



---

LES PÂTES  
SANS ÉGAL



## Affinités électives

### DIVINE CREA<sup>ZIONI</sup><sup>®</sup> ET RESTAURATION FINE DINING

Dans les mains de chaque chef **DIVINE CREA<sup>ZIONI</sup><sup>®</sup>** les Pâtes sans égal se traduit immédiatement en une expérience gastronomique unique qui n'oublie aucun sens, en parfaite harmonie avec l'esprit du Fine Dining.

Un concept qui, avec le soin du détail, de l'atmosphère et du service, place le client au centre d'un moment où rien n'est laissé au hasard.

Pensée pour satisfaire, surprendre et innover, **DIVINE CREA<sup>ZIONI</sup><sup>®</sup>** est un petit chef-d'œuvre de pâtes fraîches fait de connaissance, de culture et d'amour des choses bien faites ; une excellence dédiée au Fine Dining et dans laquelle les saveurs, mais aussi les formes, les textures et les parfums participent à la restitution d'un véritable sens d'exclusivité et de raffinement.



## DIVINE CREAZIONI®: TROUVEZ-EN AUTRE IDENTIQUE

C'est un vice de forme qui rend les pâtes DIVINE CREAZIONI® sans égales : dans ses nouveaux formats inspirés de la tradition, chaque pièce est différente de l'autre comme dans la fabrication artisanale. Cela fait de DIVINE CREAZIONI® un produit unique en son genre.

Les farces sont recherchées, avec des ingrédients choisis parmi les meilleurs DOP italiens, et les associations originales et raffinées sont étudiées. Rien n'est négligé : de la pâte (huit œufs par kilo de farine) en parfait équilibre avec la farce, au conditionnement en barquettes pour éviter la casse des parties les plus fragiles.

## DIVINE CREAZIONI®: PROTAGONISTES ABSOLUES

Il faut vraiment ajouter peut à DIVINE CREAZIONI® pour obtenir un plat raffiné capable d'offrir aux clients une expérience gustative unique.

La présence généreuse de farce, avec la pâte dorée et moelleuse, rend nos pâtes parfaites pour être associées aux sauces les plus sophistiquées, mais aussi aux plus simples et délicates.



# Menù

LES FORMATS EXCLUSIFS ET INÉGALÉS  
DIVINE CREAZIONI®

<b>Bauletti®, Panciotti®, Scrigni®</b>	5
<i>i Bauletti®</i>	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>i Panciotti®</i>	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
<i>gli Scrigni®</i>	19
con burrata di Puglia	20
ripieni agli scampi	21
cacio e pepe	22
Carbonara	23
<b>Les autres formats Divine Creazioni®</b>	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>i Quadrelli</i>	30
con agnello e timo	31
con Chianina e cardoncelli	32
Le Violette con patata viola Vitelotte	33
<i>i Ravioloni</i>	34
con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci	35
con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP	36
<i>i Raviolotti</i>	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
Triangoletti al Parmigiano Reggiano	43

BAULETTI®



PANCIOTTI®



SCRIGNI®



## Bauletti®, Panciotti® et Scrigni®

### TROIS FORMATS EXCLUSIFS ET INÉGALÉS

Bauletti®, Panciotti® et Scrigni®: ce sont les trois formats exclusifs **DIVINE CREAZIONI®** toujours inspirés des formes traditionnelles, mais évolués pour être encore plus surprenants et savoureux.

Le bord ondulé des Bauletti® et des Scrigni® est un hommage à la coupe artisanale de l'éperon et cite les formes plus classiques de pâtes fraîches farcies.

La fermeture à deux feuilles du Panciotti® reproduit la coupe de l'emporte-pièce, dans un format qui suit une tendance plus expérimentale.

Trois formats différents unis par une caractéristique : la capacité qui accueille une farce plus généreuse sans perdre l'équilibre parfait entre la pâte et la farce, une caractéristique typique de **DIVINE CREAZIONI®**.



LES FORMES

i Bauletti®



40mm  
/ 50mm



55mm / 65mm

# Bauletti® con formaggio Castelmagno DOP

(AU FROMAGE CASTELMAGNO DOP)



## K101

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	6pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
Castelmagno DOP 31%, ricotta,  
chapelleure, sel.

## DÉTAILS DE LA FARCE

fabriqué à partir du lait cru  
de deux traites quotidiennes  
et affiné pendant au moins  
deux mois dans des grottes  
naturelles, fraîches et humides,  
le Castelmagno DOP, l'un des  
meilleurs fromages italiens,  
au goût aromatique d'herbes  
parfumées, est le protagoniste  
incontesté de cette farce.

# Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

(À LA RICOTTA DE BREBIS ET PISTACHES DE SICILE)



**K115**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	6pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
à la ricotta de brebis et pistaches  
de Sicile 9%, chapelure, sel, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

la pistache verte de Sicile,  
fruit au goût sucré, délicat et  
aromatique, universellement  
reconnu comme unique,  
s'associe ici à la savoureuse  
ricotta de lait de brebis.

# Bauletti® con pesce spada e lime

(AVEC ESPADON ET CITRON VERT)



**K136**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
espadon 55%, ricotta, chapelure,  
jus de citron vert, sel, zeste de  
citron vert.

## DÉTAILS DE LA FARCE

une farce à l'espadon avec une  
note fraîche de citron vert.



# Bauletti® ripieni all'astice (AU HOMARD)



**K119**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
homard 33%, crabe, purée de  
pommes de terre (pommes de  
terre, fumet de homard, huile  
d'olive vierge extra, romarin), sel,  
menthe, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

le goût prononcé du homard canadien et la fermeté de  
sa chair sont préservés dans cette farce grâce à une  
préparation minutieuse et experte.  
L'ajout de menthe apporte une note  
rafraîchissante pour couronner  
cette farce recherchée.



# Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP

(AUX BROCOLI-RAVE ET FROMAGE CACIOCavallo SILANO DOP)



**K134**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	6pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
brocoli-rave braisés 36%, ricotta,  
fromage Caciocavallo Silano DOP  
25%, chapelure, sel, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

le goût intense du friariello, avec une légère touche épicée, rencontre les notes douces mais prononcées du Caciocavallo Silano DOP, le fromage à pâte semi-dure à pâte filée garanti par le Consortium qui le protège : une excellence de la tradition laitière du sud.



# Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

(AU MIJOTÉ DE BOEUF ET VIN BAROLO DOCG)



**K141**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
viande de boeuf 60%, vin Barolo  
DOCG 6%, amidon de riz, huile  
d'olive extra-vierge, oignon, céleri,  
carottes, sel, ail, laurier, romarin.

## DÉTAILS DE LA FARCE

Une farce qui célèbre la chaleur des rituels partagés et le plaisir d'être ensemble.  
Un fond aromatique, une cuisson lente  
des meilleures pièces du boeuf généreusement  
marinées dans le précieux Barolo DOCG pour  
un goût et une texture uniques, qui sentent la  
tradition et la cheminée.



# Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”

(AUX CEPES ET FROMAGE “TALEGGIO AOP”)



**K142**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
cèpes 41%, ricotta, fromage  
Taleggio DOP 24%, pain, gélatine  
alimentaire d'origine animale, huile  
d'olive extra-vierge, persil, sel, ail,  
poivre, sucre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

Une farce qui sent le sous-bois, où les parfums typiques des ingrédients se fondent dans un mélange qui parle d'atmosphères automnales. La technique raffinée du braisage met en valeur au maximum l'arôme intense des cèpes, enveloppées dans le délicat piquant du Taleggio DOP.





LES FORMES

i Panciotti®



70mm

# Panciotti® con melanzana e scamorza

## (À L'AUBERGINE ET À LA SCAMORZA)



**K110**

POIDS D'UNE PIÈCE	30g/34g
FARCE	66%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 66%:**  
aubergines, ricotta, scamorza 12%,  
GranaPadano DOP, Pecorino  
Romano DOP, chapelure, persil,  
basilic, huile d'olive vierge extra,  
huile de tournesol, sel, ail,  
échalote, poivre.

### DÉTAILS DE LA FARCE

le parfum de l'aubergine frite se  
marie à la saveur douce et pleine de  
la scamorza ; le Grana Padano et le  
Pecorino Romano, rigoureusement  
DOP, complètent le goût.



# Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord

(AUX NOIX DE SAINT JACQUES ET CREVETTES DES MERS DU NORD)



**K113**

POIDS D'UNE PIÈCE	30g/34g
FARCE	66%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

Ingédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

Ingédients de la farce 66%:  
noix de Saint Jacques braisées 24%,  
crevettes des mers du Nord 23,5%,  
ricotta, mascarpone, chapelure,  
coriandre, sel.

## DÉTAILS DE LA FARCE

la chair et le corail de la noix de  
Saint-Jacques du Pacifique braisés  
et des crevettes nordiques pour  
une farce légèrement sucrée et  
savoureuse à la fois.



# Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone

(AUX POINTES D'ASPERGES ET MASCARPONE)



**K126**

POIDS D'UNE PIÈCE	30g/34g
FARCE	66%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 66%:**  
asperges 40%, ricotta, fromage  
mascarpone 3,5%, fromage Grana  
Padano A.O.P., pain, huile d'olive  
vierge extra, oignon, sel, ail, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

les pointes d'asperges sont grossièrement hachées et rapidement braisées, et restent donc croquantes, d'un vert brillant et bien visibles dans la farce. Le mascarpone donne du crémeux et rehausse la douceur du produit.



# Panciotti® con finferli e Fontina DOP

(AUX CHANTERELLES ET AU FROMAGE FONTINA DOP)



**K132**

POIDS D'UNE PIÈCE	30g/34g
FARCE	66%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 66%:**  
ricotta, fromage Fontina DOP 18,5%,  
polenta de farine de maïs blanc,  
chanterelles 18,5%, persil, huile  
d'olive vierge extra, sel, ail, poivre  
garlic, pepper.

## DÉTAILS DE LA FARCE

La saveur et le parfum intenses  
et aromatiques de la chanterelle  
ne sont libérés qu'à la cuisson,  
rehaussés par le goût prononcé d'un  
fromage d'alpage et d'altitude : la  
Fontina DOP.



LES FORMES

# gli Scrigni®



53mm  
/ 60mm



38mm / 47mm

# Scrigni® con burrata di Puglia

(À LA BURRATA DI PUGLIA)



**K124**

POIDS D'UNE PIÈCE	16g/20g
FARCE	67%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	2 min.
PAR PORTION	7pc. (environ 125g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 67%:**  
burrata 59%, ricotta, huile d'olive  
vierge extra, pain, gélatine  
alimentaire, oeufs de poules  
élevées au sol, sel, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

une farce fraîche, crémeuse,  
où le léger piquant de l'huile  
d'olive vierge extra accentue  
la douceur de la burrata, la  
protagoniste absolue de ce  
produit.

# Scrigni® ripieni agli scampi

## (AUX LANGOUSTINES)



**K128**

POIDS D'UNE PIÈCE	16g/20g
FARCE	67%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	2 min.
PAR PORTION	7pc. (environ 125g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 67%:**  
langoustines 27%, ricotta, bouillon,  
fromage mascarpone, chapelure,  
huile d'olive vierge extra, sel,  
oignon, ail, ciboulette, romarin,  
poivre, gélatine alimentaire.

### DÉTAILS DE LA FARCE

une farce très raffinée  
de langoustines au goût  
particulièrement délicat mais  
d'une intensité vraiment  
surprenante.



**DIVINE®**  
CREAZIONI

# Scrigni® cacio e pepe



**K133**

POIDS D'UNE PIÈCE	16g/20g
FARCE	67%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	2 min.
PAR PORTION	7pc. (environ 125g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 67%:**  
lait frais entier pasteurisé, fromage  
Pecorino Romano DOP 27%, ricotta,  
pain, féculle de pomme de terre,  
gélatine alimentaire, poivre 0,4%.

## DÉTAILS DE LA FARCE

le cacio e pepe, l'une des recettes les plus anciennes de la tradition culinaire romaine, devient une farce. La rondeur du Pecorino Romano DOP règne en maître sans cacher la note épicée du poivre noir.



# Scrigni® Carbonara

**K135**

<b>POIDS D'UNE PIÈCE</b>	<b>16g/20g</b>
<b>FARCE</b>	<b>67%</b>
<b>RENDEMENT EN CUISSON</b>	<b>+20%</b>
<b>CUISENT EN</b>	<b>2 min.</b>
<b>PAR PORTION</b>	<b>7pc. (environ 125g)</b>



**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 67%:**  
lait frais entier pasteurisé, fromage  
Pecorino Romano DOP, guanciale 9,5%,  
jaune d'oeuf de poules élevées au sol,  
fécule de pomme de terre, gelatine  
alimentaire, huile d'olive vierge extra,  
poivre, ail.

## DÉTAILS DE LA FARCE

du guanciale affiné et  
rissolé dans les règles de  
l'art, du Pecorino Romano  
DOP amalgamé avec le lait  
et le poivre, le tout pour une  
farce crémeuse et épicee,  
comme le veut la tradition.





Trouvez-en une  
autre identique

LES AUTRES FORMATS  
DIVINE CREAZIONI®

# Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

(AVEC TRUFFE ET FROMAGE STRACCHINO ALL'ANTICA)

42mm  
/ 52mm



41mm / 48mm



**K129**

POIDS D'UNE PIÈCE	10g/14g
FARCE	55%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5-6 min.
PAR PORTION 10pc. (environ 120g)	

Ingédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs de poules  
élevées au sol.

Ingédients de la farce 55%:  
ricotta, fromage Stracchino all'Antica  
delle valli Orobiche de la Lombardie 21%,  
truffe 5%, pain, sel.

#### DÉTAILS DE LA FARCE

le goût délicat de la truffe blanche  
d'été se marie harmonieusement  
avec celui légèrement piquant  
du Stracchino all'Antica, l'un des  
fromages d'excellence produits dans  
les Alpes bergamasques.  
Le résultat est une farce totalement  
inédite, contenue dans une forme qui  
rappelle l'agnolotto traditionnel avec  
sa pâte pliée et dentelée sur les bords.



# Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(AU PARMIGIANO REGGIANO)



35mm  
/ 37mm



32mm / 34mm



## K100

POIDS D'UNE PIÈCE	13g/14g
FARCE	52%
RENDEMENT EN CUISSON	+33%
CUISENT EN	5-6 min.
PAR PORTION	10pc. (environ 140g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 52%:**  
Parmigiano Reggiano DOP 44%, ricotta, chapelure, oeufs de poules élevées au sol, sel, noix de muscade.

## DÉTAILS DE LA FARCE

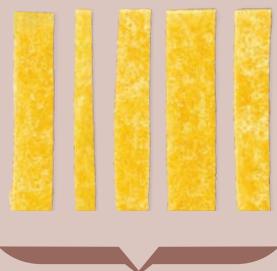
l'intensité du goût et l'arôme rond et plein du Balanzone proviennent du Parmigiano Reggiano DOP affiné 30 mois pour 44% de la farce.



# Garbugli®

## taglierini a sfoglia ruvida

(TAGLIERINI À ABAISSE RUGUEUSE)



2mm / 5,5mm

dans chaque nid  
5 découpes différents

**K106**

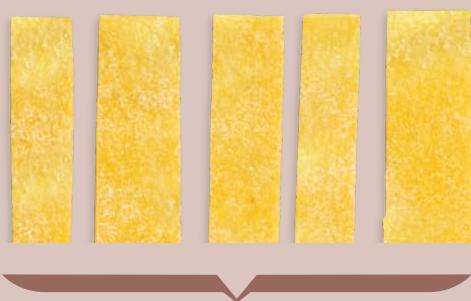
POIDS D'UNE PIÈCE	23g/27g
LONGUEUR	260 mm
RENDEMENT EN CUISSON	+75%
CUISENT EN	2-3 min.
PAR PORTION	3 nids (environ 80g)

Ingrédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs de  
poules élevées au sol, sel.

# Intrighi®

## tagliatelle a sfoglia ruvida

(TAGLIATELLE À ABAISSE RUGUEUSE)



7mm / 11mm

dans chaque nid  
5 découpes différents

**K105**

POIDS D'UNE PIÈCE	23g/27g
LONGUEUR	260 mm
RENDEMENT EN CUISSON	+68%
CUISENT EN	2-3 min.
PAR PORTION	3 nids (environ 80g)

Ingrédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs de  
poules élevées au sol, sel.



# I Mammoli di patata viola Vitelotte

(AU DE POMME DE TERRE VIOLETTES VITELOTTE)



**K139**

POIDS D'UNE PIÈCE	4,3g
RENDEMENT EN CUISSON	+5%
CUISENT EN	2-3 min.
PAR PORTION	150g

## Ingrédients :

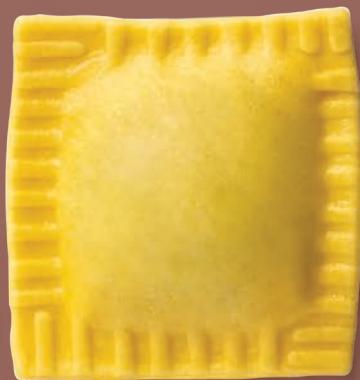
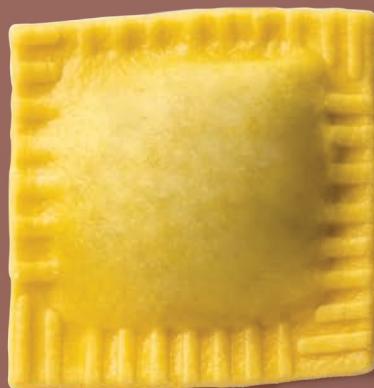
purée de pommes de terre violettes 68% (Vitelotte), farine de blé tendre, eau, féculle de pomme de terre, sel.



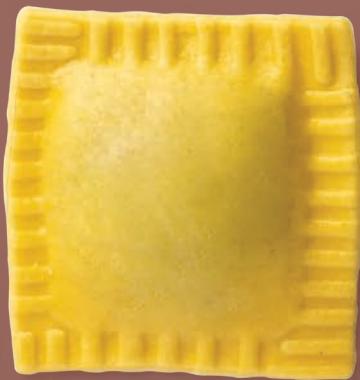


LES FORMES

# i Quadrelli



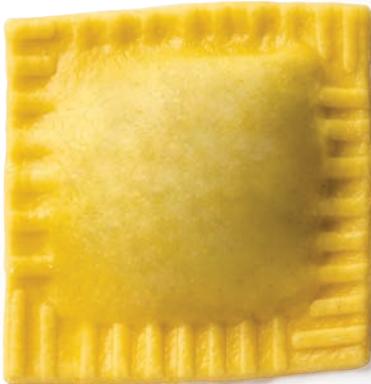
45mm  
/ 55mm



42mm / 52mm

# Quadrelli con agnello e timo

(À L'AGNEAU ET AU THYM)



**K116**

POIDS D'UNE PIÈCE	12g/16g
FARCE	55%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	9pc. (environ 120g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 55%:**  
viande d'agneau braisée 45%, ricotta, épinards, bouillon d'agneau, chapelure, oignon, huile de tournesol, Parmigiano Reggiano DOP, vin blanc, ail, sel, thym, poivre.

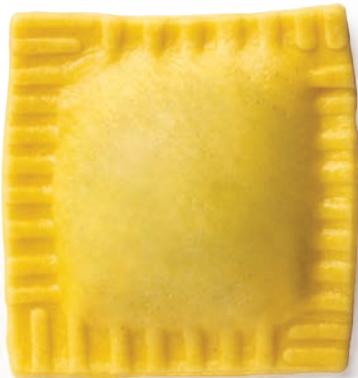
## DÉTAILS DE LA FARCE

la viande d'agneau, d'une grande valeur nutritionnelle, est associée au thym, une plante aromatique extraordinaire dont les anciennes populations de la Méditerranée occidentale appréciaient déjà les caractéristiques.



# Quadrelli con Chianina e cardoncelli

(À LA VIANDE “CHIANINA”  
ET PLEUROTTES DU PANICAUT)



## DÉTAILS DE LA FARCE

La Pleurote du panicaut, un champignon charnu au goût prononcé et à l'arôme intense, rehausse la célèbre viande de Chianina, une race bovine autochtone de la zone appelée Val di Chiana.

**K117**

POIDS D'UNE PIÈCE	12g/16g
FARCE	55%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	9pc. (environ 120g)

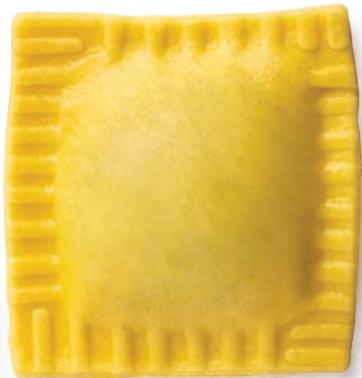
**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 55%:**  
viande bovine de race Chianina 55%, bouillon de viande bovine, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, pleurotes du panicaut braisés 4%, oeufs de poules élevées au sol, huile de tournesol, vin rouge, ail, persil, sel, poivre.



# Le Violette con patata viola Vitelotte

(AVEC POMMES DE TERRE VIOLETTES VITELOTTE)



**K130**

POIDS D'UNE PIÈCE	13g/17g
FARCE	60%
RENDEMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	8pc. (environ 120g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 60%:**  
purée de pommes de terre violettes 60% (Vitelotte), fromage Stracchino, guanciale, fromage Pecorino Romano DOP, ciboulette, sel.

## DÉTAILS DE LA FARCE

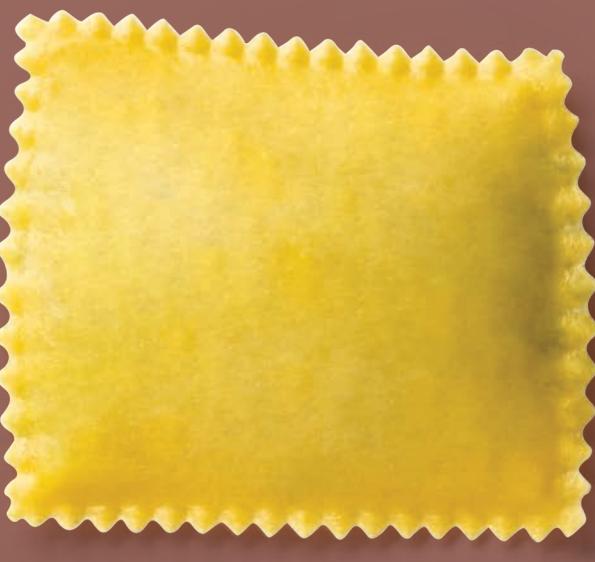
pomme de terre sucrée et moelleuse, à la pulpe farineuse et au goût velouté rappelant la châtaigne, la Vitelotte se caractérise par un corps de couleur violet intense. Les Violette sont composées de stracchino et de Pecorino Romano DOP dans une farce onctueuse, contrastée par le croquant du guanciale.





LES FORMES

# i Ravioloni



65mm / 75mm

78mm / 88mm



# Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

(À LA CRÈME DE RICOTTA DE BUFFLONNE ET AUX POUSSES D'ÉPINARDS)



**K108**

POIDS D'UNE PIÈCE	38g/46g
FARCE	67%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	3pc. (environ 150g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 67%:**  
ricotta de bufflonne 66%, pousses d'épinards 23%, chapelure, sel, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

la ricotta di bufala se différencie nettement des autres par la particularité de son goût et par la consistance de la pâte qui est moins granuleuse que les autres ricottas. Seules les feuilles des épinards, la partie la plus tendre et la plus savoureuse, sont utilisées.

# Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP

(AU FROMAGE ASIAGO DOP  
ET CHICORÉE ROUGE DE TRÉVISE IGP)



**K111**

POIDS D'UNE PIÈCE	38g/46g
FARCE	67%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	5 min.
PAR PORTION	3pc. (environ 150g)

Ingrédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs de  
poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 67%:  
fromage Asiago DOP 29%,  
chicorée rouge de Trévise I.G.P.  
braisée 24%, ricotta, chapelure,  
sel, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

l'Asiago DOP a un goût de lait  
fraîchement trait, doux mais  
avec une légère pointe d'acidité,  
dans un contraste parfait avec  
le goût mature, légèrement  
amer de la salade trévise IGP,  
qui dans cette farce est présente  
dans la variété tardive et  
précoce.





LES FORMES

# i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

# Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli

(AU PECORINO DE PIENZA ET AUX PIGNONS)



**K104**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+18%
CUISENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	6pc. (environ 130g)

Ingrédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs de  
poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 62%:  
pecorino de Pienza 25%,  
ricotta, pignons 7%, chapelure,  
sel, poivre.

## DÉTAILS DE LA FARCE

le Pecorino di Pienza affiné au minimum 30 jours, d'une pâte compacte et dure à la coupe, a un goût parfumé, accentué par une note finale légèrement acide. L'ajout de pignons de pin donne une touche sucrée et croquante à cette farce savoureuse.



# Raviolotti con polenta e Montasio DOP

(À LA POLENTA ET AU FROMAGE MONTASIO DOP)



**K112**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	6pc. (environ 130g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
polenta 74% (eau, farine di maïs, sel), fromage Montasio DOP 25%, sel.

## DÉTAILS DE LA FARCE

polenta de maïs jaune et Montasio DOP affiné au moins 2-4 mois, pour une farce enveloppante, au goût rond et savoureux, qui se termine par la note de fond sucrée du fromage.



**DIVINE®**  
CREAZIONI

# Raviolotti al baccalà

## (À LA MORUE)



**K127**

POIDS D'UNE PIÈCE	18g/23g
FARCE	62%
RENDEMENT EN CUISSON	+18%
CUISENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 62%:**  
morue 69%, lait, farine de maïs blanc, persil, huile d'olive vierge extra, oignon, ail, sel, poivre.

### DÉTAILS DE LA FARCE

filets de morue dessalés, braisés au lait et amalgamés avec la farine de maïs blanc, pour une farce crémeuse et consistante, enveloppante et savoureuse.





## Strichetti all'uovo



17 mm  
/ 22 mm



32 mm / 42 mm

**K114**

POIDS D'UNE PIÈCE 1g/1,1g

RENDEMENT EN CUISSON +60%

CUISENT EN 1-2 min.

PAR PORTION 80g

Ingrédients des pâtes :  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol, sel.

**DIVINE®**  
CREAZIONI

# Tortellini alla moda di Bologna

(À LA BOLOGNAISE)

17mm  
/ 19mm



17mm / 19mm

**K107**

POIDS D'UNE PIÈCE	1,9g/1,95g
FARCE	37%
RENDEMENT EN CUISSON	+35%
CUISENT EN	3-4 min.
PAR PORTION	90g

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 37%:**  
Parmigiano Reggiano DOP 38%, mortadelle 38%, viande de porc, huile de tournesol, noix de muscade, vin, sel, romarin, ail, poivre.

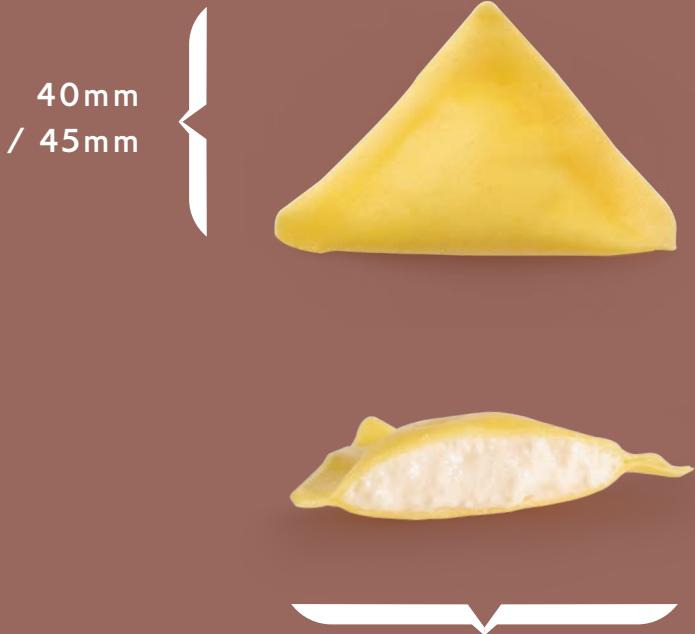
## DÉTAILS DE LA FARCE

viande de porc braisé au vin avec des épices et des herbes aromatiques, de la mortadelle, du Parmigiano Reggiano DOP et l'indispensable noix de muscade. Juste ce qu'il faut pour une saveur d'une intensité extraordinaire.



# Triangoletti al Parmigiano Reggiano

(AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO)



40mm / 50mm

**K137**

POIDS D'UNE PIÈCE	10g/12g
FARCE	60%
RENDEMENT EN CUISSON	+26%
CUISENT EN	3 min.
PAR PORTION	9pc. (environ 110g)

**Ingédients des pâtes :**  
semoule de blé dur, oeufs  
de poules élevées au sol.

**Ingédients de la farce 60%:**  
fromage Parmigiano Reggiano  
DOP 20%, ricotta, lait frais  
entier pasteurisé, eau, pain,  
fromage mascarpone, féculle  
de pomme de terre, sel.

## DÉTAILS DE LA FARCE

du Parmigiano Reggiano affiné 36 mois,  
du lait frais entier et du mascarpone,  
tous d'origine italienne : un hymne à  
l'onctuosité et à la douceur, cette farce  
offre au palais une sensation veloutée  
et une expérience intense.





## INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

Code du produit	Nom du produit	Poids à l'unité de vente	Emballage	Durée du produit
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K134	BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCavallo SILANO DOP	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARONI	2kg	7 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	PRODUIT EN VRAC DANS UN SACHET POUR DENRÉES ALIMENTAIRES	18 MOIS
K106	GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratuits)	PRODUIT EN VRAC DANS UN SACHET POUR DENRÉES ALIMENTAIRES	24 MOIS
K105	INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratuits)	PRODUIT EN VRAC DANS UN SACHET POUR DENRÉES ALIMENTAIRES	24 MOIS
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	4kg	4 SACHETS DE 1KG CHACUN	24 MOIS
K116	QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO	2kg	9 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2kg	8 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGICASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	24 MOIS
K104	RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K114	STRICHETTI ALL'UOVO	2kg	PRODUIT EN VRAC DANS UN SACHET POUR DENRÉES ALIMENTAIRES	24 MOIS
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	PRODUIT EN VRAC DANS UN SACHET POUR DENRÉES ALIMENTAIRES	18 MOIS
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2kg	10 PLATEAUX DE 24 PIÈCES CHACUN	18 MOIS

Produit surgelé (-18°C). Pour connaître les caractéristiques du produit, la liste des ingrédients et des allergènes éventuels qu'il contient, consulter les fiches techniques.

Nous remercions :

**PORCELAIN:**  
Caraiba s.r.l.

Zola predosa, Bologna



Divine Creazioni® est une marque



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA

Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)

[surgital.it](http://surgital.it)

