano duro lavorata nei migliori mulini italiani. A differenza della farina di grano tenero, la semola rende la sfoglia più elastica e garantisce la tenuta in cottura. L'alta qualità della materia prima si trasforma in una affascinante esperienza sensoriale.

### SECONDA REGOLA

#### LE UOVA

Impieghiamo solamente uova fresche pastorizzate da allevamento a terra, almeno cinque per ogni chilo di farina, così garantiamo sapore e quel colore giallo tipico della sfoglia lavorata a mano.

### TERZA REGOLA

#### LA SFOGLIA

Produciamo la sfoglia in un ambiente caldo e umido.

### QUARTA REGOLA

#### MAESTRI PASTAI

La produzione avviene sotto gli occhi esperti dei nostri maestri pastai, che ne controllano la produzione e la modificano in base alle condizioni climatiche esterne.

### E UN SEGRETO

#### IL VALORE DELLE MANI

Abbiamo progettato le nostre macchine in modo da imitare in maniera quasi perfetta il lavoro delle mani.

# Materie prime, eccellenze italiane

Prodotti locali, eccellenze italiane Dop,  
abbinamenti classici e accostamenti innovativi  
sempre al passo con i tempi



Le nostre materie prime di qualità  
meritano di essere valorizzate e noi ce la  
mettiamo tutta.

Pensa alla tua cucina: il tagliere per sminuzzare ad  
arte, la pentola che ribolle lentamente e la padella in  
cui sfrigola l'olio extra vergine che insaporisce ed  
esalta le consistenze.

Ecco ti sembrerà incredibile ma i nostri ambienti di  
produzione sono esattamente così.

Noi acquistiamo la materia prima valutandone  
personalmente la qualità. Per policy rigorosa, non  
acquistiamo semilavorati.

Lavoriamo direttamente in azienda la materia prima  
con metodi manuali capaci di preservare i  
singoli profumi e sapori, cuciniamo al vapore,  
brasiamo in diverse brasiere per esaltare e preservare  
i diversi gusti e le diverse consistenze.

## I NOSTRI DOP E I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE CASERAIA ITALIANA

Parmigiano Reggiano DOP

Grana Padano DOP

Taleggio DOP

Gorgonzola DOP

Mozzarella di bufala campana

Ricotta

Mascarpone,

Casatella,

Robiola.

**Dop**  
denominazione di origine  
protetta, perché la terra ha  
la sua importanza.

Dal 2012 la legislazione Europea riconosce e tutela  
un numero ristretto di prodotti agricoli e alimentari  
perché unici e superiori.

Si tratta di ortaggi, carni, formaggi, vini o salumi  
che riportano nel nome la zona di origine a  
garanzia del rispetto di specifiche condizioni  
qualitative.

Si tratta di fattori naturali come il clima o la  
qualità del suolo, ma anche fattori umani come le  
conoscenze tecniche locali.

Ad oggi i prodotti DOP Italiani sono circa 300 in  
totale e Pastificio Bacchini li predilige nella scelta  
degli ingredienti per i ripieni delle sue paste.

no semi-  
lavorati

clean  
label

no  
conser-  
vanti

# Pastificio Bacchini® Chef's best friend.

Con Pastificio Bacchini® portare il tavola la migliore pasta fresca italiana è davvero facile perchè il più è già fatto.

Grazie al controllo rigoroso di ogni fase della produzione, puoi contare su una qualità costante.

Il nostro obiettivo è di rendere la tua cucina efficiente contenendo

il food cost, grazie ad una surgelazione individuale (IQF) usi solo il quantitativo di pasta che ti serve, evitando sprechi.

Grazie alla presenza della semola di grano duro nell'impasto, riusciamo a garantirti un'altissima resa e una tenuta in cottura che ti stupirà.

Con ricette classiche e nuovi accostamenti, il nostro catalogo conta più di 100 referenze.

La profondità di gamma della nostra offerta aiuta la tua creatività ad esprimersi e ti permette di proporre un menù che segue la stagionalità dei sapori e le tendenze del mercato.



# L'offerta Pastificio Bacchini® esclusiva per gli USA

La nostra ampia collezione è pensata per soddisfare le esigenze di tutti i tipi di cucine.

Abbiamo diversificato l'offerta in modo da avere il prodotto giusto per l'alta ristorazione dove è importante offrire materie prime esclusive italiane e abbinamenti molto ricercati e quello per la **Ristorazione tradizionale**, senza tralasciare le esigenze di cucine capaci di servire un vasto numero di ospiti contemporaneamente quali **Catering & Ristorazione collettiva**.

Ma l'alta componente di servizio offerta dal prodotto Pastificio Bacchini lo rende perfetto anche per il settore dell'**Hôtellerie** che possono così mettere in menu primi piatti italiani di alta qualità con un ottimo controllo del food cost.

Speciale Export in USA

Packaging pratico

Clean label

Distribuzione affidabile

Logistica sicura



# La pasta corta Pastificio Bacchini®

Figlie di una cucina povera, fatte di sola acqua e farina, con l'aggiunta di uovo nei casi più fortunati, le paste corte rappresentano quel talento tutto italiano di saper fare di necessità virtù!

In Catalogo:

Bersaglieri | Cavatielli | Garganelli romagnoli | Maccheroni al torchio | Orecchiette | Paccheri | Passatelli | Riminesi | Strigoli | Strigoloni | Strozzapreti.

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta corta



# La pasta lunga Pastificio Bacchini®

Dallo spaghetti, in origine di pasta fresca, alla tagliatella le paste lunghe della tradizione italiana si sono declinate in tutte le forme, gli spessori e le sezioni. Ingredienti e lavorazioni chiudono il cerchio per dare vita ad un catalogo davvero generoso.

## In Catalogo:

Bigoli | Pappardelle | Pappardelle rustiche | Pici | Pizzoccheri |  
Scialatielli | Spaghetti alla chitarra | Spaghetti di pasta fresca |  
Tagliatelle | Tagliatelle rustiche | Taglioline al nero di seppia |  
Taglioline gialle | Taglioline verdi.

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta lunga



# La pasta ripiena di formaggi Pastificio Bacchini®

Fedeli alla tradizione le paste ripiene di formaggi custodiscono  
la migliore arte casearia italiana e i suoi prestigiosi DOP.

In Catalogo:

Cappelletti Romagnoli | Cuori di formaggio | Cuori rossi con  
mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico | Fiocchetti al  
gorgonzola | Grancappelletto Romagnolo | Lunette ai 4 formaggi |  
Ravioli sardi | Tortellacci toscani | Tortelli con mozzarella di bufala  
campana, pomodoro e basilico |

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta ripiena di formaggi



# La pasta ripiena di verdure Pastificio Bacchini®

Zucca, carciofi, asparagi, patate, spinaci tutti acquistati nelle zone di produzione, lavorati manualmente in azienda diventano ripieni nei quali è facile distinguere i pezzi delle materie prime per l'occhio e il palato.

In Catalogo:

Cappellacci alla zucca violina | Giganti ricotta ed asparagi | Giganti ricotta ed erbette | Grantortellone ricotta e spinaci |  
Grantortellone verde ricotta e spinaci | Panzerotti ricotta e spinaci | Raviolacci ai carciofi | Tortellacci ricotta e spinaci | Tortelli agli asparagi | Tortelli alla rucola | Tortelli alla zucca violina | Tortelli di patata | Tortelli mezzaluna ricotta e spinaci | Tortelli mezzaluna verdi ricotta e spinaci |

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta ripiena di verdure



# La pasta ripiena di funghi e di frutta Pastificio Bacchini®

Ripieni che racchiudono i must della tavola italiana: formaggio e pera, mela e cannella, mascarpone e noci. Altrettanto saporiti e delicati di quelli più classici ai funghi porcini e al tartufo.

In Catalogo:

Fiocchi formaggio e pere | Fiocchi mela e cannella | Giganti ai porcini | Girasoli mascarpone e noci | Grantortellone funghi porcini | Lunette al tartufo | Panzerotti funghi porcini | Raviolacci formaggio e noci | Raviolacci funghi porcini

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta ripiena di funghi e di frutta



# La pasta ripiena di pesce Pastificio Bacchini®

La parola che meglio esprime i ripieni di pesce Pastificio Bacchini è senz'altro raffinatezza, perchè sono il risultato di una ricerca di equilibrio che esalta al massimo il sapore e il profumo del pesce.

In Catalogo:

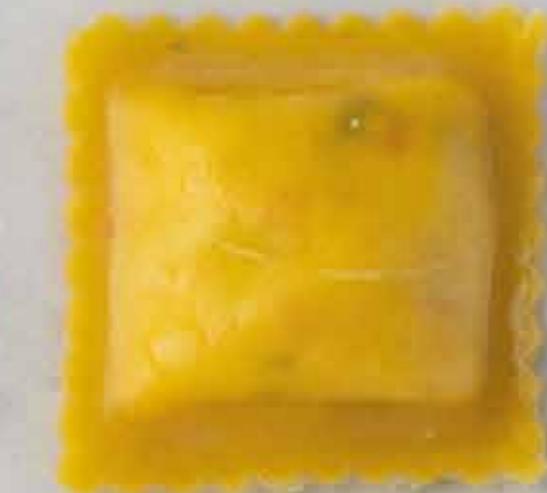
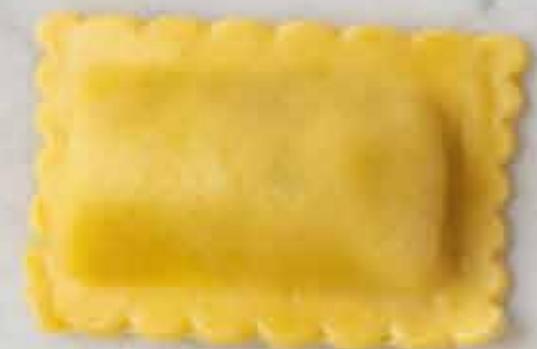
Raviolacci branzino e agrumi | Rettangoli salmone e aneto |

Rettangoli alla cernia | Tortelli ai crostacei | Tortelli al sapore di mare |

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta ripiena di pesce



# Gli gnocchi Pastificio Bacchini®

Se dici gnocchi dici festa, dici un piatto ricco e gustoso, capace di dare il meglio di sè anche con il condimento più modesto. Con uovo o senza, con verdure o ripeni, ma sempre di patata!

In Catalogo:

Gnocchetti di patata | Gnocchi caserecci alla zucca | Gnocchi con spinaci | Gnocchi linea azzurra | Gnocchi linea oro | Gnocchi ripieni ai funghi | Gnocchi ripieni al gorgonzola | Gnocchi ripieni pomodoro e mozzarella | Gran gnocco |

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



Gli gnocchi



# La pasta da forno Pastificio Bacchini®

Le paste da forno hanno un posto d'onore nei menù della ristorazione italiana: sono sinonimi di piatti raffinati, eleganti e delicati.

In Catalogo:

Cannelloni ricotta e spinaci | Crespelle ai funghi | Crespelle con ricotta ed erbette | Riccioli ricotta e spinaci | Riccioli ricotta e spinaci salsate con besciamella |

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.



La pasta da forno



# Prontosfoglia® Pastificio Bacchini®

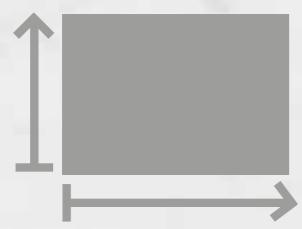
La sfoglia è la base di tutta la pasta fresca. Nel formato più grande si usa per la preparazione di lasagne, timballi e gratinati. Prontosfoglia® è la nostra pasta all'uovo precotta le cui dimensioni sono state studiate per le teglie gastronomiche.

In Catalogo:

Prontosfoglia gialle | Prontosfoglia verde

Verifica la disponibilità presso il tuo rivenditore di zona.





cm 48x26,5x0,11





## 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.





## 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.

### De Gusto - l'Ateneo della Pasta

All'interno dei nostri stabilimenti ospitiamo 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.

## Impastiamo con energia, ma solo sostenibile

perchè amiamo la nostra terra e abbiamo verso la sua tradizione un grande debito di riconocenza.

### Produzione energetica

Generiamo l'energia di cui necessitiamo attraverso un sistema fotovoltaico, una centrale di quadrigenerazione a metano e una a tre turbine oil-free.

### Trattamento delle acque

Depuriamo tutta l'acqua del ciclo produttivo, dei processi di raffreddamento e degli scarichi per riutilizzarla nel raffreddamento delle torri evaporative. Quella in eccesso viene immagazzinata per non sprecare nemmeno una goccia.

### Gestione dei rifiuti

Azzeriamo lo smaltimento dei rifiuti produttivi grazie ad un loro completo recupero.

Adottiamo politiche di riduzione imballaggi misti e del materiale plastico.

Il materiale generato dalle attività del depuratore è destinato a impianti di recupero – biogas.

- 370 tonnellate di Co<sub>2</sub> al mese



# Surgital® in cifre

## i nostri numeri

### — STABILIMENTO —



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



34  
linee produttive

### — MAGAZZINO DI STOCCAGGIO —



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

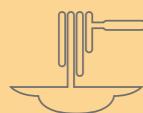
70.000 m<sup>3</sup>  
capacità stoccaggio

14.000  
posti pallet

### [ OGNI GIORNO PRODUCIAMO ]



165  
tonnellate  
di pasta fresca



80.000  
piatti pronti



12  
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

# Pastificio Bacchini® and the practical packaging....

...THAT SPEAKS TO YOU,

the RIBBON LABEL acts as a seal and a guarantee of product quality, and it also clearly displays all the essential product information: cooking methods and times, ingredients and product images.

... THAT LISTENS TO YOU.

With SURGIPACK: designed with convenience, speed and quality in mind. The Surgipack bag features an exclusive and ultra-convenient re-sealing system that makes it easier to handle the pack's contents and keeps all the fragrance of the pasta intact. And it's instantly noticeable in the freezer!



Approved by



# Codice etico Pastificio Bacchini®

## IL VALORE DELLE MANI.

Nella produzione della pasta la manualità è il primo segreto. La nostra produzione industriale è progettata per simulare il lavoro delle mani; tutto il processo è monitorato dai nostri mastri pastai che regolano costantemente la produzione in funzione anche delle caratteristiche dell'ambiente esterno.

## LA QUALITÀ AL PRIMO POSTO.

Ci siamo dati degli obiettivi qualitativi alti e ambiziosi che negli anni rispettiamo ed adattiamo ai cambiamenti del mercato.  
Materie prime e prodotto finale devono rispettare i nostri rigorosi standard.

## L'EFFICIENZA DELLE CUCINE NOSTRI CLIENTI.

Pensiamo alla tua cucina come ad sistema complesso in cui è essenziale razionalizzare le risorse generando un contenimento dei costi ed una massimizzazione della resa.

## LA STABILITÀ INDUSTRIALE.

La nostra azienda è nata come progetto di famiglia e, sia pur con grandi sacrifici, resta un progetto esclusivo della famiglia Bacchini. Ne sono successe di cose in questi 40 anni, ma la conduzione dell'azienda resta solidamente in capo alla nostra famiglia e questo ne determina le caratteristiche e la stabilità nel tempo.

## LA RESILIENZA SUL MERCATO.

Ci adattiamo ai cambiamenti e modelliamo la nostra produzione in base ai gusti e alle tendenze del mercato senza mai tradire la nostra natura.

## LA CONVIVIALITÀ IN AZIENDA COME IN FAMIGLIA.

È la prima regola della nostra famiglia e anche la caratteristica del popolo romagnolo. A noi piace condividere, siamo i professionisti dello stare insieme a tavola.  
Tra le nostre collaborazioni importanti chef, associazioni e produttori fiore all'occhiello del mondo del food perché con la condivisione si fa la differenza...come a tavola!





PASTIFICIO BACCHINI® È UN MARCHIO



SURGITAL AMERICA, INC.

CUSTOMER SERVICE:

1717 NW 22 STREET, MIAMI, FL 33142 - PH: (954) 538-6891

[CUSTOMERSERVICE@SURGITAL.COM](mailto:CUSTOMERSERVICE@SURGITAL.COM)

[SURGITAL.IT](http://SURGITAL.IT)