

*La*  
**Sfoglia**<sup>®</sup>



LA BUONA PASTA FRESCA  
DA FREEZER A FREEZER



# *La* **Sfogliina®**



## »→ **PRATICA & VELOCE** ←«

SI CUOCE, ANCORA SURGELATA, IN POCHI MINUTI

## »→ **RIPENI, 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



## Riccirole® 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 rinfrescamento in forno microonde:** 7/8 a 750 W
- »» **Shelf life:** 24 mesi

## Riccirole® 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 rinfrescamento 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 rinfrescamento 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 rinfrescamento 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 CASERECCE



## 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

## 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 rinfrescamento 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 SF oglina® 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](mailto:surgital@surgital.it)  
[surgital.it](http://surgital.it)