

La
SfoGLINA[®]



**LA BUONA PASTA FRESCA
DA FREEZER A FREEZER**



La SfoGLINA®



»»» PRATICA & VELOCE «««

SI CUOCE, ANCORA SURGELATA, IN POCHI MINUTI

»»» RIPIENI, GENEROSI E GENUINI «««

MATERIE PRIME SELEZIONATE E LAVORATE INTERNAMENTE

»»» SFOGLIA DORATA ED ELASTICA «««

SOLO SEMOLA DI GRANO DURO PROVENIENTE DA MULINI ITALIANI SELEZIONATI
PER UN'OTTIMA TENUTA IN COTTURA
ALMENO CINQUE UOVA PER OGNI CHILO DI SEMOLA

»»» ZERO SPRECHI «««

SI UTILIZZA SOLO LA QUANTITÀ CHE SERVE GRAZIE A UN'ATTENTA SURGELAZIONE IQF



Ricciole® farcite con ricotta e spinaci

»» CODICE: 600 ««

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 60%:** ricotta (84%), spinaci (7%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 3 Kg (6 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura in forno tradizionale:** 30/35 a 180° C
- »» **Minuti di cottura in forno ventilato:** 15/18 a 180° C
- »» **Minuti di rinvenimento in forno microonde:** 7/8 a 750 W
- »» **Shelf life:** 24 mesi

Ricciole® farcite con prosciutto e formaggio

»» CODICE: 601 ««

PRODOTTO IN
ESURIMENTO

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 60%:** ricotta, prosciutto cotto affumicato (10%), pangrattato, Provolone, Grana Padano DOP, sale.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 3 Kg (6 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura in forno tradizionale:** 30/35 a 180° C
- »» **Minuti di cottura in forno ventilato:** 15/18 a 180° C
- »» **Minuti di rinvenimento in forno microonde:** 7/8 a 750 W
- »» **Shelf life:** 18 mesi



Cannelloni ripieni di carne

»» CODICE: 603 ««

PRODOTTO IN
ESURIMENTO

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 63%:** carne di bovino e suino brasata (28%), carote, sedano, cipolla, Parmigiano Reggiano DOP, mortadella, uova da allevamento a terra, ricotta, pangrattato, brodo vegetale, sale, spezie, olio di semi di girasole, rosmarino, vino.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 3 Kg (6 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura in forno tradizionale:** 30/35 a 180° C
- »» **Minuti di cottura in forno ventilato:** 15/18 a 180° C
- »» **Minuti di rinvenimento in forno microonde:** 7/8 a 750 W
- »» **Shelf life:** 18 mesi

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci

»» CODICE: 602 ««

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 64%:** ricotta (66%), spinaci (22%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 3 Kg (6 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura in forno tradizionale:** 30/35 a 180° C
- »» **Minuti di cottura in forno ventilato:** 15/18 a 180° C
- »» **Minuti di rinvenimento in forno microonde:** 7/8 a 750 W
- »» **Shelf life:** 24 mesi





Gnocchi di patata

»» CODICE: 609 ««

- »» **Ingredienti:** purè di patata (66%), farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale.
Farina di riso spolverata in superficie.
- »» **Confezione:** busta da 1 kg
- »» **Peso del cartone:** 6 Kg (6 conf. x 1 kg)
- »» **Minuti di cottura:** 1/2, in acqua bollente a prodotto ancora surgelato
- »» **Shelf life:** 24 mesi

LE CASERECCHE



Ravioli ricotta e spinaci

»» CODICE: 620 ««

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 46%:** ricotta (66%), spinaci (22%), pangrattato, Grana Padano DOP, formaggio, sale.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 4 Kg (8 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura:** 5/6, in acqua bollente a prodotto ancora surgelato
- »» **Shelf life:** 24 mesi

Cappelletti romagnoli ai formaggi

»» CODICE: 621 ««

PRODOTTO IN
ESURIMENTO

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 32%:** formaggi 78% (Casatella, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio), pangrattato, uova da allevamento a terra, sale, spezie.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 4 Kg (8 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura:** 3/4, in acqua bollente a prodotto ancora surgelato
- »» **Shelf life:** 24 mesi



Tortelloni con funghi porcini

»» CODICE: 623 ««

PRODOTTO IN
ESURIMENTO

- »» **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» **Ingredienti del ripieno 56%:** ricotta, funghi in proporzione variabile (20%), pangrattato, funghi porcini (8%), Grana Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.
- »» **Confezione:** busta da 500 g
- »» **Peso del cartone:** 4 Kg (8 conf. x 500 g)
- »» **Minuti di cottura:** 4/5, in acqua bollente a prodotto ancora surgelato
- »» **Shelf life:** 24 mesi

Tortellini Bolognesi

»» CODICE: 619 ««

- »» → **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» → **Ingredienti del ripieno 32%:** mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.
- »» → **Confezione:** busta da 500 g
- »» → **Peso del cartone:** 4 Kg (8 conf. x 500 g)
- »» → **Minuti di cottura:** 3/4, in acqua bollente a prodotto ancora surgelato
- »» → **Shelf life:** 18 mesi



Ravioli alla cernia

»» CODICE: 622 ««

- »» → **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» → **Ingredienti del ripieno 55%:** cernia brasata (38%), ricotta, limanda, pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.
- »» → **Confezione:** busta da 500 g
- »» → **Peso del cartone:** 4 Kg (8 conf. x 500 g)
- »» → **Minuti di cottura:** 4/5, in acqua bollente a prodotto ancora surgelato
- »» → **Shelf life:** 18 mesi

PIATTO PRONTO SURGELATO



Lasagne alla bolognese con ragù di carne e besciamella

»» CODICE: 630 ««

- »» → **Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.
- »» → **Ingredienti della besciamella:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, sale.
- »» → **Ingredienti del ragù 29%:** carne di bovino (46%), polpa di pomodoro, carota, sedano, cipolla, vino, olio extravergine di oliva, olio di girasole, sale, burro, rosmarino. Parmigiano Reggiano spolverato in superficie.
- »» → **Confezione:** vaschetta da 600 g
- »» → **Peso del cartone:** 4,8 Kg (8 conf. x 600 g)
- »» → **Minuti di cottura in forno tradizionale:** 40 a 180° C
- »» → **Minuti di cottura in forno ventilato:** 25 a 180° C
- »» → **Minuti di rinvenimento in forno microonde:** 12 a 750 W
- »» → **Shelf life:** 18 mesi

PASTA ALL'UOVO PRECOTTA SURGELATA IDEALE PER LASAGNE, TIMBALLI E GRATINATI IN GENERE

»» CODICE: 521 ««

Prontosfoglia gialla

- »» → **Ingredienti:** semola di grano duro, uova, acqua.
- »» → **Confezione:** busta da 500 g
- »» → **Peso del cartone:** 6 Kg (12 buste da 3 fogli)
- »» → **Shelf life:** 24 mesi





LA SFOGLINA® È UN MARCHIO



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