



LES PÂTES SANS ÉGAL



Affinités électives

DIVINE CREAZIONI® ET RESTAURATION FINE DINING

Dans les mains de chaque chef **DIVINE CREAZIONI®** 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 CREAZIONI®** 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-être 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

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

Bauletti®, Panciotti® e Scrigni®



BAULETTI®



SCRIGNI®



PANCIOTTI®

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%
RENDMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	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%:
Castelmagno DOP 31%, ricotta,
chapelure, 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)

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients 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%
CUISSENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

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

Ingrédients 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%
CUISSENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

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

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

recette
sans produits
laitiers

DÉTAILS DE LA FARCE

le goût prononcé du homard américain 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 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%
CUISSENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

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

Ingrédients 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.

recette
sans produits
laitiers

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%
CUISSENT EN	5 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 110g)

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients 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%
CUISSENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

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

Ingrédients de la farce 66%:
aubergines 58%, ricotta, scamorza
11,5%, GranaPadano DOP, Pecorino
Romano DOP, chapelure, persil,
basilic, huile d'olive extra vierge, 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%
CUISSENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

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

Ingrédients 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%
CUISSENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

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

Ingrédients de la farce 66%:
asperges 40%, ricotta, fromage
mascarpone 3,5%, fromage Grana
Padano A.O.P., pain, huile d'olive extra
vierge, 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%
CUISSENT EN	6 min.
PAR PORTION	4pc. (environ 130g)

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

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

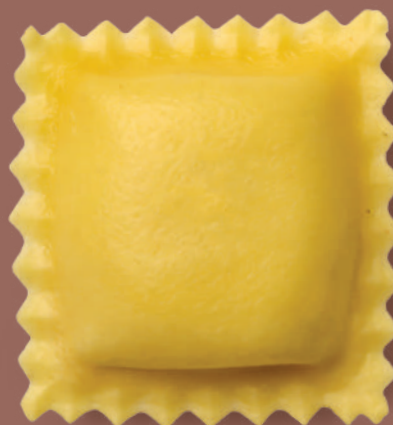
DÉTAILS DE LA FARCE

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®



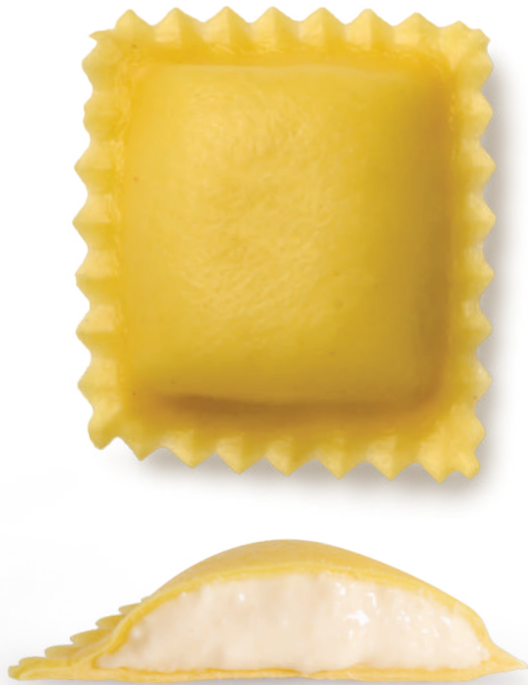
53mm
/ 60mm



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%
CUISSENT EN	2 min.
PAR PORTION	7pc. (environ 125g)

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

Ingrédients de la farce 67%:
burrata 61%, ricotta, huile d'olive extra
vierge, pain, gélatine alimentaire, oeufs
de poules élevées au sol, sel, poivre.

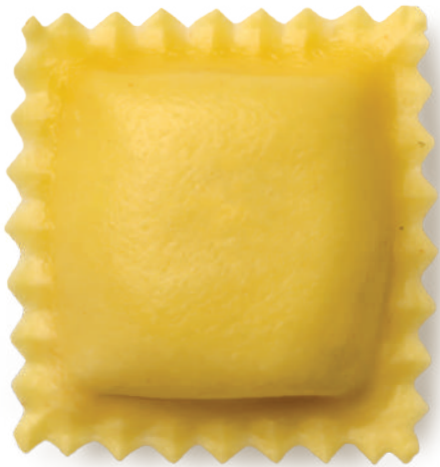
DÉTAILS DE LA FARCE

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%
CUISSENT EN	2 min.
PAR PORTION	7pc. (environ 125g)

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

Ingrédients de la farce 67%:
langoustines 27%, ricotta, bouillon,
fromage mascarpone, chapelure, huile
d'olive extra vierge, 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.



Scrigni® cacio e pepe



K133

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

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

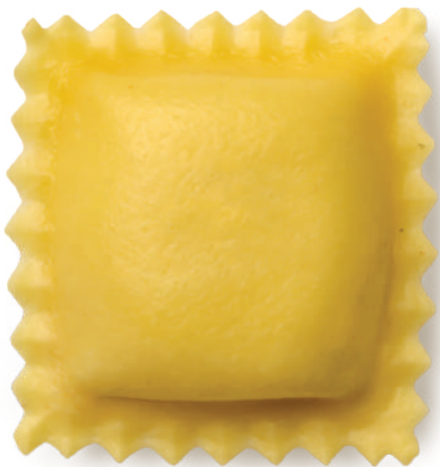
Ingrédients de la farce 67%:
lait frais entier pasteurisé, fromage
Pecorino Romano DOP 27%, ricotta,
pain, fécule de pomme de terre, gélatine
alimentaire, poivre 0,4%.

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

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

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

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

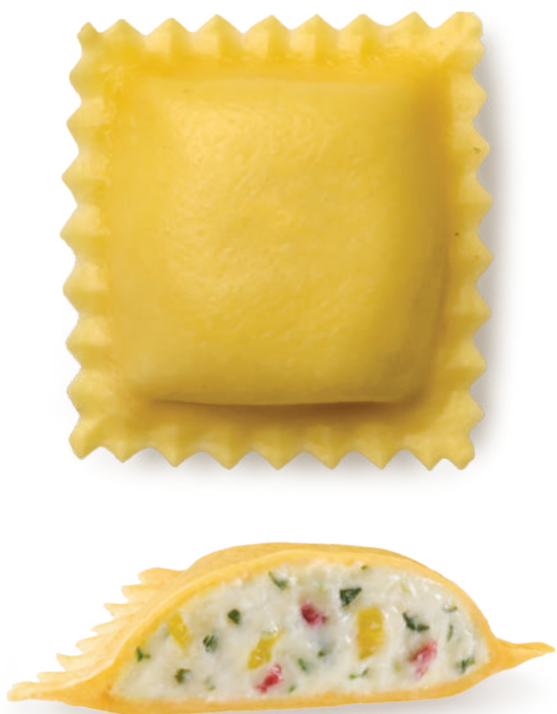
DÉTAILS DE LA FARCE

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 épicée, comme le veut
la tradition.



Scrigni® con “Squacquerone di Romagna DOP” ed erbettes di campo

(AVEC FROMAGE “SQUACQUERONE DI ROMAGNA AOP”
ET BLETTE TRICOLERE)



K140

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

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

Ingrédients de la farce 67%:
fromage Squacquerone di Romagna AOP
66%, piadina, crème, blette tricolore 5%,
gélatine alimentaire d'origine animale,
sel, poivre.

DÉTAILS DE LA FARCE

lorsque le Squacquerone di Romagna AOP, la délicatesse des blettes tendres et tricolores et les miettes de piadina croquante se rencontrent au coeur du Scrigno, le goût devient aussi délicat que décisif, atteignant un équilibre parfait.





Trouvez-en
une autre identique

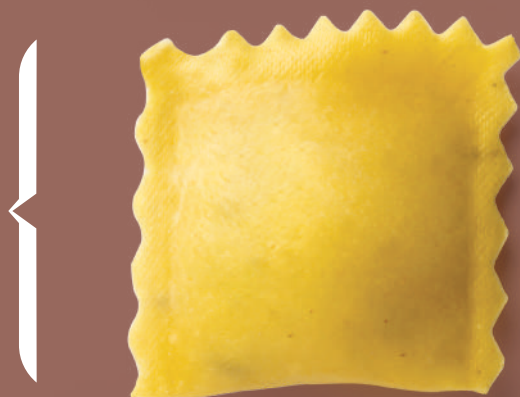
LES AUTRES FORMATS
DIVINE CREAZIONI®



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	60%
RENDMENT EN CUISSON	+20%
CUISENT EN	5-6 min.
PAR PORTION	10pc. (environ 120g)

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 60%:

ricotta, fromage Stracchino
all'Antica 21%, truffe 5%,
pain, sel, arôme.

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.



DIVINE®
CREAZIONI

nouveaux

Bottoni al gambero rosso

(AUX CREVETTES ROUGES)

K143

POIDS D'UNE PIÈCE	17g/18g
FARCE	67%
RENDEMENT EN CUISSON	+15%
CUISENT EN	3-4 min.
PAR PORTION	5pc. (environ 90g)

50mm
/ 55mm



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

Ingrédients de la farce 67%:
bisque de crevettes rouges 60%,
crevettes rouges 29%, chapelure,
gélatine alimentaire d'origine animale,
cerfeuil, poivre.

recette
sans produits
laitiers

DÉTAILS DE LA FARCE

Dans cette farce, les crevettes rouges *Aristaeomorpha foliacea* révèlent toute leur saveur dans une bisque qui libère leur essence savoureuse et intensément parfumée.

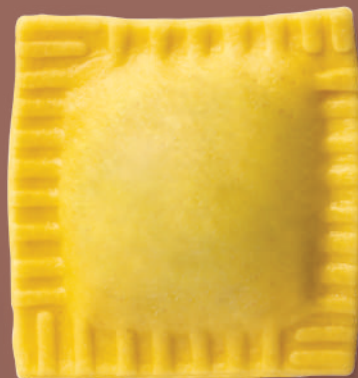
La pâte enveloppe délicatement cette farce crémeuse et raffinée, offrant une parfaite harmonie qui préserve son goût unique et riche.



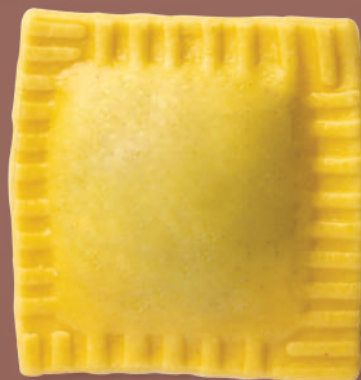


LES FORMES

i Quadrelli



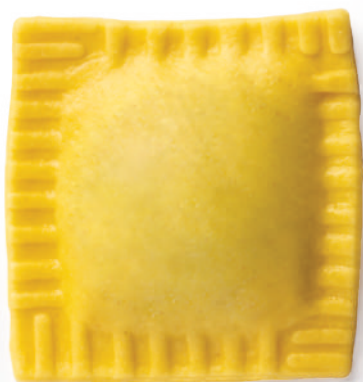
45mm
/ 55mm



42mm / 52mm

Quadrelli con Chianina e cardoncelli

(À LA VIANDE "CHIANINA" ET PLEUROTTE DU PANICAUT)



K117

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

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients 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.

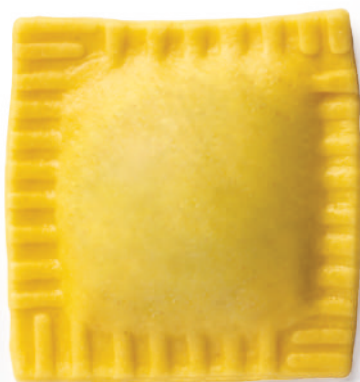
DÉTAILS DE LA FARCE

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.



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%
CUISSENT EN	4-5 min.
PAR PORTION	8pc. (environ 120g)

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

Ingrédients de la farce 60%:
purée de pommes de terre violettes
60% (Vitelotte), Stracchino, guanciale,
Pecorino Romano DOP, lait, huile d'olive
extra vierge, ail, sel, ciboulette.

DÉTAILS DE LA FARCE

potimorre 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.

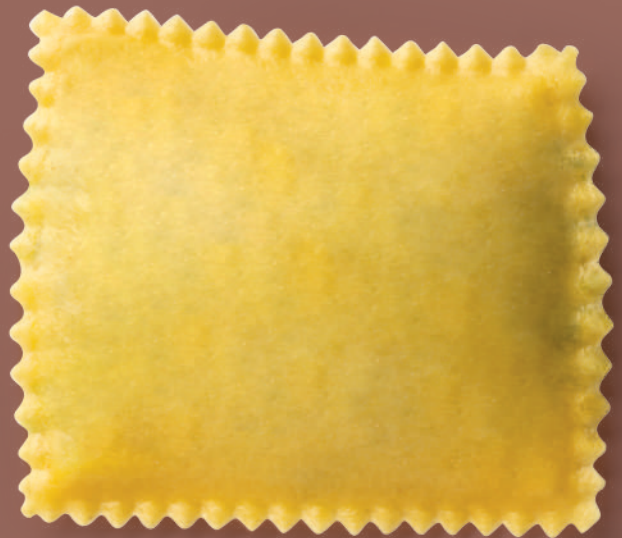
Les Violette sont composées de stracchino et de Pecorino
Romano DOP dans une farce onctueuse, contrastée par le
croquant du guanciale.



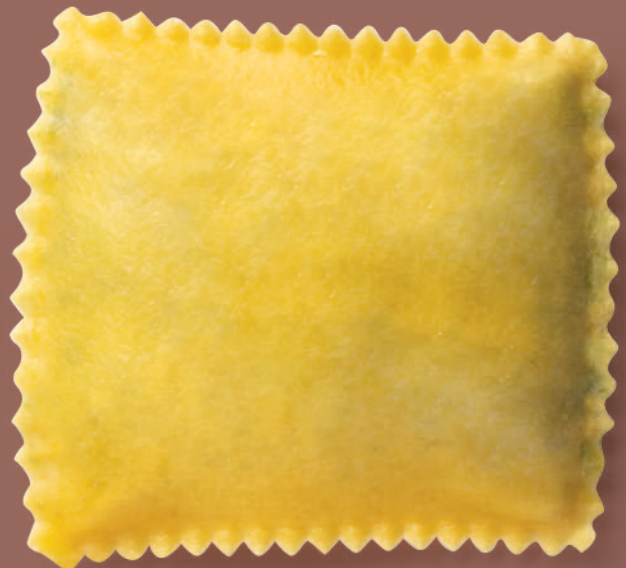


LES FORMES

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%
CUISSENT 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%:
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%
CUISSENT 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%:

ricotta, fromage Asiago DOP 27%,
chicorée rouge de Trévis I.G.P. braisée
24%, chapelure, sel, poivre.

DÉTAILS DE LA FARCE

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





LES FORMES

i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

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%
CUISSENT EN	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%:

polenta 74% (eau, farine de 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.

Raviolotti al baccalà

(À LA MORUE)



K127

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

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 62%:

morue 69%, lait, farine de maïs blanc,
persil, huile d'olive extra vierge, 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.



Tortellini alla moda di Bologna

(À LA BOLOGNAISE)

17mm
/ 19mm



17mm / 19mm

K107

POIDS D'UNE PIÈCE	1,8g/2,0g
FARCE	37%
RENDEMENT EN CUISSON	+35%
CUISSENT EN	3-4 min.
PAR PORTION	90g

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 37%:

Parmigiano Reggiano DOP 37%,
mortadelle 37%, 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.



DIVINE®
CREAZIONI

Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(AU PARMIGIANO REGGIANO)



35mm
/ 37mm



32mm / 34mm

K100

POIDS D'UNE PIÈCE	12g/14g
FARCE	49%
RENDEMENT EN CUISSON	+33%
CUISSENT EN	5-6 min.
PAR PORTION	10pc. (environ 140g)

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 49%:

Parmigiano Reggiano DOP 42%,
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 Balanzoni proviennent
du Parmigiano Reggiano DOP
pour 42% de la farce.



Triangololetti al Parmigiano Reggiano

(AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO)

NOUVELLE RECETTE :
ENCORE PLUS DE GOÛT

40mm
/ 45mm



40mm / 50mm

K137

POIDS D'UNE PIÈCE	7g/9g
FARCE	58%
RENDEMENT EN CUISSON	+26%
CUISSENT EN	3 min.
PAR PORTION	9 pc. (environ 110g)

Ingrédients des pâtes :

semoule de blé dur, oeufs
de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce 58%:

ricotta, fromage Parmigiano Reggiano
DOP, pain, crème, gélatine alimentaire
d'origine animale, sel.

DÉTAILS DE LA FARCE

du Parmigiano Reggiano DOP, du lait
frais entier et de la ricotta, 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.





I Mammoli di patata viola Vitelotte

(AU DE POMME
DE TERRE VIOLETTES VITELOTTE)



recette
sans produits
laitiers

K139

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

Ingrédients:

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

DIVINE®
CREAZIONI

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
RENDMENT EN CUISSON	+75%
CUISSENT EN	2-3 min.
PAR PORTION	3 nids (environ 80g)

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

recette
sans produits
laitiers

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%
CUISSENT EN	2-3 min.
PAR PORTION	3 nids (environ 80g)

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

recette
sans produits
laitiers

Code du produit	Nom du produit	Poids à l'unité de vente	Emballage	Durée du produit
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
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	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
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	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
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 PLATEAUX DE 12 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K143	BOTTONI AL GAMBERO ROSSO	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	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
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	4kg	4 SACHETS DE 1KG CHACUN	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
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2kg	8 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	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
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	2kg	7 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 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 FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	24 MOIS
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	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
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
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K140	SCRIGNI® CON "SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP" ED ERBETTE DI CAMPO	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 MOIS
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 PLATEAUX DE 16 PIÈCES CHACUN	18 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

Trois emballages exclusifs Divine Creazioni® font leur entrée :

le Plateau pour les grands formats, le sachet de 1 kg pour les gnocchis,
et le Surgipack pour les petits formats et les pâtes longues.

LE PLATEAU EXCLUSIF DIVINE CREAZIONI®

garanti par le brevet européen et conçu pour préserver l'intégrité de toutes les pâtes de grand format. Le plateau est fabriqué en plastique recyclé. Il se jette ainsi que le film qui le scelle dans le bac réservé au plastique. Un geste de plus de sensibilisation et de respect envers l'environnement.



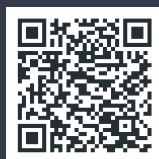
PAQUETS DE 1kg

les sachets sont fabriqués en plastique
100% recyclé.

SURGIPACK, L'EMBALLAGE DOUÉ DE SENS PRATIQUE

Avec son système à fermeture coulissante, vous facilite grandement la vie et vous aide à conserver l'arôme du produit.





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
surgital.it

