

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 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.



LES FORMATS EXCLUSIFS ET INÉGALÉS
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 capesante 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
con "Squacquerone di Romagna DOP" ed erbe di campo	24
Les autres formats Divine Creazioni®	25
Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica	26
Balanzoni al Parmigiano Reggiano	27
Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida	28
Intrighi® - Tagliatelle a sfoglia ruvida	29
I Mammoli di patata viola Vitelotte	30
i Quadrelli	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
con polenta e Montasio DOP	38
al baccalà	39
Tortellini alla moda di Bologna	40
Triangololetti al Parmigiano Reggiano	41

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)

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.

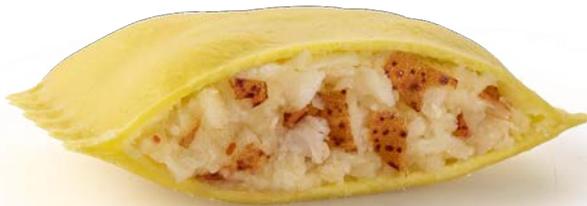
DÉTAILS DE LA FARCE

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 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%

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% :
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%

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.

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)

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, 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 cappelante 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
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)

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

Ingrédients 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.

DÉTAILS DE LA FARCE

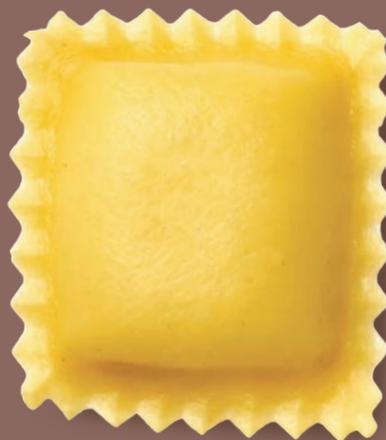
la saveur et le parfum intenses
et aromatiques de la chanterelle
ne sont libérés qu'à la cuisson,
rehaussés par le goût prononcé d'un
fromage d'alpage et d'altitude : la
Fontina DOP.





LES FORMES

gli Scrigni®



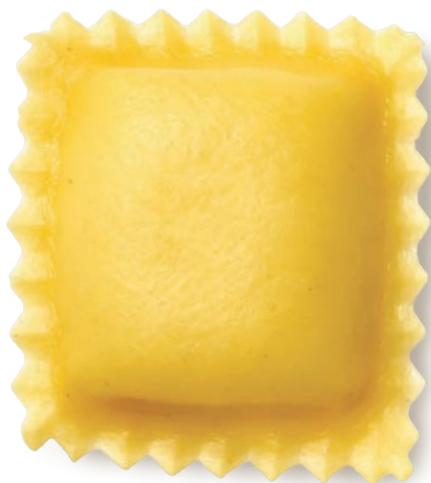
53mm
/ 60mm



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)

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

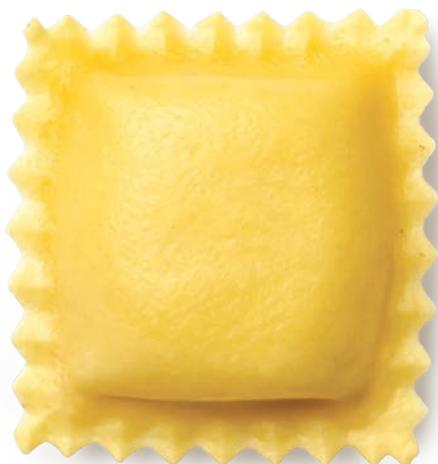
Ingrédients de la farce 67% :
burrata 59%, ricotta, huile d'olive
vierge extra, pain, gélatine
alimentaire, oeufs de poules
élevées au sol, sel, poivre.

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)

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 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.



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)

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

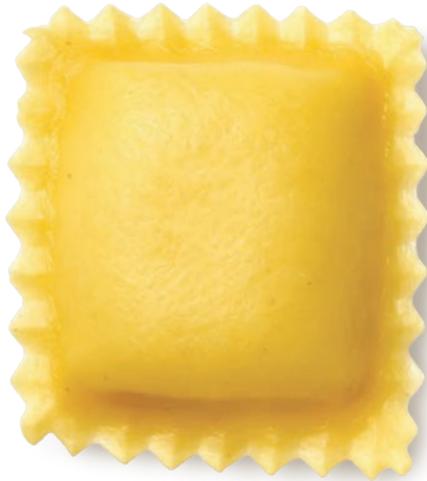
Ingrédients de la farce 67% :
lait frais entier pasteurisé, fromage
Pecorino Romano DOP 27%, ricotta,
pain, fécule de pomme de terre,
gélatine alimentaire, poivre 0,4%.

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, gélatine 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 épicée, comme le veut la tradition.

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

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



K140

POIDS D'UNE PIÈCE 16g/20g

FARCE 67%

RENDEMENT EN CUISSON +20%

CUISSENT EN 2 min.

PAR PORTION 7pz (c.ca 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, 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	55%
RENDEMENT 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 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.

DIVINE[®]
CREAZIONI

Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(AU PARMIGIANO REGGIANO)



35mm
/ 37mm



32mm / 34mm



K100

POIDS D'UNE PIÈCE 13g/14g

FARCE 52%

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

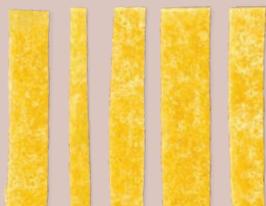
DÉTAILS DE LA FARCE

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%

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.

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.



I Mammoli di patata viola Vitelotte

(AU DE POMME DE TERRE
VIOLETTES VITELOTTE)



K139

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

Ingrédients :

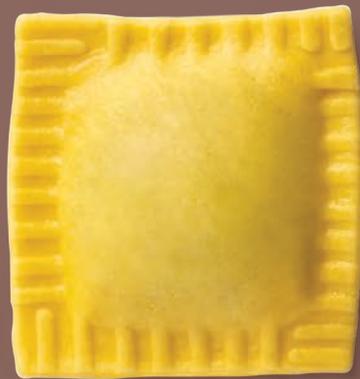
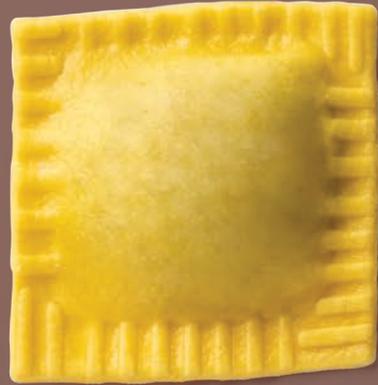
purée de pommes de terre violettes
68% (Vitelotte), farine de blé tendre,
eau, fécule de pomme de terre, sel.



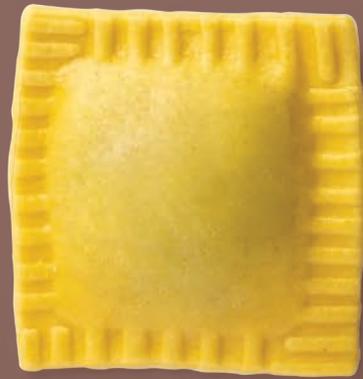


LES FORMES

i Quadrelli



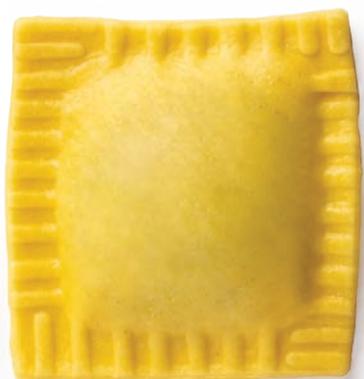
} 45mm
/ 55mm



42mm / 52mm

Quadrelli con Chianina e cardoncelli

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



K117

POIDS D'UNE PIÈCE 12g/16g

FARCE 55%

RENDEMENT EN CUISSON +20%

CUISENT 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.

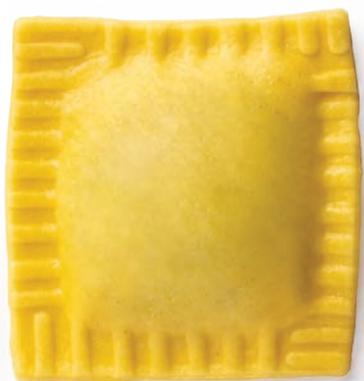
DÉTAILS DE LA FARCE

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
violette 60% (Vitelotte), fromage
Stracchino, guanciale, fromage
Pecorino Romano DOP, ciboulette,
sel.

DÉTAILS DE LA FARCE

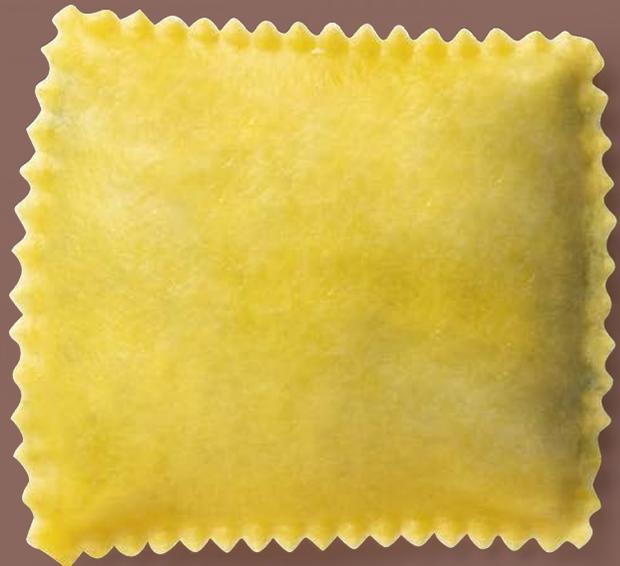
pomme de terre sucrée et moelleuse, à la pulpe farineuse et au goût velouté rappelant la châtaigne, la Vitelotte se caractérise par un corps de couleur violet intense. Les Violette sont composées de stracchino et de Pecorino Romano DOP dans une farce onctueuse, contrastée par le croquant du guanciale.





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 POUSES D'ÉPINARDS)



K108

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% :
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% :

fromage Asiago DOP 29%, chicorée rouge de Trévisse I.G.P. braisée 24%, ricotta, 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 trévisse 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%

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% :

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	4-5 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 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.



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%

CUISSENT EN 3-4 min.

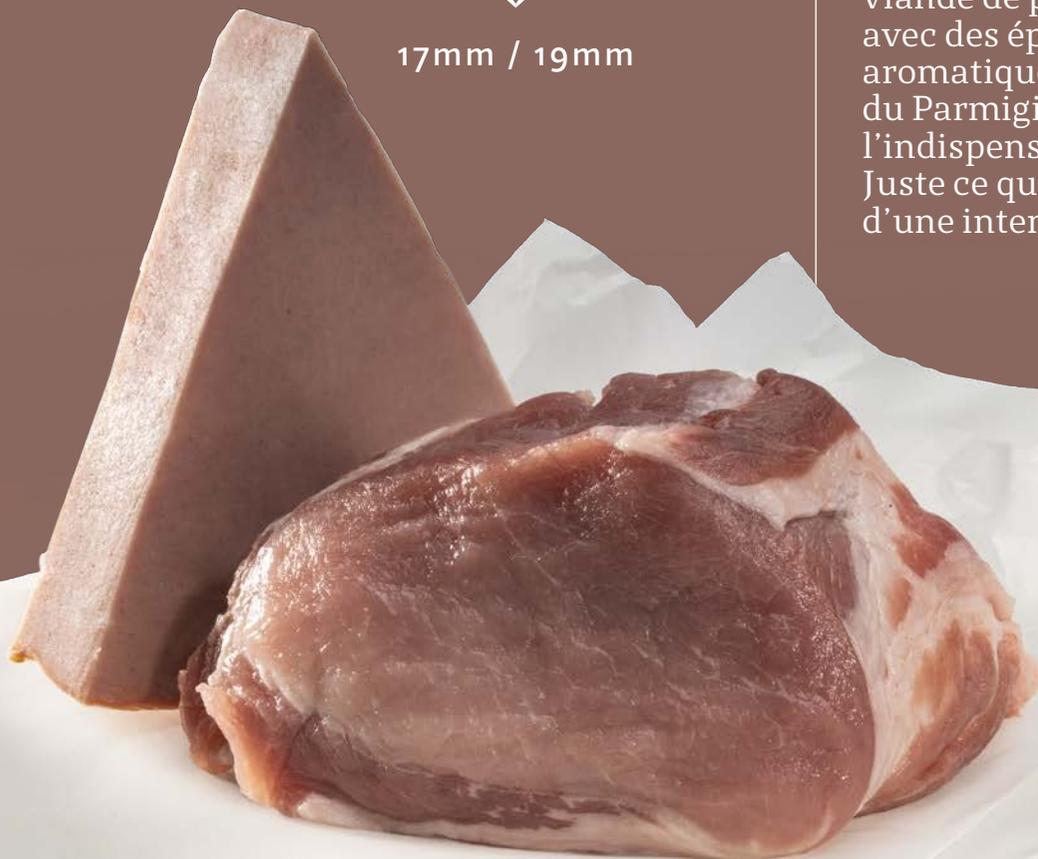
PAR PORTION 90g

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

Ingrédients de la farce 37% :
Parmigiano Reggiano DOP 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.



NOUVELLE RECETTE :
ENCORE PLUS DE GOÛT

Triangoletti al Parmigiano Reggiano

(AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO)

40mm
/ 45mm



40mm / 50mm

K137

POIDS D'UNE PIÈCE	10g/12g
FARCE	58%
RENDEMENT EN CUISSON	+26%
CUISSENT EN	3 min.
PAR PORTION	9pc. (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 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
K140	SCRIGNI® CON "SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP " ED ERBETTE DI CAMPO	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
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 FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 PLATEAUX DE 9 PIÈCES CHACUN	24 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
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.



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

