



PASTA, DIE
IHRESGLEICHEN
SUCHT



Wahlverwandtschaften

DIVINE CREAZIONI® UND GASTSTÄTTENGEWERBE FINE DINING

In den Händen jedes Chefkochs von **DIVINE CREAZIONI®** verwandelt sich die Pasta ohne Gleichen umgehend in ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis, das in absoluter Harmonie mit dem Geist des Fine Dining steht.

Ein Konzept, das mit Liebe zum Detail, Atmosphäre und Service den Kunden in den Mittelpunkt eines Augenblicks stellt, in dem nichts dem Zufall überlassen wird.

DIVINE CREAZIONI® wurde entwickelt, um zu zufriedenzustellen, zu überraschen und innovativ zu sein. Es ist ein kleines Meisterwerk frischer Pasta, das aus Wissen, Kultur und Liebe für gut gemachte Dinge besteht; eine Exzellenz, die dem Fine Dining gewidmet ist und bei der sich nicht nur die Aromen, sondern auch die Formen, Konsistenzen und Düfte vereinen, um ein wahres Gefühl von Exklusivität und Raffinesse wiederherzustellen.



DIVINE CREAZIONI®: FINDEN SIE EINE ANDERE, DIE GLEICHWERTIG IST

Es ist ein Formfehler, der **DIVINE CREAZIONI®** zur Pasta ohne Gleichen macht: in seinen neuen, von der Tradition inspirierten Formaten unterscheidet sich jedes Stück vom anderen wie auch in der Handwerkskunst. Dies macht **DIVINE CREAZIONI®** zu einem einzigartigen Produkt.

Auserlesene Füllungen, deren Zutaten aus den besten italienischen Produkten g.U. ausgewählt werden, originelle und feine Kombinationen. Nichts wird vernachlässigt: vom Teig (acht Eier pro Kilo Grieß), der perfekt auf die Füllung abgestimmt ist, bis hin zur Verpackung in Schalen, um den Bruch der empfindlichsten Teile zu vermeiden.

DIVINE CREAZIONI®: ABSOLUTE PROTAGONISTEN

Bei **DIVINE CREAZIONI®** genügt es wirklich sehr wenig hinzuzufügen, um ein erlesenes Gericht zu erhalten, das den Kunden ein einzigartiges Geschmackserlebnis bietet.

Die großzügige Füllung zusammen mit dem goldenen und weichen Teig machen unsere Pasta perfekt für die Kombination mit den anspruchsvollsten Saucen, aber auch mit den einfachsten und delikatesten.



DREI EXKLUSIVE UND UNVERGLEICHBARE
FORMATE DIVINE CREAZIONI®

Menù

Bauletti®, Panciotti®, Scrigni®	5
i Bauletti®	6
con formaggio Castelmagno DOP	7
con pesce spada e lime	8
con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia	9
ripieni all'astice	10
con friarielli e Caciocavallo Silano DOP	11
con stracotto al Barolo DOCG	12
con funghi porcini e Taleggio DOP	13
i Panciotti®	14
con melanzana e scamorza	15
con cappesante e gamberi dei mari del Nord	16
con punte di asparagi e mascarpone	17
con finferli e Fontina DOP	18
gli Scrigni®	19
con burrata di Puglia	20
ripieni agli scampi	21
cacio e pepe	22
Carbonara	23
Die anderen Formate Divine Creazioni®	24
Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica	25
Balanzoni al Parmigiano Reggiano	26
Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida	27
Intrighi® - Tagliatelle a sfoglia ruvida	28
I Mammoli di patata viola Vitelotte	29
i Quadrelli	30
con agnello e timo	31
con Chianina e cardoncelli	32
Le Violette con patata viola Vitelotte	33
i Ravioloni	34
con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci	35
con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP	36
i Raviolotti	37
al pecorino di Pienza e pinoli	38
con polenta e Montasio DOP	39
al baccalà	40
Strichetti all'uovo	41
Tortellini alla moda di Bologna	42
Triangololetti al Parmigiano Reggiano	43

BAULETTI®



PANCIOTTI®



SCRIGNI®



Bauletti®, Panciotti® und Scrigni®

DREI EXKLUSIVE UND UNVERGLEICHBARE FORMATE

Bauletti®, Panciotti® und Scrigni®: sie sind drei exklusive Formate **DIVINE CREAZIONI®**, die auch an den traditionellen Formen inspiriert sind, sich aber noch überraschender und schmackhafter entwickelt haben.

Der gewellte Rand der Bauletti® und der Scrigni® ist eine Anlehnung an den handwerklichen Schnitt der Spronella und verweist auf die klassischsten Formen frisch gefüllter Pasta.

Der Verschluss mit zwei Teigblättern der Panciotti® gibt den Schnitt des Teigausstechers wieder, in einem Format, das auf eine eher experimentelle Tendenz hinweist.

Drei verschiedene Formate mit einem gemeinsamen Merkmal: das Fassungsvermögen, das eine großzügigere Füllung ermöglicht, ohne das perfekte Gleichgewicht zwischen Teig und Füllung zu verlieren, eine typische Eigenschaft von **DIVINE CREAZIONI®**.



DIE FORMEN

i Bauletti®



40mm
/ 50mm



55mm / 65mm

Bauletti® con formaggio Castelmagno DOP

(MIT CASTELMAGNO DOP KÄSE)



K101

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 6 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:
Castelmagno DOP Käse 31%,
Ricotta, Paniermehl, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

aus der Rohmilch aus zwei täglichen Melkvorgängen, die mindestens zwei Monate lang in kühlen, feuchten und natürlichen Höhlen gereift ist, entsteht der unbestrittene Star dieser Füllung: Castelmagno DOP (geschützte Herkunftsbezeichnung), einer der besten Käse Italiens, mit dem aromatischen Geschmack duftender Kräuter.



Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

(MIT SCHAFSRICOTTA UND PISTAZIEN AUS SIZILIEN)



K115

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 6 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Schafsr ricotta 86%, Pistazien aus
Sizilien 9%, Paniermehl, Salz,
Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

die grüne Pistazie aus Sizilien,
eine Frucht mit süßem,
delikatem und aromatischem
Geschmack, die als einzigartig
angesehen wird, wird hier mit
schmackhaftem Schafsmilch-
Ricotta kombiniert.

Bauletti® con pesce spada e lime (MIT SCHWERTFISCH UND LIMETTE)



K136

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 5 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Schwertfisch 55%, Ricotta,
Paniermehl, Limettensaft, Salz,
Limettenschale.

DETAILS DER FÜLLUNG

eine Füllung aus Schwertfisch
mit einem frischen Hauch
Limette.



Bauletti® ripieni all'astice

(MIT HUMMER)



K119

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 5 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Hummer 33%, Krebs,
Kartoffelpüree (Kartoffeln, Brühe,
Extra Vergine Olivenöl, Rosmarin),
Salz, Minze, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

der kräftige Geschmack des kanadischen Hummers und die Festigkeit seines Fleisches bleiben, dank einer sorgfältigen und geschickten Zubereitung, in dieser Füllung erhalten.

Der Zusatz von Minze verleiht dieser raffinierten Füllung eine erfrischende Note.



Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP

(MIT RÜBSTIEL UND CACIOCAVALLO SILANO DOP KÄSE)



K134

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 6 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

geschmorte Rübstiel 36%, Ricotta,
Caciocavallo Silano DOP Käse
25%, Paniermehl, Salz, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

der intensive Geschmack des Friariello, mit einer leicht pikanten Note, trifft auf die süßen, aber entschiedenen Noten des Caciocavallo Silano DOP, des halbharten Pasta-Filata-Käses, der durch das Konsortium, das ihn schützt, garantiert wird: eine Exzellenz der südlichen Käsetradition.



Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

(MIT RINDERSCHMORBRATEN UND BAROLO DOCG)



K141

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 5 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Rindfleisch 60 %, Wasser,
Barolo DOCG-Wein 6 %, Reisstärke, Öl Extra Vergine
Olivenöl, Zwiebeln, Sellerie,
Karotten, Salz, Speisegelatine
tierischen Ursprungs, Knoblauch,
Lorbeerblatt, Rosmarin, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

Eine Füllung, die Wärme gemeinsamer Rituale und die Freude am Zusammensein hervorhebt. Ein aromatischer Fond, ein langsames Garen der besten Rindfleischstücke, großzügig mariniert in edlem Barolo DOCG für einen einzigartigen Geschmack und eine Konsistenz, die nach Tradition und Kamin duftet.



Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”

(MIT STEINPILZ UND “TALEGGIO DOP” KÄSE)



K142

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 5 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Steinpilze 41%, Ricotta,
Taleggio Dop Käse 24%, Brot,
Lebensmittelgelatine tierischen
Ursprungs, Extra Vergine Olivenöl,
Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer,
Zucker.

DETAILS DER FÜLLUNG

Die feine Kochtechnik
des Schmorens bringt
das intensive Aroma des
Steinpilzes voll zur Geltung,
umhüllt von der zarten
Würze des Käses Taleggio
g.U.





DIE FORMEN

i Panciotti®



70mm



Panciotti® con melanzana e scamorza

(MIT AUBERGINEN UND SCAMORZA KÄSE)



K110

GEWICHT EINES STÜCKS 30g/34g

FÜLLUNG 66%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 6 Min.

PRO PORTION 4 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 66%:

Auberginen 59%, Ricotta,
Scamorza Käse 12%, Grana Padano
DOP Käse, Pecorino Romano
DOP Käse, Paniermehl, Petersilie,
Basilikum, Extra Vergine Olivenöl,
Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch,
Schalotte, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Der Duft der gebratenen Auberginen verbindet sich mit dem süßen, vollmundigen Geschmack des Scamorza-Käses; des Grana Padano und des Pecorino Romano, alle DOP., runden den Geschmack ab.



Panciotti® con cappelante e gamberi dei mari del Nord

(MIT JAKOBSMUSCHELN UND NORDSEE GARNELEN)



K113

GEWICHT EINES STÜCKS 30g/34g

FÜLLUNG 66%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 6 Min.

PRO PORTION 4 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 66%:

geschmorte Jakobsmuscheln 24%,
Nordsee Garnelen 23,5%, Ricotta,
Mascarpone Käse, Paniermehl,
Koriander, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

Geschmortes Muschelfleisch aus dem Pazifik und Krabben aus dem Nordatlantik für eine leicht süße, aber sehr schmackhafte Füllung.



Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone

(MIT SPARGELSPITZEN UND MASCARPONE KÄSE)



K126

GEWICHT EINES STÜCKS 30g/34g

FÜLLUNG 66%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 6 Min.

PRO PORTION 4 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 66%:

Spargel 40%, Ricotta, Mascarpone
Käse 3,5%, Grana Padano DOP
Käse, Brot, Extra Vergine Olivenöl,
Zwiebel, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Die Spargelspitzen werden grob geschnitten und frisch geschmort, bleiben knackig, leuchtend grün und sind in der Füllung gut sichtbar.

Der Mascarpone verleiht der Füllung Cremigkeit und unterstreicht die süße Note des Produkts.



Panciotti® con finferli e Fontina DOP

(MIT PFIFFERLINGEN UND FONTINA DOP KÄSE)



K132

GEWICHT EINES STÜCKS 30g/34g

FÜLLUNG 66%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 6 Min.

PRO PORTION 4 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 66%:

Ricotta, Fontina DOP Käse 18,5%,
Polenta aus weissem Maismehl,
Pfiifferlinge 18,5%, Petersilie, Extra
Vergine Olivenöl, Salz, Knoblauch,
Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Der intensive und aromatische Geschmack und das Aroma der Pfiifferlinge kommen erst beim Kochen zum Vorschein und werden durch den kräftigen Geschmack eines Käses aus den Alpen und Höhenlagen verstärkt: Fontina DOP.





DIE FORMEN

gli Scrigni®



53mm
/ 60mm



38mm / 47mm

Scrigni® con burrata di Puglia

(MIT BURRATA KÄSE AUS APULIEN)



K124

GEWICHT EINES STÜCKS 16g/20g

FÜLLUNG 67%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 2 Min.

PRO PORTION 7 Stk. (125g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 67%:

Burrata Käse aus Apulien 59%,
Ricotta, Extra Vergine Olivenöl,
Brot, Lebensmittelgelatine, Eier
aus Bodenhaltung, Salz, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Eine frische, cremige Füllung,
bei der die leichte Schärfe
des nativen Olivenöls Extra
die Süße der Burrata, dem
absoluten Herzstück dieses
Produkts, hervorhebt.



Scrigni® ripieni agli scampi (MIT SCAMPI)



K128

GEWICHT EINES STÜCKS 16g/20g

FÜLLUNG 67%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 2 Min.

PRO PORTION 7 Stk. (125g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 67%:

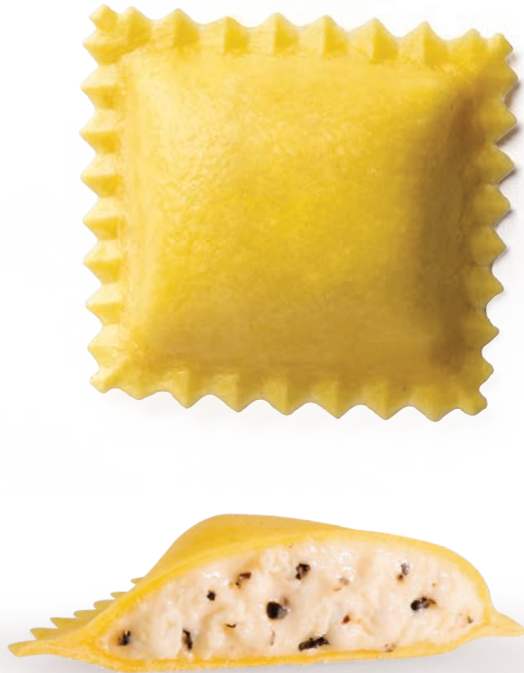
Scampi 27%, Ricotta, Brühe,
Mascarpone Käse, Paniermehl,
Extra Vergine Olivenöl,
Salz, Zwiebel, Knoblauch,
Schnittlauch, Rosmarin, Pfeffer,
Lebensmittelgelatine.

DETAILS DER FÜLLUNG

Eine sehr raffinierte
Scampi-Füllung mit
einem besonders delikaten
Geschmack, der jedoch eine
überraschende Intensität
aufweist.



Scrigni® cacio e pepe



K133

GEWICHT EINES STÜCKS 16g/20g

FÜLLUNG 67%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 2 Min.

PRO PORTION 7 Stk. (125g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung

Zutaten für die Füllung 67%:

pasteurisierte Frischvollmilch,
Pecorino Romano DOP Käse 27%,
Ricotta, Brot, Kartoffelstärke,
Lebensmittelgelatine, Pfeffer 0,4%.

DETAILS DER FÜLLUNG

Cacio e Pepe, eines der ältesten Rezepte der römischen Küche, wird zu einer Füllung. Die Rundheit des Pecorino Romano DOP beherrschen die Szene, ohne die würzige Note des schwarzen Pfeffers zu verbergen



Scrigni® Carbonara



K135

GEWICHT EINES STÜCKS 16g/20g

FÜLLUNG 67%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 2 Min.

PRO PORTION 7 Stk. (125g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 67%:

pasteurisierte Frischvollmilch,
Pecorino Romano DOP Käse, Guanciale
(Schweinebacke) di Norcia 9,5%,
Eigelb aus Bodenhaltung,
Kartoffelstärke, Lebensmittelgelatine,
Extra Vergine Olivenöl, Pfeffer,
Knoblauch.



DETAILS DER FÜLLUNG

Gewürzte und gebräunte
Schweinebacke, Pecorino
Romano DOP gemischt
mit Milch und Pfeffer,
für eine cremige und
pikante Füllung, wie es die
Tradition vorschreibt.





Es gibt nichts
Vergleichbares

DIE ANDEREN FORMATE
DIVINE CREAZIONI®

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

(MIT TRÜFFELN UND STRACCHINO ALL'ANTICA KÄSE)

42mm
/ 52mm



41mm / 48mm



K129

GEWICHT EINES STÜCKS 10g/14g

FÜLLUNG 55%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 5-6 Min.

PRO PORTION 10 Stk. (120g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 55%:

Ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli
Orobiche Käse 21%, schwarze Trüffel
Scorzzone 5%, Paniermehl, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

Der delikate Geschmack des Sommertrüffels, Scorzzone, vermischt sich harmonisch mit dem leicht scharfen Geschmack des Stracchino all'Antica, einer der besten Käsesorten aus den Tälern der Orobiche in der Lombardei. Das Ergebnis ist eine völlig neue Füllung, die von einer Form umschlossen wird, die an das traditionelle Agnolotto mit seinem gefalteten Teig und den eingekerbten Rändern erinnert.

DIVINE®
CREAZIONI

Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(MIT PARMESANKÄSE)



35mm
/ 37mm



32mm / 34mm

K100

GEWICHT EINES STÜCKS 13g/14g

FÜLLUNG 52%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +33%

GARZEIT 5-6 Min.

PRO PORTION 10 Stk. (140g)

Zutaten für den Teig:
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 52%:
Parmigiano Reggiano DOP
Käse 44%, Ricotta, Paniermehl,
Eier aus Bodenhaltung, Salz,
Muskatnuss.

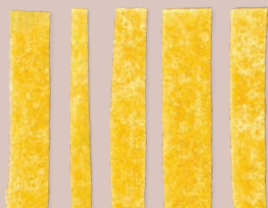
DETAILS DER FÜLLUNG

Der 30 Monate gereifte
Parmigiano Reggiano DOP, der
44% der Füllung ausmacht, ist
für den vollen Geschmack und
das runde, volle Aroma der
Balanzoni verantwortlich.



Garbugli® taglierini a sfoglia ruvida

(RAUER TAGLIERINI-TEIG)



2mm / 5,5mm

jedes Nudelnest hat
5 verschieden grosse
Schnittgrössen

K106

GEWICHT EINES STÜCKS 23g/27g

LÄNGE 260 mm

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +75%

GARZEIT 2-3 Min.

PRO PORTION 3 Stk. (80g)

Zutaten für den Teig:
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung, Salz.

Intrighi® tagliatelle a sfoglia ruvida

(RAUER TAGLIATELLE-TEIG)



7mm / 11mm

jedes Nudelnest hat
5 verschieden grosse
Schnittgrössen

K105

GEWICHT EINES STÜCKS 23g/27g

LÄNGE 260 mm

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +68%

GARZEIT 2-3 Min.

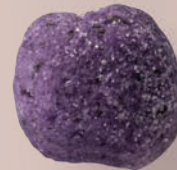
PRO PORTION 3 Stk. (80g)

Zutaten für den Teig:
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung, Salz.



I Mammoli di patata viola Vitelotte

(AUS VIOLETTEN KARTOFFELN
VITELOTTE)



K139

GEWICHT EINES STÜCKS	4,3g
ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN	+5%
GARZEIT	2-3 Min.
PRO PORTION	150g

Zutaten:

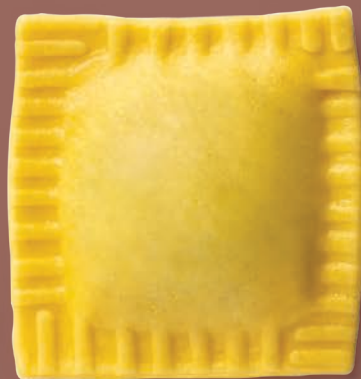
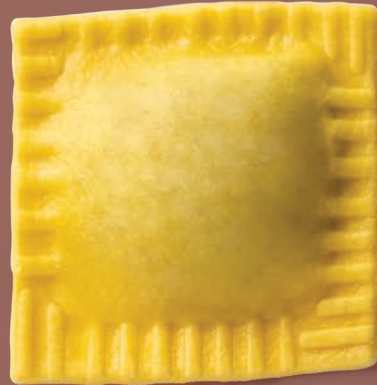
Püree aus violetten Kartoffeln 68%
(Vitelotte), Weichweizenmehl, Wasser,
Kartoffelstärke, Salz.



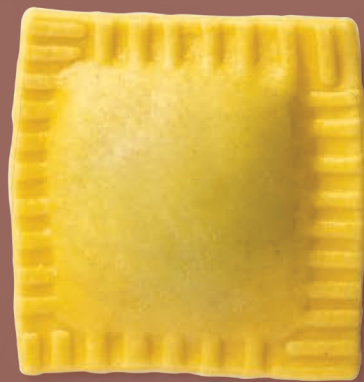


DIE FORMEN

i Quadrelli



45mm
/ 55mm



42mm / 52mm

Quadrelli con agnello e timo

(MIT LAMM UND THYMIAN)



K116

GEWICHT EINES STÜCKS 12g/16g

FÜLLUNG 55%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 4-5 Min.

PRO PORTION 9 Stk. (120g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 55%:

Lammfleisch 45%, Ricotta, Spinat,
Brühe, Paniermehl, Zwiebel,
Sonnenblumenöl, Parmigiano
Reggiano DOP Käse, Weisswein,
Knoblauch, Salz, Thymian, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Das Lammfleisch mit seinem hohen Nährwert wird mit Thymian kombiniert, einer außerordentlich aromatischen Pflanze, deren Eigenschaften bereits von den antiken Völkern des westlichen Mittelmeers geschätzt wurden.



Quadrelli con Chianina e cardoncelli

(MIT CHIANINA-FLEISCH
UND KRÄUTERSEITLINGEN)



K117

GEWICHT EINES STÜCKS 12g/16g

FÜLLUNG 55%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 4-5 Min.

PRO PORTION 9 Stk. (120g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 55%:

Chianina Rindfleisch 55%, Brühe,
Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP
Käse, Paniermehl, geschmorte
Cardoncelli (Kräuterseitlinge)
4%, Eier aus Bodenhaltung,
Sonnenblumenöl, Rotwein,
Knoblauch, Petersilie, Salz,
Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Der Cardoncello, Brauner Kräuter-Seitling, ein fleischiger Pilz mit starkem Geschmack und intensivem Aroma, verfeinert das berühmte Fleisch der Chianina, einer einheimischen Rinderrasse aus dem Val di Chiana.



Le Violette con patata viola Vitelotte

(MIT VIOLETTEN KARTOFFELN VITELOTTE)



K130

GEWICHT EINES STÜCKS 13g/17g

FÜLLUNG 60%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +20%

GARZEIT 4-5 Min.

PRO PORTION 8 Stk. (120g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 60%:

Püree aus violetten Kartoffeln
60% (Vitelotte), Stracchino Käse,
Guanciale (Schweinebacke),
Pecorino Romano DOP Käse,
Schnittlauch, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

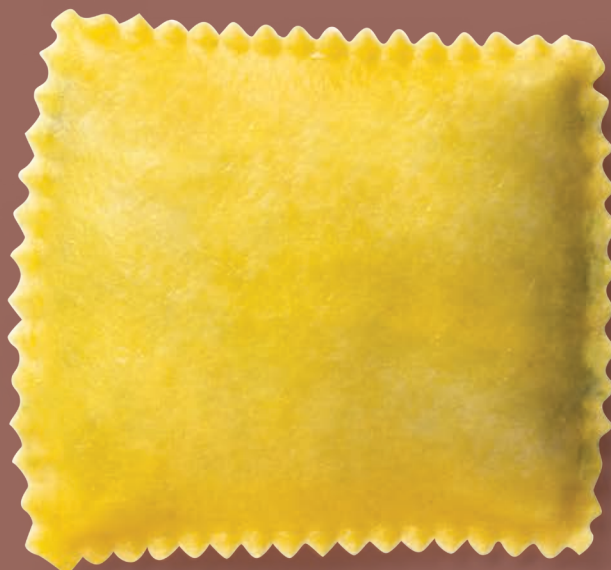
Eine süße und weiche Kartoffel mit mehligem Fruchtfleisch und einem samtigen, an Kastanien erinnernden Geschmack; die Vitelotte zeichnet sich durch eine tief violette Farbe aus. In den Violette trifft sie auf Stracchino und Pecorino Romano DOP in einer weichen Füllung, die durch die Knusprigkeit des Guanciale, Schweinebacke, ausgeglichen wird.





DIE FORMEN

i Ravioloni



65mm / 75mm

78mm / 88mm

Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

(MIT RICOTTA AUS BÜFFELMILCH UND JUNGER BLATTSPINAT)



K108

GEWICHT EINES STÜCKS 38g/46g

FÜLLUNG 67%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 3 Stk. (150g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 67%:

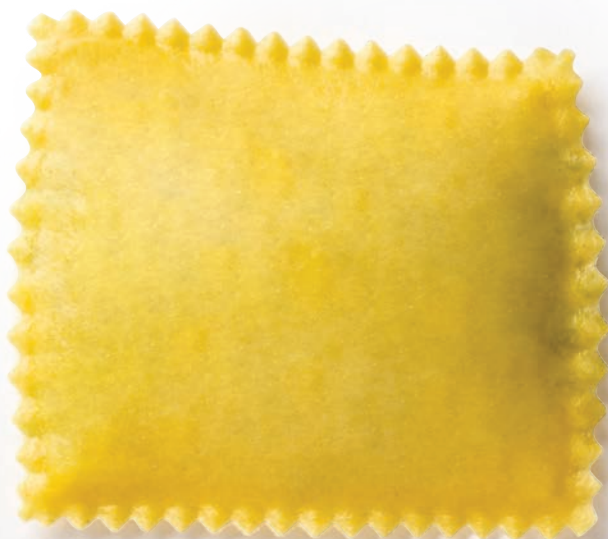
Buffelricotta 66%, Spinatsprossen
23%, Paniermehl, Salz, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Der Büffel-Ricotta unterscheidet sich deutlich von den anderen durch seinen besonderen Geschmack und die Konsistenz der Pasta, die weniger körnig ist als andere Ricottas. Vom Spinat werden nur die kleinen Blätter verwendet, d. h. der zarteste und schmackhafteste Teil.

Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP

(MIT ASIAGO DOP KÄSE
UND RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP)



K111

GEWICHT EINES STÜCKS 38g/46g

FÜLLUNG 67%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 5 Min.

PRO PORTION 3 Stk. (150g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 67%:

Asiago DOP Käse 29%,
geschmorter Radicchio Rosso
aus Treviso IGP 18,5%, Ricotta,
Paniermehl, Salz, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Asiago DOP. hat den Geschmack von frisch gemolkener Milch, süß, aber mit einer leichten Säure, ein perfekter Kontrast zum erwachsenen, leicht bitteren Geschmack des Radicchio di Treviso IGP, der in dieser Füllung sowohl in den späten als auch in den frühen Sorten enthalten ist.





DIE FORMEN

i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli

(MIT PECORINO AUS PIENZA UND PINIENKERNEN)



K104

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +18%

GARZEIT 4-5 Min.

PRO PORTION 6 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

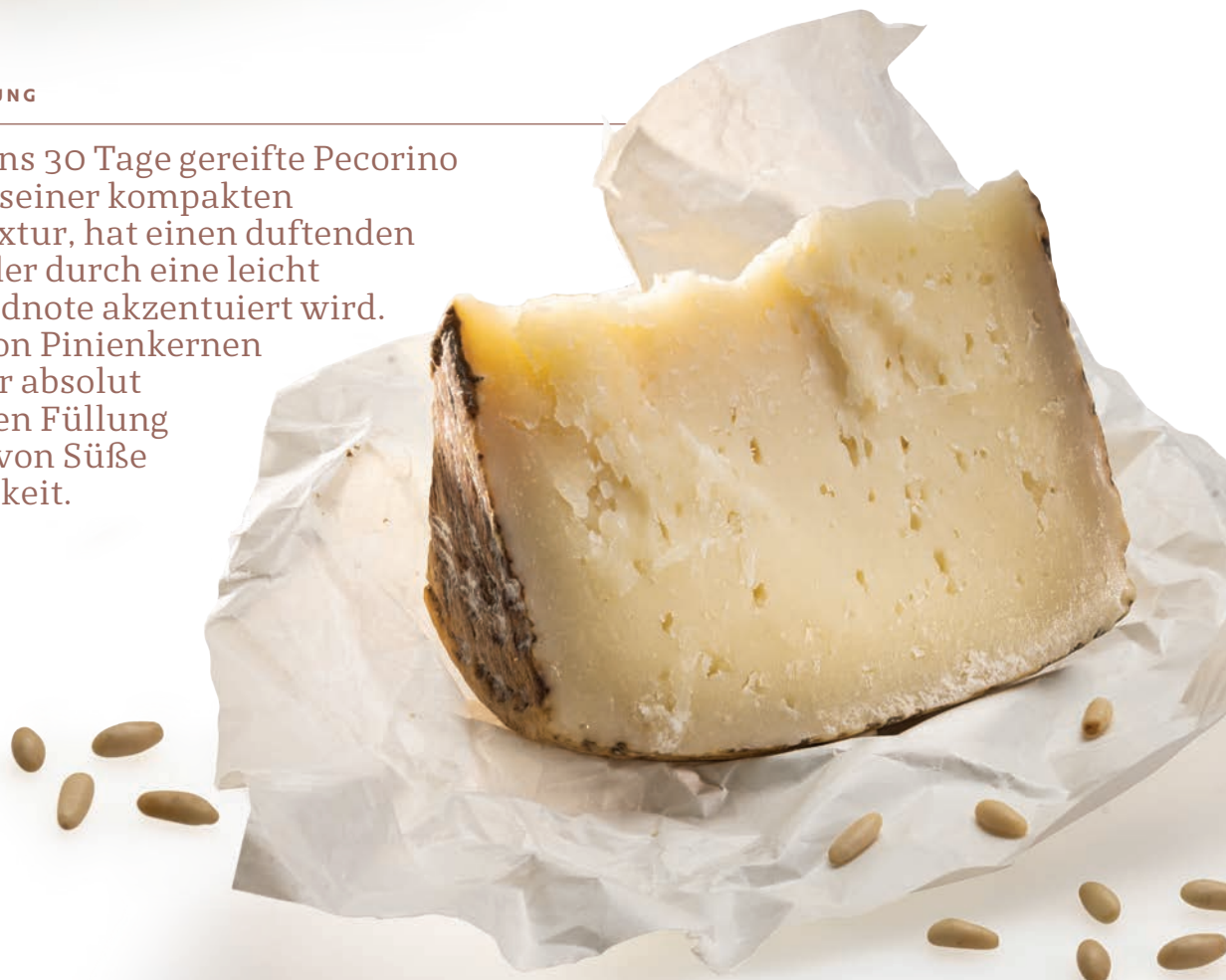
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Pecorino Käse aus Pienza
25%, Ricotta, Pinienkerne 7%,
Paniermehl, Salz, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Der mindestens 30 Tage gereifte Pecorino di Pienza mit seiner kompakten und zähen Textur, hat einen duftenden Geschmack, der durch eine leicht säuerliche Endnote akzentuiert wird. Die Zugabe von Pinienkernen verleiht dieser absolut schmackhaften Füllung einen Hauch von Süße und Knusprigkeit.



Raviolotti con polenta e Montasio DOP

(MIT POLENTA UND MONTASIO DOP KÄSE)



K112

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +15%

GARZEIT 4-5 Min.

PRO PORTION 6 Stk. (130g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

Polenta 74% (Wasser, Maismehl,
Salz), Montasio DOP Käse 25%, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

Polenta aus gelbem Mais und Montasio DOP, der mindestens 2-4 Monate gereift ist, für eine umhüllende Füllung mit vollem, herzhaftem Geschmack, der mit der süßen Hintergrundnote des Käses endet.



Raviolotti al baccalà

(MIT GEPÖKELTER KABELJAU)



K127

GEWICHT EINES STÜCKS 18g/23g

FÜLLUNG 62%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +18%

GARZEIT 4-5 Min.

PRO PORTION 5 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 62%:

gepökelter Kabeljau 69%,
pasteurisierte Frischvollmilch,
weisses Maismehl, Petersilie,
Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel,
Knoblauch, Salz, Pfeffer.

DETAILS DER FÜLLUNG

Entsalzene Kabeljaufilets, in
Milch geschmort und mit weißem
Maismehl aufgeschlagen, für eine
cremige, konsistente, umhüllende
und herzhafte Füllung.





Strichetti all'uovo



17mm
/ 22mm



32mm / 42mm

K114

GEWICHT EINES STÜCKS 1g/1,1g

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +60%

GARZEIT 1-2 Min.

PRO PORTION 80g

Zutaten für den Teig:
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung, Salz.



Tortellini alla moda di Bologna

(NACH BOLOGNESER ART)

17mm
/ 19mm



17mm / 19mm

K107

GEWICHT EINES STÜCKS 1,9g/1,95g

FÜLLUNG 37%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +35%

GARZEIT 3-4 Min.

PRO PORTION 90g

Zutaten für den Teig:
Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 37%:
Parmigiano Reggiano DOP
Käse 38%, Mortadella 38%,
Schweinefleisch, Sonnenblumenöl,
Muskatnuss, Wein, Salz, Rosmarin,
Knoblauch, Pfeffer.

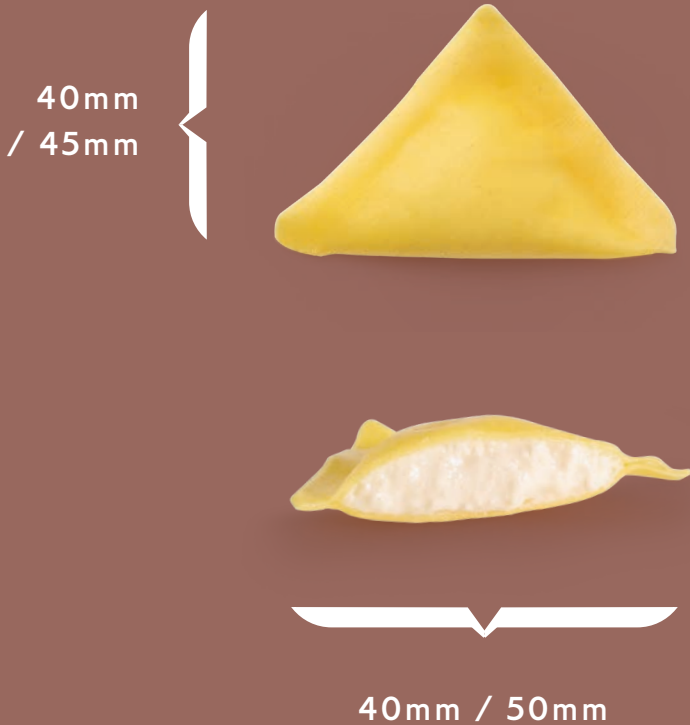
DETAILS DER FÜLLUNG

In Wein geschmortes
Schweinefleisch mit Gewürzen
und Kräutern, Mortadella,
Parmigiano Reggiano DOP
und der unverzichtbaren
Muskatnuss. Gerade genug
für einen Geschmack von
außergewöhnlicher Intensität.



Triangoletti al Parmigiano Reggiano

(MIT PARMIGIANO REGGIANO KÄSE)



K137

GEWICHT EINES STÜCKS 10g/12g

FÜLLUNG 60%

ERGIEBIGKEIT BEIM GAREN +26%

GARZEIT 3 Min.

PRO PORTION 9 Stk. (110g)

Zutaten für den Teig:

Hartweizengriess,
Eier aus Bodenhaltung.

Zutaten für die Füllung 60%:

Parmigiano Reggiano
DOP Käse 20%, Ricotta,
pasteurisierte Frischvollmilch,
Wasser, Brot, Mascarpone
Käse, Kartoffelstärke, Salz.

DETAILS DER FÜLLUNG

36 Monate alter Parmesankäse, frische Vollmilch und Mascarpone, allesamt italienischer Herkunft: eine Hymne an die Cremigkeit und Weichheit; diese Füllung bietet dem Gaumen ein samtiges Gefühl und ein intensives Erlebnis.





Unser Dank geht an:

PORCELAIN:
Caraiba s.r.l.
Zola predosa, Bologna

INFORMATIONEN ZUR VERPACKUNG

Produktcode	Produktname	Gewicht pro Verkaufseinheit	Verpackung	Haltbarkeit des Produkts
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K134	BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCAVALLO SILANO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONI	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 PEZZI CAD.	18 MONATE
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	18 MONATE
K106	GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	24 MONATE
K105	INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	24 MONATE
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	4kg	4 X 1KG PACKUNGEN	24 MONATE
K116	QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO	2kg	9 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2kg	8 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK	18 MONATE
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	18 MONATE
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK	24 MONATE
K104	RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK	18 MONATE
K114	STRICHETTI ALL'UOVO	2kg	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	24 MONATE
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	LOSE IN LEBENSMITTELECHTEN BEUTELN VERPACKTES PRODUKT	18 MONATE
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2kg	10 PLATTEN ZU JE 24 STÜCK	18 MONATE

Tiefkühlprodukt (-18°C). Die Bilder dienen nur dazu, das Produkt darzustellen. Um nähere Informationen zu den Eigenschaften des Produkts, zu den Zutaten und zu eventuell enthaltenen Allergenen zu erhalten, können die Fach-Datenblätter herangezogen werden.



Divine Creazioni® ist ein Markenzeichen



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

