



LA PASTA
SENZA UGUALI



Affinità elettive

DIVINE CREAZIONI® E RISTORAZIONE FINE DINING

Nelle mani di ogni chef **DIVINE CREAZIONI®** la Pasta senza uguali si traduce immediatamente in un'esperienza gastronomica unica che non tralascia nessun senso, in assoluta sintonia con lo spirito del Fine Dining.

Un concetto che, con la cura del dettaglio, dell'atmosfera e del servizio pone il cliente al centro di un momento dove nulla è lasciato al caso.

Pensata per appagare, stupire e innovare, **DIVINE CREAZIONI®** è un piccolo capolavoro di pasta fresca fatto di conoscenza, cultura e amore per le cose fatte bene; un'eccellenza vocata al Fine Dining e in cui non solo i sapori, ma anche le forme, le consistenze e i profumi concorrono a restituire un vero senso di esclusività e raffinatezza.



DIVINE CREAZIONI®: TROVANE UN'ALTRA UGUALE

È un vizio di forma che rende **DIVINE CREAZIONI®** la pasta senza uguali: nei suoi formati inediti ispirati alla tradizione, ogni pezzo è diverso dall'altro come nella lavorazione artigianale. Questo fa di **DIVINE CREAZIONI®** un prodotto unico nel suo genere.

Ricercati i ripieni i cui ingredienti sono scelti tra i migliori DOP italiani, studiati gli abbinamenti originali e raffinati. Niente è tralasciato: dalla sfoglia (otto uova per chilo di semola) in equilibrio perfetto con il ripieno al confezionamento in vassoi per evitare le rotture delle parti più fragili.

DIVINE CREAZIONI®: PROTAGONISTE ASSOLUTE

A **DIVINE CREAZIONI®** basta aggiungere davvero poco per ottenere un piatto raffinato capace di regalare ai clienti un'esperienza di gusto unica.

La generosa presenza di ripieno, insieme alla sfoglia dorata e morbida, rende la nostra pasta perfetta per essere abbinata ai sughi più sofisticati, ma anche a quelli più semplici e delicati.



I FORMATI ESCLUSIVI 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 cappelletti 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 |
| Gli altri formati 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® e Scrigni®

TRE FORMATI ESCLUSIVI E IMPAREGGIABILI

Bauletti®, Panciotti® e Scrigni®: sono i tre formati esclusivi **DIVINE CREAZIONI®** sempre ispirati alle forme della tradizione, ma evoluti per essere ancora più sorprendenti e gustosi.

L'orlo ondulato dei Bauletti® e degli Scrigni® omaggia il taglio artigianale della spronella e cita le forme più classiche della pasta fresca ripiena.

La chiusura a due sfoglie dei Panciotti® riproduce il taglio del coppapasta, in un formato che guarda a una corrente più sperimentale.

Tre formati diversi accomunati da una caratteristica: la capienza che accoglie un ripieno più generoso senza perdere l'equilibrio perfetto tra sfoglia e farcia, tratto tipico di **DIVINE CREAZIONI®**.



FOCUS SUL FORMATO

i Bauletti®



40mm
/ 50mm



55mm / 65mm

Bauletti® con formaggio Castelmagno DOP



K101

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 6pz (c.ca 130g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%:

Castelmagno DOP 31%, ricotta, pangrattato, sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

dal latte crudo di due mungiture giornaliere maturato per un minimo di due mesi in grotte naturali, fresche ed umide, nasce protagonista indiscusso di questo ripieno: il Castelmagno DOP, uno dei più pregiati formaggi italiani, dal gusto aromatico di erbe profumate.



Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia



K115

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 6pz (c.ca 130g) |

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.

DETTAGLI DI RIPIENO

il pistacchio verde di Sicilia,
un frutto dal gusto dolce,
delicato e aromatico,
universalmente riconosciuto
come unico, si sposa qui con la
saporita ricotta di pecora.

Bauletti® con pesce spada e lime



K136

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 5pz (c.ca 110g) |

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

Ingredienti del ripieno 62%:
pesce spada 55%, ricotta,
pangrattato, succo di lime, sale,
scorza di lime.

DETTAGLI DI RIPIENO

un ripieno di pesce spada
con una fresca nota di lime.



Bauletti® ripieni all'astice



K119

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 5pz (c.ca 110g) |

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

Ingredienti del ripieno 62%:
astice 33%, granchio, purea
di patate (patate, brodo, olio
extravergine di oliva, rosmarino),
sale, menta, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

il sapore deciso dell'astice canadese e la sodezza delle sue carni vengono preservati in questo ripieno grazie a una preparazione attenta e sapiente.

L'aggiunta di menta porta una nota rinfrescante a coronamento di questo ricercato ripieno.



Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP



K134

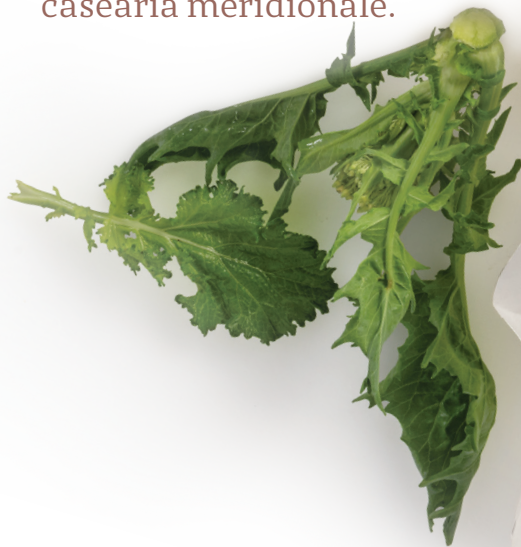
| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 6pz (c.ca 130g) |

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

Ingredienti del ripieno 62%:
friarielli brasati 36%, ricotta,
Caciocavallo Silano DOP 25%,
pangrattato, sale, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

il gusto intenso del friariello,
con quella lieve punta piccante,
incontra le note dolci ma decise
del Caciocavallo Silano DOP,
il formaggio semiduro a pasta filata
garantito dal Consorzio che lo tutela:
un'eccellenza della tradizione
casearia meridionale.



Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG



K141

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 5pz (c.ca 110g) |

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

Ingredienti del ripieno 62%:
carne di bovino 60%, vino Barolo
DOCG 6%, amido di riso, olio
extra vergine di oliva, cipolla,
sedano, carote, sale, aglio, alloro,
rosmarino, sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

un ripieno che celebra il calore dei riti condivisi
e il piacere di stare insieme.
Un fondo aromatico, una lenta cottura dei tagli
migliori del manzo generosamente marinati
nel pregiato Barolo DOCG per un sapore
e consistenza unici.



Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”



K142

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 5pz (c.ca 110g) |

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

Ingredienti del ripieno 62%:
funghi porcini 41%, ricotta,
Taleggio DOP 24%, pane, gelatina
alimentare di origine animale, olio
extra vergine di oliva, prezzemolo,
sale, aglio, pepe, zucchero.

DETTAGLI DI RIPIENO

una raffinata tecnica
di brasatura esalta
al massimo l'aroma intenso
del porcino, avvolto dalla
delicata piccantezza
del Taleggio DOP,
in un ripieno profumato
di sottobosco.





FOCUS SUL FORMATO

i Panciotti®



70mm



Panciotti® con melanzana e scamorza



DETTAGLI DI RIPIENO

la fragranza della melanzana soffritta si sposa col sapore dolce e corposo della scamorza; il Grana Padano e il Pecorino Romano, rigorosamente DOP, arrotondano il gusto.



K110

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 30g/34g |
| RIPIENO | 66% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 6 min. |
| PER PORZIONE | 4pz (c.ca 130g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 66%:

melanzane prefritte, ricotta, scamorza 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.

Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord



K113

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 30g/34g |
| RIPIENO | 66% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 6 min. |
| PER PORZIONE | 4pz (c.ca 130g) |

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

Ingredienti del ripieno 66%:
cappesante brasate 24%, gamberi
dei mari del Nord 23,5%, ricotta,
mascarpone, pangrattato,
coriandolo, sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

polpa e corallo di cappesante
del Pacifico brasate e gamberi
dell'Atlantico settentrionale
per un ripieno lievemente dolce
ma al contempo molto saporito.



Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone



K126

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 30g/34g |
| RIPIENO | 66% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 6 min. |
| PER PORZIONE | 4pz (c.ca 130g) |

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

Ingredienti del ripieno 66%:
asparagi 40%, ricotta, mascarpone
3,5%, GranaPadano DOP, pane,
olio extravergine di oliva, cipolla,
sale, aglio, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

le punte di asparagi vengono tagliate grossolanamente e appena brasate, rimanendo croccanti, verde brillante e ben visibili nel ripieno. Il mascarpone dà cremosità ed esalta la vena dolce del prodotto.



Panciotti® con finferli e Fontina DOP



K132

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 30g/34g |
| RIPIENO | 66% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 6 min. |
| PER PORZIONE | 4pz (c.ca 130g) |

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.

DETTAGLI DI RIPIENO

Il sapore e il profumo intensi e aromatici del finferlo si sprigionano solo durante la cottura, esaltati dal gusto deciso di un formaggio d'alpeggio e di alte quote: la Fontina DOP.





FOCUS SUL FORMATO

gli Scrigni®



53mm
/ 60mm



38mm / 47mm

Scrigni® con burrata di Puglia



K124

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 16g/20g |
| RIPIENO | 67% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 2 min. |
| PER PORZIONE | 7pz (c.ca 125g) |

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.

DETTAGLI DI RIPIENO

un ripieno fresco, cremoso,
in cui la leggera piccantezza
dell'olio extravergine d'oliva
accentua la dolcezza della
burrata, al centro assoluto di
questo prodotto.

Scrigni® ripieni agli scampi



K128

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 16g/20g |
| RIPIENO | 67% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 2 min. |
| PER PORZIONE | 7pz (c.ca 125g) |

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

Ingredienti del ripieno 67%:
scampi 33%, ricotta, brodo,
mascarpone, pangrattato, olio
extra vergine di oliva, sale, cipolla,
aglio, erba cipollina, rosmarino,
pepe, gelatina alimentare.

DETTAGLI DI RIPIENO

un raffinatissimo ripieno
di scampi dal sapore
particolarmente delicato
ma d'intensità davvero
sorprendente.



Scrigni® cacio e pepe



K133

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 16g/20g |
| RIPIENO | 67% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 2 min. |
| PER PORZIONE | 7pz (c.ca 125g) |

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 0,4%.

DETTAGLI DI RIPIENO

cacio e pepe, una delle
più antiche ricette della
tradizione culinaria
romana, diventa ripieno.
La rotondità
Pecorino Romano DOP
la fa da padrone senza
nascondere la nota speziata
del pepe nero



Scrigni® carbonara



K135

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 16g/20g |
| RIPIENO | 67% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 2 min. |
| PER PORZIONE | 7pz (c.ca 125g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%:

latte intero fresco pastorizzato, guanciale 18%, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo da allevamento a terra, fecola di patata, pane, gelatina alimentare, olio extravergine di oliva, pepe, aglio.

DETTAGLI DI RIPIENO

guanciale stagionato e rosolato ad arte, Pecorino Romano DOP amalgamato col latte e il pepe, il tutto per un ripieno cremoso e speziato, proprio come vuole la tradizione.



Trovane
un'altra uguale

GLI ALTRI FORMATI
DIVINE CREAZIONI®



Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

42mm
/ 52mm



41mm / 48mm



K129

| | |
|------------------|------------------|
| PESO DI UN PEZZO | 10g/14g |
| RIPIENO | 55% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 5-6 min. |
| PER PORZIONE | 10pz (c.ca 120g) |

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 5%, pane, sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

il gusto delicato del tartufo scorzone si fonde in maniera armonica con quello leggermente pungente dello Stracchino all'Antica, una eccellenza tra i formaggi prodotti nelle valli Orobiche della Lombardia. Il risultato è un ripieno del tutto inedito, racchiuso in una forma che cita il tradizionale agnolotto dalla sfoglia ripiegata e dentellata sui bordi.

DIVINE®
CREAZIONI

Balanzoni al Parmigiano Reggiano



35mm
/ 37mm



32mm / 34mm

K100

| | |
|------------------|------------------|
| PESO DI UN PEZZO | 13g/14g |
| RIPIENO | 52% |
| RESA IN COTTURA | +33% |
| CUOCIONO IN | 5-6 min. |
| PER PORZIONE | 10pz (c.ca 140g) |

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

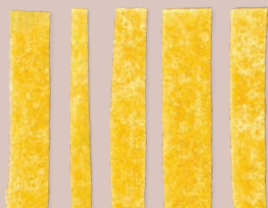
Ingredienti del ripieno 52%:
Parmigiano Reggiano DOP
44%, ricotta, pangrattato, uova
da allevamento a terra, sale,
noce moscata.

DETTAGLI DI RIPIENO

al Parmigiano Reggiano DOP
stagionato 30 mesi per il 44%
del ripieno si deve la pienezza
di gusto e l'aroma rotondo e
pieno del Balanzone.



Garbugli® tagliolini a sfoglia ruvida



2mm / 5,5mm

ogni nido
ha **5** tagli diversi

K106

| | |
|------------------|-------------------|
| PESO DI UN PEZZO | 23g/27g |
| LUNGHEZZA | 260 mm |
| RESA IN COTTURA | +75% |
| CUOCIONO IN | 2-3 min. |
| PER PORZIONE | 3 nidi (c.ca 80g) |

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

Intrighi® tagliatelle a sfoglia ruvida



7mm / 11mm

ogni nido
ha **5** tagli diversi

K105

| | |
|------------------|-------------------|
| PESO DI UN PEZZO | 23g/27g |
| LUNGHEZZA | 260 mm |
| RESA IN COTTURA | +68% |
| CUOCIONO IN | 2-3 min. |
| PER PORZIONE | 3 nidi (c.ca 80g) |

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



I Mammoli di patata viola Vitelotte



K139

| | |
|------------------|----------|
| PESO DI UN PEZZO | 4,3g |
| RESA IN COTTURA | +5% |
| CUOCIONO IN | 2-3 min. |
| PER PORZIONE | 150g |

Ingredienti:

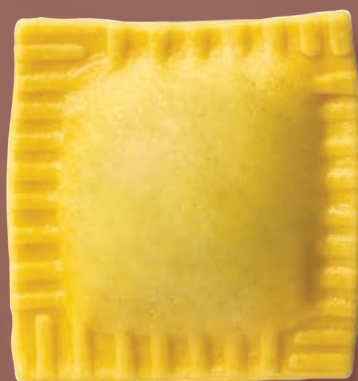
purea di patate viola 68% (Vitelotte),
farina di grano tenero, acqua,
fecola di patate, sale.



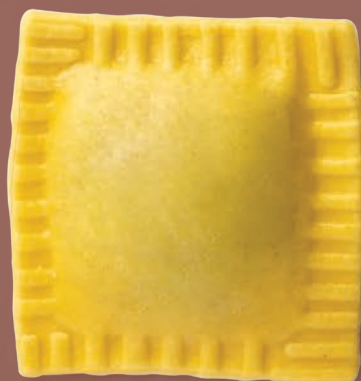


FOCUS SUL FORMATO

i Quadrelli



45mm
/ 55mm



42mm / 52mm

Quadrelli con agnello e timo



K116

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 12g/16g |
| RIPIENO | 55% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 4-5 min. |
| PER PORZIONE | 9pz (c.ca 120g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 55%:

carne di agnello 45%, ricotta,
spinaci, brodo, pangrattato, cipolla,
olio di semi di girasole, Parmigiano
Reggiano DOP, vino bianco, aglio,
sale, timo, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

la carne d'agnello, dall'alto valore nutritivo, si sposa con il timo, straordinaria pianta aromatica di cui già le antiche popolazioni del Mediterraneo occidentale apprezzavano le caratteristiche.



Quadrelli con Chianina e cardoncelli



K117

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 12g/16g |
| RIPIENO | 55% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 4-5 min. |
| PER PORZIONE | 9pz (c.ca 120g) |

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

Ingredienti del ripieno 55%:
carne di bovino di razza Chianina
55%, brodo, ricotta, Parmigiano
Reggiano DOP, pangrattato, funghi
cardoncelli brasati 4%, uova da
allevamento a terra, olio di semi
di girasole, vino rosso, aglio,
prezzemolo, sale, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

il cardoncello, un fungo carnoso dal sapore deciso e dal profumo intenso, esalta la rinomata carne di Chianina, razza bovina autoctona della zona detta Val di Chiana.



Le Violette con patata viola Vitelotte



K130

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 13g/17g |
| RIPIENO | 60% |
| RESA IN COTTURA | +20% |
| CUOCIONO IN | 4-5 min. |
| PER PORZIONE | 8pz (c.ca 120g) |

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

Ingredienti del ripieno 60%:
purea di patate viola 60%
(Vitelotte), stracchino, guanciale,
Pecorino Romano DOP,
erba cipollina, sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

patata dolce e morbida, dalla polpa farinosa e dal sapore vellutato che ricorda la castagna, la Vitelotte è caratterizzata da un corpo di colore viola intenso. Nelle Violette incontra stracchino e Pecorino Romano DOP in un ripieno morbido, controbilanciato dalla croccantezza del guanciale.



FOCUS SUL FORMATO

i Ravioloni



65mm / 75mm

78mm / 88mm



Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci



K108

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 38g/46g |
| RIPIENO | 67% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 3pz (c.ca 150g) |

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.

DETTAGLI DI RIPIENO

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 sono utilizzate solo le foglioline, cioè la parte più tenera e saporita.



Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP



K111

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 38g/46g |
| RIPIENO | 67% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 5 min. |
| PER PORZIONE | 3pz (c.ca 150g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%:

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

DETTAGLI DI RIPIENO

l'Asiago DOP ha sapore di latte appena munto, dolce ma con una lieve punta di acidità, in un contrasto perfetto con il gusto adulto, lievemente amarognolo del radicchio di Treviso IGP, che in questo ripieno è presente sia nella varietà tardiva che precoce.





FOCUS SUL FORMATO

i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli



K104

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +18% |
| CUOCIONO IN | 4-5 min. |
| PER PORZIONE | 6pz (c.ca 130g) |

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.

DETTAGLI DI RIPIENO

il Pecorino di Pienza stagionato per un minimo di 30 giorni, dalla pasta compatta e tenace al taglio, ha un sapore fragrante, accentuato da una nota finale appena acidula. L'aggiunta di pinoli conferisce una punta di dolcezza e croccantezza a questo ripieno assolutamente gustoso.



Raviolotti con polenta e Montasio DOP



K112

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +15% |
| CUOCIONO IN | 4-5 min. |
| PER PORZIONE | 6pz (c.ca 130g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%:

polenta 74% (acqua, farina di mais,
sale), formaggio Montasio DOP 25%,
sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

polenta di mais giallo e Montasio DOP
stagionato almeno 2-4 mesi e per un
ripieno avvolgente, dal gusto pieno,
sapido, che si conclude con la nota
di fondo dolce del formaggio.



Raviolotti al baccalà



K127

| | |
|------------------|-----------------|
| PESO DI UN PEZZO | 18g/23g |
| RIPIENO | 62% |
| RESA IN COTTURA | +18% |
| CUOCIONO IN | 4-5 min. |
| PER PORZIONE | 5pz (c.ca 110g) |

Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%:

baccalà 69%, latte intero fresco
pastorizzato, farina di mais bianco,
prezzemolo, olio extra vergine di
oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

filetti di baccalà dissalati, brasati
nel latte e mantecati con la farina
di mais bianco, per un ripieno
cremoso e consistente, avvolgente
e saporito.





Strichetti all'uovo



17mm
/ 22mm



32mm / 42mm

K114

| | |
|------------------|----------|
| PESO DI UN PEZZO | 1g/1,1g |
| RESA IN COTTURA | +60% |
| CUOCIONO IN | 1-2 min. |
| PER PORZIONE | 80g |

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



Tortellini alla moda di Bologna

17mm
/ 19mm



17mm / 19mm

K107

| | |
|------------------|------------|
| PESO DI UN PEZZO | 1,9g/1,95g |
| RIPIENO | 37% |
| RESA IN COTTURA | +35% |
| CUOCIONO IN | 3-4 min. |
| PER PORZIONE | 90g |

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

Ingredienti del ripieno 37%:
Parmigiano Reggiano DOP
38%, mortadella 38%, carne
di suino, olio di semi di
girasole, noce moscata, vino,
sale, rosmarino, aglio, pepe.

DETTAGLI DI RIPIENO

carne di suino brasata nel vino
con spezie e piante aromatiche,
mortadella, Parmigiano Reggiano
DOP e l'indispensabile noce
moscata.

Quanto basta per un sapore
di un'intensità straordinaria.



Triangololetti al Parmigiano Reggiano

40mm
/ 45mm



40mm / 50mm

K137

| | |
|------------------|------------------|
| PESO DI UN PEZZO | 10g/12g |
| RIPIENO | 60% |
| RESA IN COTTURA | +26% |
| CUOCIONE IN | 3 min. |
| PER PORZIONE | 9 pz (c.ca 110g) |

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

Ingredienti del ripieno 60%:
Parmigiano Reggiano DOP
20%, ricotta, latte intero fresco
pastorizzato, acqua, pane,
mascarpone, fecola di patata,
sale.

DETTAGLI DI RIPIENO

Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, latte intero fresco e mascarpone, tutti di origine italiana: un inno alla cremosità e alla morbidezza, questo ripieno offre al palato una sensazione vellutata e un'esperienza intensa.





Si ringrazia:

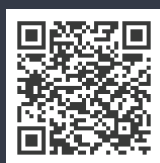
PORCELLANE:
Caraiba s.r.l.

Zola predosa, Bologna

INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO

| Codice | Nome prodotto | Peso unità di vendita | Confezionamento | Durata prodotto |
|--------|---|------------------------------------|---|-----------------|
| K101 | BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K115 | BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K136 | BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K119 | BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K134 | BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCAVALLO SILANO DOP | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K141 | BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K142 | BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K110 | PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA | 2kg | 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K113 | PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD | 2kg | 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K126 | PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONI | 2kg | 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K132 | PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP | 2kg | 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K124 | SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA | 2kg | 7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K128 | SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI | 2kg | 7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K133 | SCRIGNI® CACIO E PEPE | 2kg | 7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K135 | SCRIGNI® CARBONARA | 2kg | 7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K129 | AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA | 2kg | 10 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K100 | BALANZONI AL PARMIGIANO | 2kg | PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI | 18 MESI |
| K106 | GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA | 1,6kg (1,5kg + 100g in omaggio) | PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI | 24 MESI |
| K105 | INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA | 1,6kg (1,5kg + 100g in omaggio) | PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI | 24 MESI |
| K139 | I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE | 4kg | 4 SACCHETTI DA 1 KG CAD. | 24 MESI |
| K116 | QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO | 2kg | 9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K117 | QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI | 2kg | 9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K130 | LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE | 2kg | 8 VASSOI DA 16 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K108 | RAVIONONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI | 2kg | 5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K111 | RAVIONONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP | 2kg | 5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD. | 24 MESI |
| K104 | RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K112 | RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K127 | RAVIOLOTTI AL BACCALÀ | 2kg | 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD. | 18 MESI |
| K114 | STRICHETTI ALL'UOVO | 2kg | PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI | 24 MESI |
| K107 | TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA | 2kg | PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI | 18 MESI |
| K137 | TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO | 2kg | 10 VASSOI DA 24 PEZZI CAD. | 18 MESI |

Prodotto surgelato (conservare a - 18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.



Divine Creazioni® è un marchio



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

