



SURGITAL

DIVINE®
CREAZIONI

LA PASTA
SIN IGUAL



Afinidades electivas

DIVINE CREAZIONI® Y RESTAURACIÓN FINE DINING

En manos de todos los chefs Divine Creazioni® la **Pasta sin igual** se traduce inmediatamente en una experiencia gastronómica única que seduce todos los sentidos, en absoluta armonía con el espíritu del Fine Dining.

Un concepto que, con atención al detalle, el ambiente y el servicio, sitúa al cliente en el centro de un momento en el que nada se deja al azar.

Pensada para agradar, sorprender e innovar, **Divine Creazioni®** es una pequeña obra maestra de pasta fresca hecha con conocimiento, cultura y amor por las cosas bien hechas; una excelencia dedicada al Fine Dining y en la que no sólo los sabores, sino también las formas, texturas y fragancias contribuyen a una verdadera sensación de exclusividad y refinamiento.



DIVINE CREAZIONI®: ENCUENTRA OTRA IGUAL

Es un defecto que hace **DIVINE CREAZIONI®** la pasta sin igual: en sus novedosos formatos inspirados en la tradición, cada pieza es tan diferente como su artesanía. Esto hace de **DIVINE CREAZIONI®** un producto único en su género.

Rellenos sofisticados cuyos ingredientes se eligen entre las mejores DOP italianas, combinaciones originales y refinadas. Nada se pasa por alto: desde la masa (ocho huevos por kilo de sémola) en perfecto equilibrio con el relleno hasta el envasado en bandejas para evitar la rotura de las partes más frágiles.

DIVINE CREAZIONI®: PROTAGONISTAS ABSOLUTAS

A **DIVINE CREAZIONI®** hay que añadir muy poco para crear un plato refinado que proporcione a los clientes una experiencia gustativa única.

La generosa cantidad de relleno, junto con la suave y dorada masa, hace que nuestra pasta sea perfecta para combinar con las salsas más sofisticadas, pero también con las más sencillas y delicadas.



Menù

LOS FORMATOS EXCLUSIVOS
DE DIVINE CREAZIONI®

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 cappesante 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 erbette di campo	24
Otros formatos 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
Triangoletti al Parmigiano Reggiano	41

BAULETTI®



PANCIOTTI®



SCRIGNI®



Bauletti®, Panaciotti® y Scrigni®

TRES FORMATOS EXCLUSIVOS E INIGUALABLES

Bauletti®, Panaciotti® y Scrigni®: son los tres formatos exclusivos de **DIVINE CREAZIONI®** siempre inspirados en las formas tradicionales, pero evolucionados para ser aún más sorprendentes y sabrosos.

El borde ondulado de los Bauletti® y de los Scrigni®inde homenaje al corte artesanal al cortador de pasta y cita las formas más clásicas de la pasta fresca rellena.

El cierre con dos masas de los Panaciotti® reproduce el corte del molde para pasta, en un formato que mira hacia una corriente más experimental.

Tres formatos diferentes unidos por una característica: la capacidad que da cabida a un relleno más generoso sin perder el equilibrio perfecto entre la masa y el relleno, un rasgo típico de **DIVINE CREAZIONI®**.



ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Bauletti®



40mm / 50mm



55mm / 65mm

Bauletti® con formaggio Castelmagno DOP

(CON QUESO CASTELMAGNO DOP)



K101

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	6pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
Castelmagno DOP 31 %, requesón, pan rallado, sal.

DETALLES DEL RELLENO

la leche cruda de dos ordeños diarios madurada durante un mínimo de dos meses en cuevas naturales frescas y húmedas da lugar a la estrella indiscutible de este relleno: el Castelmagno DOP, uno de los quesos más apreciados de Italia, con un sabor aromático a hierbas aromáticas.

Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

(CON REQUESÓN DE OVEJA Y PISTACHOS SICILIANOS)



K115

PESO DE UNA PIEZA 18g/23g

RELLENO 62%

RESULTADO EN COCCIÓN +20%

SE COCINAN EN 5 min.

POR PORCIÓN 6pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
requesón de oveja 86 %, pistachos sicilianos 9 %, pan rallado, sal, pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

el pistacho verde de Sicilia, una fruta de sabor dulce, delicado y aromático, universalmente reconocido como único, se combina aquí con sabroso requesón de leche de oveja.

Bauletti® con pesce spada e lime (CON PEZ ESPADA Y LIMA)



K136

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	5pza. (c.ca 110g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

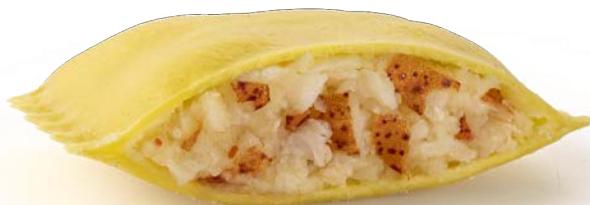
Ingredientes del relleno 62 %:
pez espada 55 %, requesón, pan rallado, zumo de lima, sal, ralladura de lima.

DETALLES DEL RELLENO

un relleno de pez espada
con una nota fresca de lima.



Bauletti® ripieni all'astice (RELLENOS DE BOGAVANTE)



K119

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	5pza. (c.ca 110g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
bogavante 33 %, cangrejo, puré de patatas (patatas, caldo, aceite de oliva virgen extra, romero), sal, menta, pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

el intenso sabor del bogavante canadiense y la firmeza de su carne se conservan en este relleno gracias a una cuidadosa y hábil preparación.

La adición de menta aporta una nota refrescante para coronar este refinado relleno.



Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP

(CON FRIARIELLI Y CACIOCavallo SILANO DOP)



DETALLES DEL RELLENO

el gusto intenso del friariello, con ese ligero toque picante, se une a las notas dulces pero firmes del Caciocavallo Silano DOP, el queso semiduro en tiras garantizado por el Consorcio que lo tutela: una excelencia de la tradición quesera meridional.



K134

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	6pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
friarielli braseados 36 %, requesón, Caciocavallo Silano DOP 25 %, pan rallado, sal, pimienta.



Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

(CON ESTOFADO AL BAROLO DOCG)



K141

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	5pza. (c.ca 110g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
carne de vacuno 60 %, vino Barolo DOCG 6%, almidón de arroz, aceite de oliva virgen extra, cebolla, apio, zanahoria, ajo, laurel, romero, sal.

DETALLES DEL RELLENO

un relleno que celebra la calidez de los rituales compartidos y el placer de estar juntos. Una base aromática, una cocción lenta de los mejores cortes de ternera generosamente marinados en excelente Barolo DOCG para un sabor y una consistencia únicos que huelen a tradición y a horno.



Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”

(CON SETAS PORCINI Y «TALEGGIO DOP»)



DETALLES DEL RELLENO

un relleno perfumado de sotobosque, en el que las fragancias típicas de los ingredientes se unen en una combinación que habla de atmósferas otoñales. La refinada técnica de braseado realza al máximo el intenso aroma del porcino, envuelto en el delicado picor del Taleggio DOP.

K142

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	5pza. (c.ca 110g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
setas porcini 41 %, requesón, Taleggio DOP 24 %, pan, gelatina alimentaria de origen animal, aceite de oliva virgen extra, perejil, sal, ajo, pimienta, azúcar.





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Panciotti®



70mm



Panciotti® con melanzana e scamorza

(CON BERENJENA Y SCAMORZA)



DETALLES DEL RELLENO

el aroma de la berenjena sofrita se combina con el sabor dulce y con cuerpo del queso scamorza; el Grana Padano y el Pecorino Romano, rigurosamente DOP, completan el sabor.



K110

PESO DE UNA PIEZA	30g/34g
RELLENO	66%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	6 min.
POR PORCIÓN	4pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 66 %:
berenjenas prefritas, requesón, scamorza 12 %, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pan rallado, perejil, albahaca, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, ajo, chalota, pimienta.



Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord

(CON VIEIRAS Y GAMBAS DE LOS MARES DEL NORTE)



DETALLES DEL RELLENO

carne y gónada de vieira del Pacífico
braseada y gambas del Atlántico
Norte para un relleno ligeramente
dulce pero muy sabroso.

K113

PESO DE UNA PIEZA	30g/34g
RELLENO	66%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	6 min.
POR PORCIÓN	4pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de
gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 66 %:
bogavante braseado 24 %, gambas
de los mares del Norte 23,5 %,
queso, mascarpone, pan
rallado, cilantro, sal.



Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone

(CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS Y MASCARPONE)



K126

PESO DE UNA PIEZA	30g/34g
RELLENO	66%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	6 min.
POR PORCIÓN	4pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 66 %:
espárragos 40 %, requesón, mascarpone 3,5 %, Grana Padano DOP, pan, aceite de oliva virgen extra, cebolla, sal, ajo, pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

las puntas de los espárragos se cortan en trozos grandes y se brasean frescas, quedando crujientes, de color verde brillante y bien visibles en el relleno. El mascarpone aporta cremosidad y realza el punto dulce del producto.



Panciotti® con finferli e Fontina DOP

(CON REBOZUELOS Y FONTINA AOC)



K132

PESO DE UNA PIEZA	30g/34g
RELLENO	66%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	6 min.
POR PORCIÓN	4pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 66 %:
quesos, Fontina DOP 18,5 %, polenta de harina de maíz blanca, rebozuelos 18,5 %, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal, ajo, pimienta.

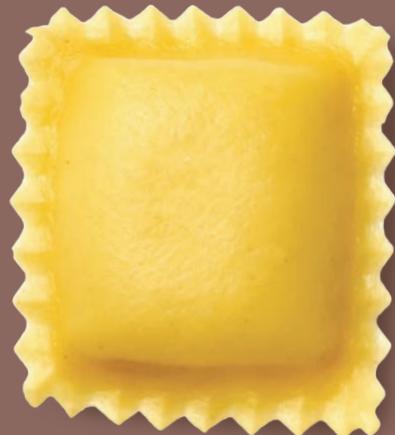
DETALLES DEL RELLENO

el sabor y el aroma intensos y aromáticos del rebozuelo se liberan sólo durante la cocción, realizados por el intenso sabor de un queso procedente de los pastos alpinos y de las grandes cotas: la Fontina DOP.



ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

gli Scrigni®

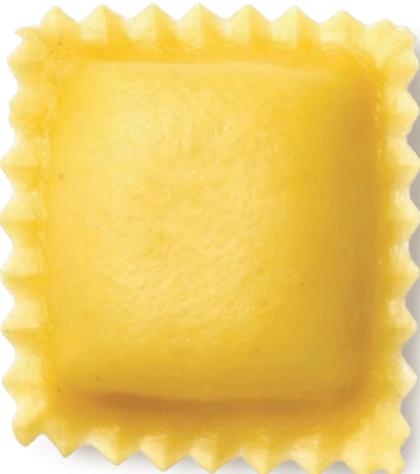


53mm
/ 60mm



38mm / 47mm

Scigni® con burrata di Puglia (CON BURRATA DE PUGLIA)



K124

PESO DE UNA PIEZA	16g/20g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	2 min.
POR PORCIÓN	7pza. (c.ca 125g)

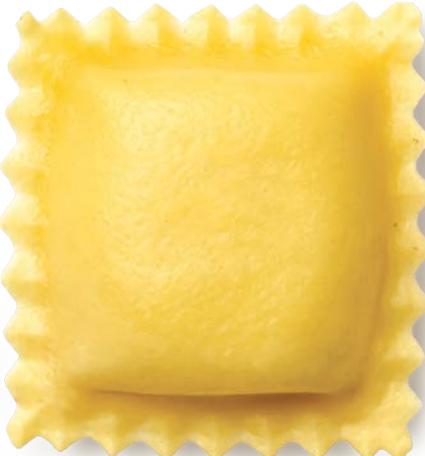
Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 67 %:
burrata 59 %, requesón, aceite de oliva virgen extra, pan, gelatina alimentaria, huevos de gallinas criadas en el suelo, sal, pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

un relleno fresco y cremoso en el que el ligero picante del aceite de oliva virgen extra acentúa la dulzura de la burrata, protagonista absoluta de este producto.

Scrigni® ripieni agli scampi (RELLENOS DE LANGOSTINOS)



K128

PESO DE UNA PIEZA	16g/20g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	2 min.
POR PORCIÓN	7pza. (c.ca 125g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 67 %:
langostinos 33 %, requesón, caldo, mascarpone, pan rallado, aceite de oliva virgen extra, sal, cebolla, ajo, cebollino, romero, pimienta, gelatina alimentaria.

DETALLES DEL RELLENO

un relleno muy refinado de langostinos con un sabor especialmente delicado pero de una intensidad realmente sorprendente.



Scrigni® cacio e pepe



K133

PESO DE UNA PIEZA	16g/20g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	2 min.
POR PORCIÓN	7pza. (c.ca 125g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos
de gallinas criadas en el suelo.

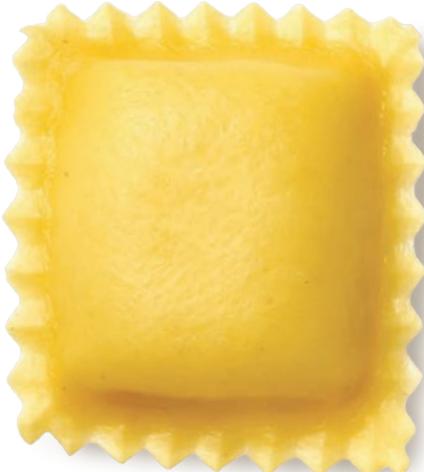
Ingredientes del relleno 67 %:
leche entera fresca pasteurizada,
Pecorino Romano DOP 27 %,
queso, pan, fécula de patata,
gelatina alimentaria, pimienta 0,4 %.

DETALLES DEL RELLENO

queso y pimienta, una de
las recetas más antiguas
de la tradición culinaria
romana, se convierte
en relleno. La redondez
del Pecorino Romano
DOP domina sin ocultar
la nota picante de la
pimienta negra.



Scrigni® carbonara



K135

PESO DE UNA PIEZA	16g/20g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	2 min.
POR PORCIÓN	7pza. (c.ca 125g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

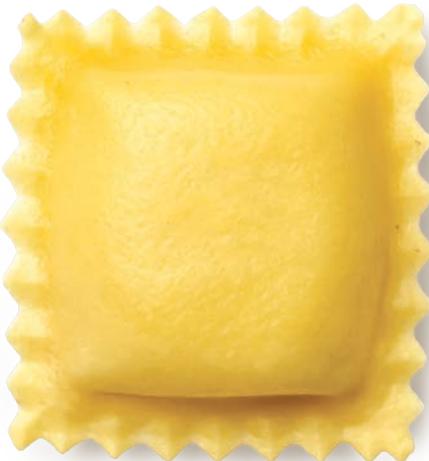
Ingredientes del relleno 67 %:
leche entera fresca pasteurizada, carrilleras 18 %, Pecorino Romano DOP, yema de huevo de gallinas criadas en el suelo, fécula de patata, pan, gelatina alimentaria, aceite de oliva virgen extra, pimienta, ajo.

DETALLES DEL RELLENO

carrillera sazonada y dorada artesanalmente, Pecorino Romano DOP mezclado con leche y pimienta, todo para un relleno cremoso y especiado, tal y como dicta la tradición.

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

(CON QUESO “SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP”
Y ALCEGA TRICOLOR)



DETALLES DEL RELLENO

cuando el queso Squacquerone di Romagna DOP, la delicadeza de la tierna y colorida acelga, las migas de la crujiente piadina se encuentran en el corazón de un Scrigno, el sabor se vuelve tan delicado como decisivo, logrando un equilibrio perfecto.

K140

PESO DE UNA PIEZA	16g/20g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	2 min.
POR PORCIÓN	7pz (c.ca 125g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 67%:
queso Squacquerone di Romagna DOP 66%, piadina, nata, acelga tricolor, gelatina alimenticia de origen animal, sal, pimienta.





Encuentra
otra igual

OTROS FORMATOS
DIVINE CREAZIONI®

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

(CON TRUFA Y STRACCHINO ALL'ANTICA)

42mm
/ 52mm



41mm / 48mm



K129

<u>PESO DE UNA PIEZA</u>	10g/14g
<u>RELLENO</u>	55%
<u>RESULTADO EN COCCIÓN</u>	+20%
<u>SE COCINAN EN</u>	5-6 min.
<u>POR PORCIÓN</u>	10pza. (c.ca 120g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 55 %:
queso, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche 21 %, trufa 5 %, pan, sal.

DETALLES DEL RELLENO

el delicado sabor de la trufa scorzone se mezcla armoniosamente con el sabor ligeramente picante del Stracchino all'Antica, una excelencia entre los quesos producidos en los Valles Oróbicos de Lombardía.

El resultado es un relleno completamente nuevo, encerrado en una forma que cita el tradicional agnolotto con la hoja doblada y dentada en los bordes.

DIVINE®
CREAZIONI

Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(CON PARMIGIANO REGGIANO)



35mm
/ 37mm



32mm / 34mm



K100

PESO DE UNA PIEZA	13g/14g
RELLENO	52%
RESULTADO EN COCCIÓN	+33%
SE COCINAN EN	5-6 min.
POR PORCIÓN	10pza. (c.ca 140g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 52 %:
Parmigiano Reggiano DOP 44 %, requesón, pan rallado, huevos de gallinas criadas en el suelo, sal, nuez moscada.

DETALLES DEL RELLENO

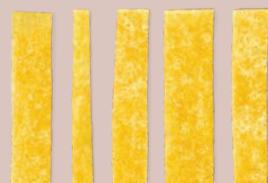
el Parmigiano Reggiano DOP curado durante 30 meses en un 44 % del relleno es el responsable de la plenitud de sabor y del aroma redondo y pleno de Balanzone.



Garbugli®

taglierini a sfoglia ruvida

(TAGLIERINI CON MASA GRUESA)



2mm / 5,5mm

cada nido tiene
5 cortes diferentes

K106

PESO DE UNA PIEZA 23g/27g

LONGITUD 260 mm

RESULTADO EN COCCIÓN +75%

SE COCINAN EN 2-3 min.

POR PORCIÓN 3 pza. (c.ca 80g)

Ingredientes de la masa:
sémola de trigo duro, huevos de
gallinas criadas en el suelo, sal.

Intrighi®

tagliatelle a sfoglia ruvida

(TAGLIATELLE CON MASA GRUESA)



7mm / 11mm

cada nido tiene
5 cortes diferentes

K105

PESO DE UNA PIEZA 23g/27g

LONGITUD 260 mm

RESULTADO EN COCCIÓN +68%

SE COCINAN EN 2-3 min.

POR PORCIÓN 3 pza. (c.ca 80g)

Ingredientes de la masa:
sémola de trigo duro, huevos de
gallinas criadas en el suelo, sal.



I Mammoli di patata viola Vitelotte

(DE PATATA MORADA VITELLOTTE)



K139

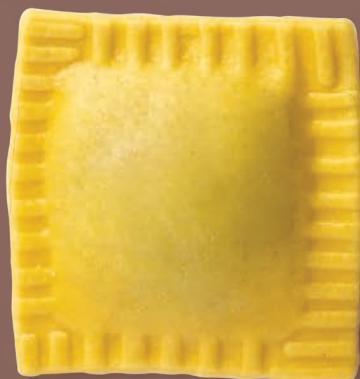
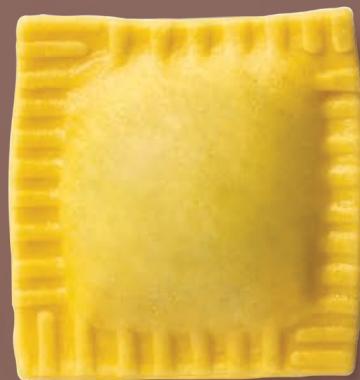
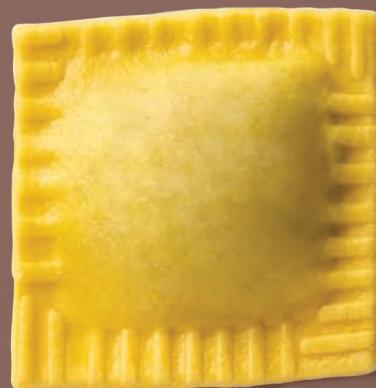
<u>PESO DE UNA PIEZA</u>	4,3g
<u>RESULTADO EN COCCIÓN</u>	+5%
<u>SE COCINAN EN</u>	2-3 min.
<u>POR PORCIÓN</u>	150g

Ingredientes de la masa:
puré de patata violeta 68 % (Vitelotte),
harina de trigo tierno, agua, fécula de
patata, sal.



ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Quadrelli

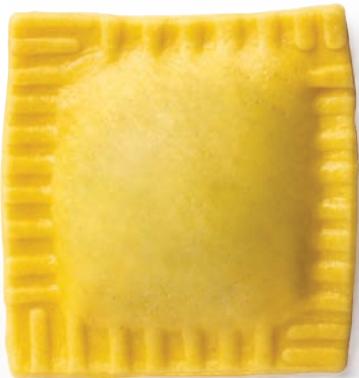


45mm
/ 55mm

42mm / 52mm

Quadrelli con Chianina e cardoncelli

(CON CHIANINA Y SETAS DE CARDO)



K117

PESO DE UNA PIEZA	12g/16g
RELLENO	55%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	4-5 min.
POR PORCIÓN	9pza. (c. ca 120g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos
de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 55 %:
carne de ternera Chianina 55 %,
caldo, requesón, Parmigiano
Reggiano DOP, pan rallado, setas
de cardo braseadas 4 %, huevos de
gallinas criadas en el suelo, aceite
de girasol, vino tinto, ajo, perejil,
sal y pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

la seta de cardo, una seta carnosa de sabor
pronunciado y aroma intenso, realza la renombrada
carne de Chianina, una raza autóctona de ganado
vacuno de la zona conocida como Val di Chiana.



Le Violette con patata viola Vitelotte

(CON PATATA VIOLETA VITELOTTE)



K130

PESO DE UNA PIEZA	13g/17g
RELLENO	60%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	4-5 min.
POR PORCIÓN	8pza. (c. ca 120g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 60 %:
puré de patata violeta 60 % (Vitelotte), stracchino, carrilleras, Pecorino Romano DOP, cebollino, sal.

DETALLES DEL RELLENO

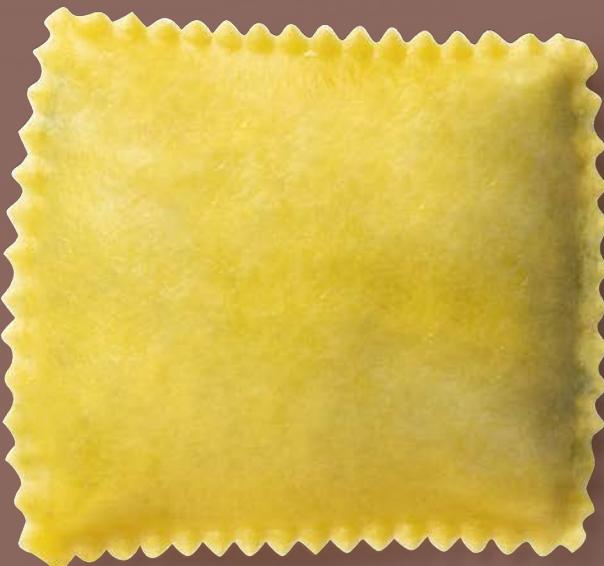
la Vitelotte, una patata dulce y blanda de carne harinosa y sabor aterciopelado que recuerda a las castañas, se caracteriza por un cuerpo de color púrpura intenso. En las Violette se encuentra stracchino y Pecorino Romano DOP en un relleno suave, contrarrestado por el crujiente de la carrillera.





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Ravioloni



65mm / 75mm



78mm / 88mm



Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

(CON CREMA DE RICOTTA DE BÚFALA Y HOJAS DE ESPINACA)



K108

PESO DE UNA PIEZA	38g/46g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	3pza. (c. ca 150g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de
gallinas criadas en el suelo.

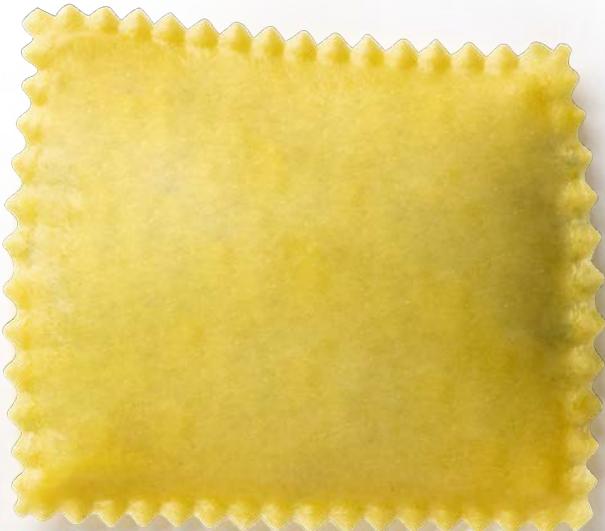
Ingredientes del relleno 67 %:
queso de búfala 66 %, hojas de
espinacas 23 %, pan rallado, sal,
pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

el requesón de búfala se
diferencia claramente de las
demás por su sabor especial
y la consistencia de la pasta,
menos granulosa que otros
requesones. De las espinacas
sólo se utilizan las hojas
pequeñas, es decir, la parte
más tierna y sabrosa.

Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP

(CON QUESO ASIAGO DOP Y RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP)



K111

PESO DE UNA PIEZA 38g/46g

RELLENO 67%

RESULTADO EN COCCIÓN +15%

SE COCINAN EN 5 min.

POR PORCIÓN 3pza. (c. ca 150g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 67 %:
Asiago DOP 29 %, Radicchio Rosso di Treviso IGP braseado 24 %, requesón, pan rallado, sal, pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

el Asiago DOP tiene el sabor de la leche recién ordeñada, dulce pero con un ligero toque de acidez, en perfecto contraste con el sabor adulto y ligeramente amargo del radicchio di Treviso IGP, presente en este relleno tanto en la variedad tardía como en la temprana.





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

Raviolotti con polenta e Montasio DOP

(CON POLENTA Y MONTASIO DOP)



K112

PESO DE UNA PIEZA 18g/23g

RELLENO 62%

RESULTADO EN COCCIÓN +15%

SE COCINAN EN 4-5 min.

POR PORCIÓN 6pza. (c.ca 130g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
polenta 74% (agua, harina de maíz, sal), queso Montasio DOP 25 %, sal.

DETALLES DEL RELLENO

polenta de maíz amarillo y Montasio DOP curado durante al menos 2-4 meses, y para un relleno envolvente, con un sabor pleno y sabroso que termina con la nota de fondo dulce del queso.



Raviolotti al baccalà

(CON BACALAO)



K127

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+18%
SE COCINAN EN	4-5 min.
POR PORCIÓN	5pza. (c.ca 110g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 62 %:
bacalao 69 %, leche entera fresca pasteurizada, harina de maíz blanco, perejil, aceite de oliva virgen extra, cebolla, ajo, sal, pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

filetes de bacalao desalado, braseados en leche y mantecados con harina de maíz blanco, para obtener un relleno cremoso y consistente, envolvente y sabroso.



Tortellini alla moda di Bologna

(AL ESTILO DE BOLONIA)

17mm
/ 19mm



17mm / 19mm

K107

PESO DE UNA PIEZA	1,9g/1,95g
RELLENO	37%
RESULTADO EN COCCIÓN	+35%
SE COCINAN EN	3-4 min.
POR PORCIÓN	90g

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos
de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 37 %:
Parmigiano Reggiano DOP
38 %, mortadela 38 %, carne de
cerdo, aceite de girasol, nuez
moscada, vino, sal, romero, ajo,
pimienta.

DETALLES DEL RELLENO

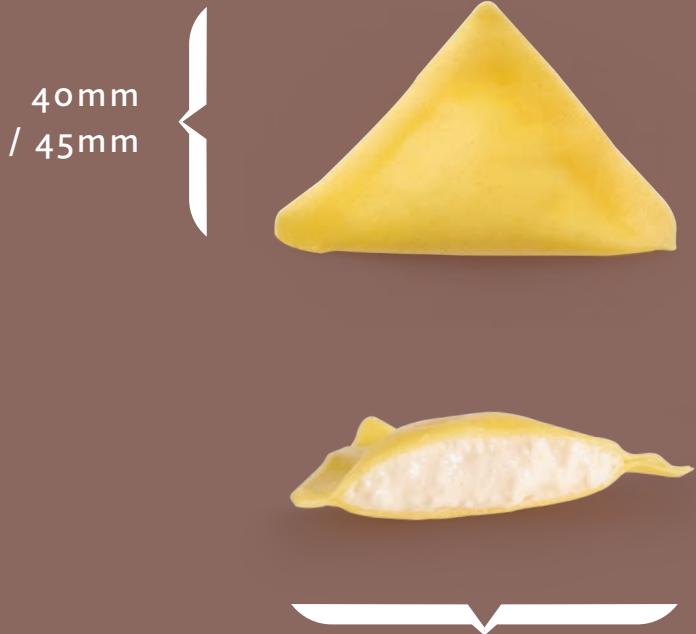
carne de cerdo braseada en
vino con especias y plantas
aromáticas, mortadela,
Parmigiano Reggiano DOP y la
indispensable nuez moscada.
Lo justo para un sabor de
extraordinaria intensidad.



NUEVA RECETA:
AÚN MÁS SABOR

Triangoletti al Parmigiano Reggiano

(CON PARMESANO REGGIANO)



K137

PESO DE UNA PIEZA	10g/12g
RELLENO	58%
RESULTADO EN COCCIÓN	+26%
SE COCINAN EN	3 min.
POR PORCIÓN	9pza. (c.ca 110g)

Ingredientes del hojaldre:
sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Ingredientes del relleno 58%:
requesón, queso Parmigiano Reggiano DOP 19%, pan, nata, gelatina alimenticia de origen animal, sal.

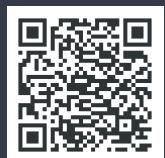
DETALLES DEL RELLENO

Parmesano Reggiano curado 36 meses, leche entero fresco y mascarpone, todo de origen italiano: un canto a la cremosidad y la suavidad, este relleno ofrece al paladar una sensación aterciopelada y una experiencia intensa.



INFORMACIÓN SOBRE EL ENVASADO

Código	Nombre del producto	Peso unitario	Envasado	Duración del producto
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K119	BAULETTI® RIPENI ALL'ASTICE	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K134	BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCavallo SILANO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARONI	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K128	SCRIGNI® RIPENI AGLI SCAMPI	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K140	SCRIGNI® CON "SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP" ED ERBETTE DI CAMPO	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	18 MESES
K106	GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA	1,6 kg (1,5 kg + 100g gratis)	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	24 MESES
K105	INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	24 MESES
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	4kg	4 SACOS DE 1 KG CADA UNO	24 MESES
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K130	LE VIOLETTES CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2kg	8 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIC ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	24 MESES
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	LOOSE-PACKED PASTA	18 MESES
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2kg	10 BANDEJAS DE 24 PIEZAS CADA UNO	18 MESES



Divine Creazioni® es una marca



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

