



L'ARTE DELLA PRECOTTURA

THE ART OF PRECOOKING

PASTA E RISO
PRECOTTI E SURGELATI
PER LA CUCINA ESPRESSA

PRE-COOKED AND DEEP-FROZEN
PASTA AND RICE
FOR EXPRESS CUISINE

XIV edizione/edition



① PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS:

QUANDO MATERIA PRIMA E TECNOLOGIA FANNO LA DIFFERENZA

Si fa presto a dire precotto. Ma il precotto non è tutto uguale. **A fare la differenza è come sempre la qualità.**

Quella che Pastasi® Soluzioni Express persegue in ogni dettaglio, a partire dalla materia prima.

La pasta fresca all'uovo e ripiena che Surgital produce ogni giorno per la migliore ristorazione, **un riso scelto fra quelli coltivati nelle terre del Delta del Po**, oggi considerato tra le eccellenze della produzione italiana e la migliore **pasta secca di semola di grano duro**.

Ma la vera rivoluzione è quello che fa del precotto Pastasi® Soluzioni Express definitivamente un **precotto di qualità superiore** si deve ad una **tecnologia esclusiva**, studiata ad hoc per ogni tipologia di prodotto e in ogni fase.

► **Per la precottura della pasta fresca con o senza ripieno** al fine di preservarne tutte le qualità è stato messo a punto un sofisticato metodo di **precottura combinato a vapore e spruzzi di acqua calda**, che evita l'immersione del prodotto in acqua e di conseguenza ne riduce l'assorbimento.

► **Per la pasta secca di semola di grano duro e per il riso** viene utilizzato un cuocitore a tamburo e immersione, che prevede un sistema di controllo costante del livello di amido nell'acqua di cottura al fine di mantenerla sempre pulita. Si ottengono così una pasta e un riso sempre al dente e mai collosi.

Al termine della fase di precottura il prodotto viene raffreddato in un cuocitore ad acqua fredda che ne abbassa la temperatura prima della surgelazione, evitando così shock termici che potrebbero danneggiarlo. Innovativa anche la fase vera e propria della **surgelazione a getti di aria fredda** che muove il prodotto mentre lo surgela garantendo una IQF ottimale.

Il risultato è un prodotto dalle caratteristiche decisamente superiori e uniche che consentono di offrire un'altissima qualità con tempi di preparazione decisamente ridotti.

② PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS: WHEN RAW MATERIAL AND TECHNOLOGY MAKE THE DIFFERENCE.

It is easy to say "pre-cooked". But not all pre-cooked foods are born equal. **As always, quality makes the difference.**

It is the same quality that Pastasi® Soluzioni Express pursues in every detail, starting from raw materials.

Fresh egg and fresh filled pasta that Surgital produces every day for the best catering, **rice chosen among qualities grown in the lands of the Po Delta**, today considered among the excellence of Italian production, and the best **dry pasta of durum wheat semolina**.

But the real revolution and what definitely turns Pastasi® Soluzioni Express into **pre-cooked products of superior quality** is **exclusive technology**, designed ad hoc for each type of product and in every phase.

► **In order to preserve all food quality in pre-cooked filled or simple fresh pasta**, we devised a sophisticated pre-cooking method combined with steam and hot water sprays, which

prevents food immersion in water and, as a result, reduces water absorption.

► **For dried durum wheat semolina pasta and rice** we use a drum and immersion cooker, which constantly monitors the starch level in cooking water in order to keep it always clean. In this way, we always obtain "al dente" pasta and rice that are never sticky.

At the end of the pre-cooking phase, the product is cooled in a cold water cooker which lowers the temperature before deep-freezing, thus avoiding thermal shocks that could damage foods.

The cold-air jet deep-freezing process that keeps the product in motion while it is being frozen is also innovative, since it guarantees an optimal IQF process.

The result is a product with decidedly superior and unique characteristics that allows us offering exceptional quality with reduced preparation times.

③ PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS: QUAND LA MATIÈRE PREMIÈRE ET LA TECHNOLOGIE FONT LA DIFFÉRENCE.

C'est facile de dire « précuit ». Mais les produits précuits ne sont pas tous identiques.

La différence réside toujours dans la qualité

Un élément que Pastasi® Soluzioni Express recherche dans chaque détail, en commençant par les matières premières.

Les pâtes fraîches aux œufs et farcies che Surgital produit tous les jours pour la meilleure restauration, **un riz choisi parmi les sortes cultivées dans le Delta du Po**, considéré aujourd'hui comme l'une des excellences de la production italienne, et les meilleures **pâtes sèches de semoule de blé dur**.

La véritable révolution et la caractéristique donnant au produit précuit Pastasi® Soluzioni Express sa **qualité supérieure** sont le fruit d'une **technologie exclusive**, étudiée spécialement pour chaque type de produit, lors de chaque phase.

► **Pour la pré-cuisson des pâtes fraîches avec ou sans farce**, nous avons mis au point une **méthode de pré-cuisson combinée, à la vapeur et par jets d'eau chaude**. Ce processus évite de plonger le produit dans l'eau, qui en absorbe ainsi moins et préserve toutes ses qualités.

► **Pour les pâtes sèches de semoule de blé dur et le riz** on utilise un cuiseur à tambour à immersion, muni d'un



système de contrôle constant du niveau d'amidon dans l'eau de cuisson, afin qu'elle demeure toujours propre. Les pâtes et le riz sont alors toujours « al dente » et jamais collants.

À la fin de la phase de pré-cuisson, le produit est refroidi dans un cuiseur à eau froide qui fait baisser sa température avant la surgélation, évitant ainsi les chocs

thermiques qui pourraient l'endommager. Tout aussi innovante, la phase de la **surgélation à jets d'air froid** déplace le produit pendant qu'elle le surgèle, garantissant ainsi une IQF optimale.

► **À l'issue de ces étapes, le produit possède des caractéristiques nettement supérieures et uniques qui permettent de fournir une très haute qualité tout en réduisant drastiquement les temps de préparation.**

④ PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS: WENN ROHSTOFFE UND TECHNOLOGIE DEN UNTERSCHIED MACHEN.

Dann ist es einfach, von „vorgekocht“ zu sprechen. Aber „vorgekocht“ kann unterschiedlich interpretiert werden. **Den Unterschied macht stets die Qualität.**

Auf sie legt Pastasi® Soluzioni Express in jedem Detail, ausgehend vom Rohstoff, Wert. **Die frischen Eiernudeln und die gefüllten frischen Eiernudeln**, die Surgital Tag für Tag für die Qualitätsgastronomie herstellt, **ein ausgewählter Reis aus dem Podelta**, der heute zu den besten Produkten aus Italien gehört, und die besten **Teigwaren aus Hartweizengrieß**.

Aber die wahre Revolution ist jene, die aus Pastasi® Soluzioni Express **wirklich ein vorgekochtes Produkt von bester Qualität macht: mit einer exklusiven** und ad-hoc entwickelten Technologie für jede Produktart und in jeder Phase.

► **Zum Vorkochen von frischer Pasta mit oder ohne Füllung, wobei alle Eigenschaften aufrecht erhalten werden**, wurde eine raffinierte Methode mit einer Kombination aus Dampf und Sprühstößen von Warmwasser entwickelt, wodurch das

Eintauchen des Produkts in Wasser und somit die Aufnahme von Wasser vermieden werden kann.

► **Für getrockneter Nudeln aus Hartweizengrieß, sowie für Reis, wird ein trommelförmiger Eintauch-Kocher verwendet**, der ein System zur konstanten Überwachung der Stärke im Kochwasser enthält, damit das Wasser stets rein bleibt.

So werden Nudeln und Reis zubereitet, die stets al dente und niemals klebrig sind.

Nach dem Vorkochverfahren wird das Produkt in einem Kocher mit kaltem Wasser abgekühlt, um die Temperatur vor dem Gefrieren abzusinken und Kälteschocks, die zu Schäden am Produkt führen können, zu vermeiden.

Auch der tatsächliche **Gefriervorgang mit Kaltwasserstrahlen**, mit denen das Produkt während des Gefrierens bewegt wird, garantiert eine optimale IQF.

Das Ergebnis ist ein Produkt mit deutlich höherer Qualität und einzigartigen Eigenschaften, die das Anbieten von höchster Qualität bei deutlich reduzierter Zubereitungszeit ermöglichen.

⑤ PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS: CUANDO LA MATERIA PRIMA Y LA TECNOLOGÍA MARCAN LA DIFERENCIA.

Es fácil hablar de productos precocidos. Pero los productos precocidos no son todos iguales. **Como siempre, la calidad marca la diferencia.**

La que Pastasi® Soluzioni Express busca en cada detalle, comenzando por la materia prima. **La pasta fresca al huevo y la pasta rellena** que Surgital produce cada día para la mejor restauración, **un arroz seleccionado entre los cultivados en las tierras del Delta del Po**, hoy considerado entre las excelencias de la producción italiana y la mejor **pasta seca de sémola de trigo duro**.

Pero la verdadera revolución y lo que hace que el producto precocido Pastasi® Soluzioni Express sea definitivamente **un producto precocido de calidad superior se debe a una tecnología exclusiva**, diseñada específicamente para cada tipo de producto y en cada fase.

► **Para la precocción de la pasta fresca con o sin relleno**, con el fin de conservar todas sus propiedades, se ha desarrollado **un sofisticado método de precocción**

combinado de vapor y rociado de agua caliente, que evita que el producto se sumerja en agua y, en consecuencia, reduce su absorción.

► **Para la pasta seca de sémola de trigo duro y para el arroz**, se utiliza un cocedor de tambor e inmersión, que proporciona un sistema de control constante del nivel de almidón en el agua de cocción para mantenerla siempre limpia. De esta manera se obtiene una pasta y un arroz siempre al dente y nunca se pegan.

Al final de la fase de precocción, el producto se enfría en un cocedor con agua fría que baja su temperatura antes de la ultracongelación, evitando así choques térmicos que podrían dañarlo.

También es innovadora la **fase de ultracongelación propiamente dicha por chorro de aire frío** que mueve el producto mientras lo congela, garantizando una IQF óptima.

El resultado es un producto con características muy superiores y únicas que permiten ofrecer la máxima calidad con tiempos de preparación significativamente reducidos.

I Prodotto surgelato. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche. G Deep frozen product. All pictures show are for illustration purpose only. For further details about product characteristics, list of ingredients and possible allergens, please refer to the technical data sheets. F Produit surgelé. Les images ont le seul but de présenter le produit. Pour connaître les caractéristiques du produit, la liste des ingrédients et des allergènes éventuels qu'il contient, consulter les fiches techniques. D Tiefkühlprodukt. Die Bilder dienen nur dazu, das Produkt darzustellen. Um nähere Informationen zu den Eigenschaften des Produkts, zu den Zutaten und zu eventuell enthaltenen Allergenen zu erhalten, können die Fach-Datenblätter herangezogen werden. E Producto ultracongelado. Las imágenes son solo una presentación del producto. Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos que contiene, consultar las fichas técnicas.



CON PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS PUOI CONTARE SU UNA PASTA E UN RISO:

WITH PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS YOU CAN COUNT ON PASTA AND RICE THAT ARE: / AVEC PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS VOUS POUVEZ COMPTER SUR DES PÂTES ET DU RIZ : / MIT PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS ERHALTEN SIE NUDELN UND REIS: / CON PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS PUEDES CONTAR CON UNA PASTA Y UN ARROZ:



- ① **ORGANOLETTICAMENTE INALTERATI**
grazie ad una tecnologia studiata per preservare tutte le caratteristiche del prodotto fresco.
- ② **ORGANOLEPTICALLY UNALTERED**
thanks to a special technology designed to preserve all the properties of fresh products.
- ③ **DÉPOURVUS D'ALTÉRATIONS ORGANOLEPTIQUES**
grâce à une technologie étudiée pour préserver toutes les caractéristiques du produit frais.
- ④ **MIT UNVERÄNDERTEN ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN**
dank einer Technologie, die entwickelt wurde, damit die typischen Eigenschaften des frischen Produkts erhalten bleiben.
- ⑤ **SIN ALTERACIONES ORGANOLÉPTICAS**
gracias a una tecnología diseñada para conservar todas las características del producto fresco de aspecto uniforme.



- ① **UNIFORMI NELL'ASPETTO**
senza macchie o irregolarità sulla superficie.
- ② **UNIFORM IN APPEARANCE**
without spots or irregularities on the surface.
- ③ **À L'ASPECT UNIFORME**
sans taches ni irrégularités sur la surface.
- ④ **MIT GLEICHMÄSSIGEREM AUSSEHEN**
ohne Flecken oder Unregelmäßigkeiten an der Oberfläche.
- ⑤ **DE ASPECTO UNIFORME**
sin manchas ni irregularidades en la superficie.



- ① **SEMPRE "AL DENTE"**
la tenuta in cottura è decisamente elevata.
- ② **ALWAYS "AL DENTE"**
cookability is really superb.
- ③ **TOUJOURS « AL DENTE »**
leur tenue à la cuisson est excellente.
- ④ **STETS „AL DENTE“**
die Kochfestigkeit ist deutlich besser.
- ⑤ **SIEMPRE "AL DENTE"**
una excelente conservación de sus propiedades durante la cocción.



- ① **CONVENIENTI**
grazie al basso contenuto di acqua immagazzinato nella fase di precottura la resa è superiore al 10%.
- ② **CONVENIENT**
thanks to the low content of water stored in the pre-cooking phase, the yield is higher than 10%.
- ③ **AVANTAGEUX**
grâce à la faible teneur en eau absorbée durant la phase de pré-cuisson, le rendement est supérieur à 10%.
- ④ **KOSTENGÜNSTIG**
dank des geringen Gehalts an Wasser, das sich während des Vorkochverfahrens im Produkt einlagert, liegt der Ertrag über 10%.
- ⑤ **CONVENIENTES**
gracias al bajo contenido de agua almacenada durante la fase de precocción, el rendimiento es superior al 10%.



- ① **NON COLLOSI E BEN SEPARATI**
grazie al controllo costante dell'acqua in precottura e ad un innovativo sistema di surgelazione.
- ② **NOT STICKY AND WELL SEPARATED**
thanks to the constant water control during pre-cooking and an innovative deep-freezing technology.
- ③ **NON COLLANTS ET BIEN SÉPARÉS**
grâce au contrôle constant de l'eau durant la pré-cuisson et à un système de surgélation innovant.

- ④ **NICHT KLEBRIG UND GUT GETRENNT**
dank der konstanten Überprüfung des Wassers während des Vorkochverfahrens und eines innovativen Tiefkühlsystems.
- ⑤ **QUE NO SE PEGAN Y ESTÁN BIEN SEPARADOS**
gracias al control constante del agua durante la precocción y a un innovador sistema de ultracongelación.



- ① **CON TEMPI DI COTTURA RIDOTTISSIMI**
qualunque sistema si adotti il tempo di cottura risulterà drasticamente ridotto.
- ② **DRAMATICALLY REDUCED COOKING TIMES**
cooking time will be dramatically reduced, no matter what system is used.
- ③ **DES TEMPS DE CUISSON TRÈS RÉDUITS**
quel que soit le système utilisé, le temps

- de cuisson sera drastiquement réduit.
- ④ **MIT STARK VERKÜRZTER GARZEIT**
egal, welches System angewendet wird, die Garzeit wird stets stark verkürzt.
- ⑤ **CON TIEMPOS DE COCCIÓN MUY REDUCIDOS**
sin importar cual sea el sistema que se adopte, el tiempo de cocción se reducirá considerablemente.



- ① **CON DIVERSE MODALITÀ DI RINVENIMENTO**
pasta e riso possono essere rinvenuti in più modalità: acqua bollente, forno a microonde e a vapore o direttamente in padella.
- ② **WITH DIFFERENT HEATING METHODS**
pasta and rice can be heated in several ways: boiling water, microwave and steam, or directly in the pan.
- ③ **DES MODES DE REPRISE DIFFÉRENTS**
les pâtes et le riz peuvent être réchauffés de différentes façons : à l'eau bouillante, au four à micro-ondes, à la vapeur ou directement dans une poêle.

- ④ **MIT VERSCHIEDENEN AUFTAUVORGÄNGEN**
Nudeln und Reis können auf verschiedene Arten aufgetaut werden: kochendes Wasser, Mikrowelle, Dampfgarer oder direkt in der Pfanne.
- ⑤ **CON DIFERENTES MODOS DE DESCONGELADO**
la pasta y el arroz se pueden descongelar de varias maneras: en agua hirviendo, en horno a microondas y en horno a vapor o directamente en una sartén.



- ① **RESISTENTI**
pasta e riso presentano un alto grado di tenacità e sono quindi meno soggetti a rotture
- ② **RESISTANT**
pasta and rice feature a high degree of toughness and, therefore, are less prone to breakage
- ③ **RÉSISTANTS**
les pâtes et le riz disposent d'un haut degré de résistance et risquent moins de se casser

- ④ **HALTBAR**
Nudeln und Reis sind eher zäh und brechen daher nicht sehr leicht.
- ⑤ **RESISTENTES**
la pasta y el arroz tienen una alta consistencia y, por lo tanto, son menos propensos a romperse.



Precottura a spruzzi di acqua e vapore /
Pre-cooking with water and steam drizzles /
Précuisson par jets d'eau et de vapeur /
Vorkochvorgang mit Wasser- und Dampfspritzern /
Precocción por aspersion de agua y vapor



Precottura a immersione /
Pre-cooking by immersion /
Précuisson par immersion /
Vorkochvorgang mit Eintauchen /
Precocción por inmersión



LA PASTA E I SUOI FORMATI

PASTA AND ITS FORMATS / LES PÂTES ET LEURS FORMATS /
DIE NUDELN UND DIE FORMATE / LA PASTA Y SUS FORMATOS





Precottura a immersione /
Pre-cooking by immersion /
Pré-cuisson par immersion /
Vorkochvorgang mit Eintauchen /
Precocción por inmersión



Precottura a spruzzi di acqua e vapore /
Pre-cooking with water and steam drizzles /
Pré-cuisson par jets d'eau et de vapeur /
Vorkochvorgang mit Wasser- und Dampfspritzern /
Precocción por aspersión de agua y vapor



GARGANELLI ROMAGNOLI

(I)

Ingredienti: semola di grano duro,
farina di grano tenero, uova, acqua, sale.

(GB)

Ingredients: durum wheat semolina,
wheat flour, eggs, water, salt.

(F)

Ingrédients : semoule de blé dur,
farine de blé tendre, oeufs, eau, sel.

(D)

Zutaten: Hartweizengrieß, Weizenmehl,
Eier, Wasser, Salz.

(E)

Ingredientes: sémola de trigo duro,
harina de trigo tierno, huevos, agua, sal.



STROZZAPRETI

(I)

Ingredienti: semola di grano duro,
uova, acqua, sale.

(GB)

Ingredients: durum wheat semolina,
eggs, water, salt.

(F)

Ingrédients : semoule
de blé dur, oeufs, eau, sel.

(D)

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier,
Wasser, Salz.

(E)

Ingredientes: sémola de trigo duro,
huevos, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



3kg • P1003



1kg • P508

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenerimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water %	Resa dopo il rinvenerimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
GARGANELLI ROMAGNOLI	2,7	200	220	+10
STROZZAPRETI	3,0	200	220	+10



TAGLIATELLE ALL'UOVO

ⓘ

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

ⓖⓑ

Ingredients: durum wheat semolina, eggs, water, salt.

ⓕ

Ingrédients : semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

ⓓ

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.

ⓔ

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

ⓘ

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

ⓖⓑ

Ingredients: durum wheat semolina, eggs, water, salt.

ⓕ

Ingrédients : semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

ⓓ

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.

ⓔ

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



3kg • P010
(medium nest 26g)



1kg • P507
(medium nest 26g)



1kg • P506

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenerimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water %	Resa dopo il rinvenerimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
TAGLIATELLE ALL'UOVO	26 / 16 (nest)	200	270	+35
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	40 (nest)	200	270	+35

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA / FILLED FRESH EGG PASTA



TORTELLINI ALLA CARNE



Ingredienti della pasta 68%: semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 32%:** mortadella, carne di tacchino e carne di suino (22%), pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, uova, olio di semi girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio, vino.

GB (Tortellini with meat)

Pasta ingredients 68%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 32%:** mortadella, turkey and pork (22%), breadcrumbs, Parmigiano Reggiano DOP, eggs, sunflower oil, salt, spices, rosemary, pepper, garlic, wine.

F (Tortellini à la viande)

Ingrédients de la pâte 68% : semoule de blé dur, oeufs, eau. **Ingrédients de la farce 32% :** mortadelle, viande de dinde et viande de porc (22%), chapelure, Parmigiano Reggiano, oeufs, huile de tournesol, sel, épices, romarin, poivre, ail, vin.

D (Tortellini mit Fleisch)

Zutaten Pasta 68%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 32%:** Mortadella, Putenfleisch und Schweinefleisch (22%), Semmelmehl, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Eier, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch, Wein.

E (Tortellini con carne)

Ingredientes para la pasta 68%: sémola de trigo duro, huevos, agua. **Ingredientes para el relleno 32%:** mortadela, carne de pavo y carne de cerdo (22%), pan rallado, Parmigiano Reggiano DOP, huevos, aceite de semillas de girasol, sal, especias, romero, pimienta, ajo, vino.



FIOCCHETTI AL GORGONZOLA



Ingredienti della pasta 62%: semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 38%:** Gorgonzola DOP (48%), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

GB (Fiocchetti with Gorgonzola cheese)

Pasta ingredients 62%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 38%:** Gorgonzola DOP cheese (48%), ricotta cheese, Grana Padano DOP cheese, bread-crumbs, parsley, salt.

F (Fiocchetti au fromage Gorgonzola)

Ingrédients de la pâte 62% : semoule de blé dur, oeufs, eau. **Ingrédients de la farce 38% :** fromage Gorgonzola (48%), fromage Grana Padano DOP, fromage ricotta, chapelure, persil, sel.

D (Fiocchetti mit Gorgonzola Käse)

Zutaten Pasta 62%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 38%:** Gorgonzola DOP Käse (48%), Ricotta, Grana Padano DOP Käse, Semmelmehl, Petersilie, Salz.

E (Fiocchetti con quesos Gorgonzola)

Ingredientes para la pasta 62%: sémola de trigo duro, huevos, agua. **Ingredientes para el relleno 38%:** queso Gorgonzola DOP (48%), requesón, queso Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal.

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P511



3kg • P1006

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
TORTELLINI ALLA CARNE	4,0	200	220	+10
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	6,3	200	220	+10



LUNETTE AI 4 FORMAGGI

①

Ingredienti della pasta 56%: semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 44%:** formaggi 26% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.

Ⓞ (Lunette with 4 cheeses)

Pasta ingredients 56%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 44%:** cheeses 26% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta cheese, bread-crumbs, salt.

ⓕ (Lunette aux 4 fromages)

Ingrédients de la pâte 56% : semoule de blé dur, oeufs, eau. **Ingrédients de la farce 44% :** fromages 26% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), fromage ricotta, chapelure, sel.

ⓓ (Lunette mit 4 Käsesorten)

Zutaten Pasta 56%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 44%:** Käse 26% (Gorgonzola DOP Käse, Taleggio DOP Käse, Grana Padano DOP Käse, Robiola Frischkäse Käse), Ricotta, Semmelmehl, Salz.

ⓔ (Lunette a los 4 quesos)

Ingredientes para la pasta 56%: sémola de trigo duro, huevos, agua. **Ingredientes para el relleno 44%:** quesos 26% (queso Gorgonzola DOP, queso Taleggio DOP, queso Grana Padano DOP, queso robiola), requesón, pan rallado, sal.

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



3kg • P1008

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	10,5	200	220	+10

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA / FILLED FRESH EGG PASTA



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

I **Ingredienti della pasta 65%:** semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 35%:** ricotta (67%), spinaci(10%), pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

GB (Tortelloni with ricotta and spinach)

Pasta ingredients 65%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 35%:** ricotta (67%), spinach (10%), breadcrumbs, Grana Padano DOP, parsley, salt.

F (Tortelloni ricotta et épinards)

Ingrédients de la pâte 65% : semoule de blé dur, oeufs, eau. **Ingrédients de la farce 35% :** ricotta (67%), épinards (10%), chapelure, Grana Padano DOP, persil, sel.

D (Tortelloni Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta 65%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 35%:** Ricotta (67%), Spinat (10%), Semmelmehl, Grana Padano DOP Käse, Petersilie, Salz.

E (Tortelloni requesón y espinacas)

Ingredientes para la pasta 65%: sémola de trigo duro, huevos, agua. **Ingredientes para el relleno 35%:** requesón (67%), espinacas (10%), pan rallado, Grana Padano DOP, perejil, sal.

TORTELLONI AI FUNGHI

I **Ingredienti della pasta 65%:** semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 35%:** ricotta (54%), funghi in proporzione variabile 22%, (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, funghi disidratati, pangrattato, sale.

GB (Tortelloni with mushrooms)

Pasta ingredients 65%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 35%:** ricotta (54%), mushrooms in variable proportion 22% (champignon, shiitake, oyster, pholiota), Grana Padano DOP cheese, dried mushrooms, bread crumbs, salt.

F (Tortelloni ricotta et champignons)

Ingrédients de la pâte 65% : semoule de blé dur, oeufs, eau. **Ingrédients de la farce 35% :** fromage ricotta (54%), champignons mélangés 22% (champignons, shiitakes, sfiandrines, pholioties changeantes), fromage Grana Padano DOP, cèpes déshydratés, chapelure, sel.

D (Tortelloni mit Pilzen)

Zutaten Pasta 65%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 35%:** Ricotta (54%), Pilze 22% (Champignons, Shiitake, Austerseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano DOP Käse, getrocknete Steinpilze, Paniermehl, Salz.

E (Tortelloni con setas)

Ingredientes para la pasta 65%: sémola de trigo duro, huevos, agua. **Ingredientes para el relleno 35%:** requesón (54%), setas en proporción variable 22% (boletus, champiñones, shiitake, pleurotus, famigliola gialla), queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P509



6kg • P007

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: /
Disponibles en cartons de: / Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



3kg • P1004

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI	7,7	200	220	+10
TORTELLONI AI FUNGHI	7,7	200	220	+10



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

I

Ingredienti della pasta 54%: semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti del ripieno 46%: ricotta (66%), spinaci (22%), pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

GB (Ravioli with ricotta and spinach)

Pasta ingredients 54%: durum wheat semolina, eggs, water.

Filling ingredients 46%: ricotta (66%), spinach (22%), breadcrumbs, Grana Padano DOP cheese, salt.

F (Ravioli ricotta et épinards)

Ingrédients de la pâte 54% : semoule de blé dur, oeufs, eau.

Ingrédients de la farce 46% : fromage ricotta (66%), épinards (22%), fromage Grana Padano DOP Käse, chapelure, sel.

D (Ravioli Ricotta und Spinat)

Zutaten Pasta 54%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 46%:** Ricotta (66%), Spinat (22%), Semmelmehl, Grana Padano DOP Käse, Salz.

E (Ravioli requesón y espinacas)

Ingredientes para la pasta 54%: sémola de trigo duro, huevos, agua.
Ingredientes para el relleno 46%: requesón (66%), espinacas (22%), pan rallado, queso Grana Padano DOP, sal.

RAVIOLI AL SALMONE

I

Ingredienti della pasta 54%: semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 46%:** salmone affumicato (16%), Grana Padano DOP, ricotta, pangrattato, sale.

GB (Ravioli with salmon)

Pasta ingredients 54%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 46%:** smoked salmon (16%), Grana Padano DOP cheese, ricotta, bread crumbs, salt.

F (Ravioli au saumon)

Ingrédients de la pâte 54% : semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farce 46% : saumon fumé (15,8%), fromage Grana Padano DOP, fromage ricotta, chapelure, sel.

D (Ravioli mit Lachs)

Zutaten Pasta 54%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 46%:** geräucherter Lachs (16%), Grana Padano DOP Käse, Ricotta, Paniermehl, Salz.

E (Ravioles con salmón)

Ingredientes para la pasta 54%: sémola de trigo duro, huevos, agua.
Ingredientes para el relleno 46%: salmón ahumado (16%), queso Grana Padano DOP, requesón, pan rallado, sal.

RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO

I

Ingredienti della pasta 55%: semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti del ripieno 45%:** carne di bovino brasata (28%), brodo, ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, spezie, sale, olio di semi di girasole.

GB (Ravioli with beef meat)

Pasta ingredients 55%: durum wheat semolina, eggs, water. **Filling ingredients 45%:** braised beef meat (28%), broth, vegetables (carrot, spinach, chard, celery, onion, garlic), tomato pulp, bread crumbs, spices, salt, sunflower oil.

F (Ravioli pur boeuf)

Ingrédients de la pâte 55% : semoule de blé dur, oeufs, eau. **Ingrédients de la farce 45% :** viande de boeuf braisée (28%), bouillon végétal, légumes (carottes, épinards, fines herbes, céleri, oignon, ail), pulpe de tomate, chapelure, épices, sel, huile de tournesol.

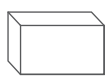
D (Ravioli mit Rindfleisch)

Zutaten Pasta 55%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **Zutaten Füllung 45%:** geschmortes Rindfleisch (28%), Brühe, Gemüse (Karotte, Spinat, Mangold, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenfruchtfleisch, Paniermehl, Gewürze, Salz, Sonnenblumenöl.

E (Ravioles con carne de buey)

Ingredientes para la pasta 55%: sémola de trigo duro, huevos, agua. **Ingredientes para el relleno 45%:** carne de bovino guisada (28%), caldo, hortalizas (carota, espinacas, acelga, apio, cebolla, ajo), pulpa de tomates, pan rallado, especias, sal, aceite de semillas de girasol.

Disponibili in confezioni da: / Available in packs of: / Disponibles en emballages de: / Erhältlich in Kartons von: / Disponibles en cajas de:



3kg • P1002 | 1kg • P510



3kg • P1005



3kg • P1001

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	8,4	200	220	+10
RAVIOLI AL SALMONE	8,4	200	220	+10
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	8,4	200	220	+10

PASTA SECCA DI SEMOLA / DRIED SEMOLINA PASTA



PENNE

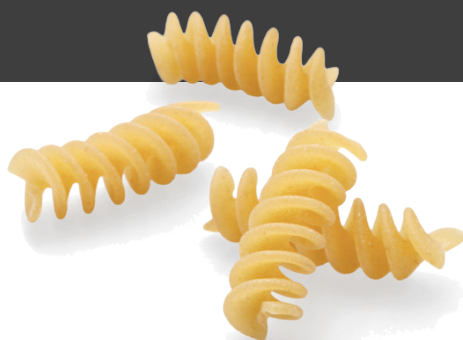
I
Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

GB
Ingredients: durum wheat semolina, water, salt.

F
Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

D
Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

E
Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.



FUSILLI

I
Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

GB
Ingredients: durum wheat semolina, water, salt.

F
Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

D
Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

E
Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.



RIGATONI

I
Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

GB
Ingredients: durum wheat semolina, water, salt.

F
Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

D
Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

E
Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P501

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P502

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P504

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
PENNE	2,2	200	220	+10
FUSILLI	2,0	200	220	+10
RIGATONI	3,8	200	220	+10



FARFALLE



Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.



Ingredients: durum wheat semolina, water, salt.



Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.



Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.



Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P503



PENNE INTEGRALI



Ingredienti: semola integrale di grano duro, acqua, sale.



Ingredients: whole wheat durum semolina, water, salt.



Ingrédients : semoule integrale de blé dur, eau, sel.



Zutaten: Vollkorn Hartweizengrieß, Wasser, Salz.



Ingredientes: sémola integral de trigo duro, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P515

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
FARFALLE	2,2	200	220	+10
PENNE INTEGRALI	2,2	200	220	+10



Precottura a spruzzi di acqua e vapore /
Pre-cooking with water and steam drizzles /
Précuisson par jets d'eau et de vapeur /
Vorkochvorgang mit Wasser- und Dampfspritzern /
Precocción por aspersion de agua y vapor

PASTA FRESCA DI SEMOLA / FRESH SEMOLINA PASTA



**SPAGHETTI
DI SEMOLA**

(I)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

(GB)

Ingredients: durum wheat semolina, water, salt.

(F)

Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

(D)

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

(E)

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P512



LINGUINE

(I)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

(GB)

Ingredients: durum wheat semolina, water, salt.

(F)

Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

(D)

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

(E)

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: /
Available in packs of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P514

Prodotto Product	Peso medio di un pezzo in g Average weight 1 pc/g	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
SPAGHETTI DI SEMOLA	30 (nest)	200	224	+12
LINGUINE	30 (nest)	200	224	+12

I TEMPI DELLA PASTA



PASTA COOKING TIME/ LES TEMPS DES PÂTES /
DIE GARZEITEN FÜR DIE NUDELN / LOS TIEMPOS DE LA PASTA

I tempi possono essere adattati a seconda del grado di cottura finale desiderato. / Times can be adjusted according to the desired final cooking degree. / Les temps peuvent être adaptés en fonction du degré de cuisson final désiré. / Die Garzeiten können abhängig vom gewünschten endgültigen Gargrad abgeändert werden. / Los tiempos se pueden ajustar de acuerdo con el grado de cocción final que se desee.

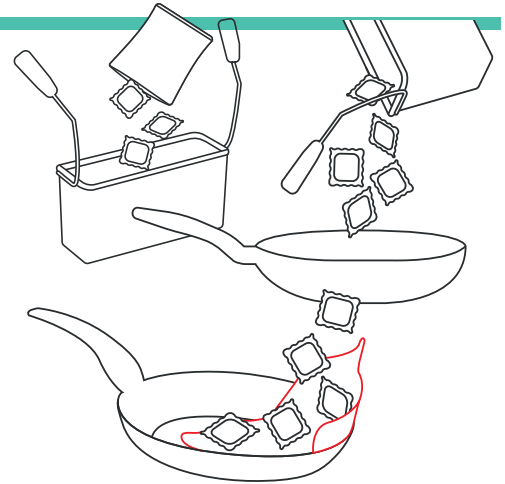
	In acqua bollente <i>in boiling water</i>	In padella <i>to pan cook</i>	In forno a microonde <i>in the microwave (750w)</i>	In forno a vapore <i>in a steam oven (100°C)</i>	Nel cuocipasta <i>in pasta cooker</i>
GARGANELLI ROMAGNOLI	1 min	4 min	3/4 min	3 min	1,30 min
STROZZAPRETI	1 min	4 min	3/4 min	no	1,30 min
TAGLIATELLE ALL'UOVO	1 min	4 min	no	no	1,30 min
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	2 min	5 min	no	no	3 min
TORTELLINI ALLA CARNE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
TORTELLONI AI FUNGHI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
RAVIOLI AL SALMONE	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	1,30 min	4 min	3/4 min	2 min	2 min
PENNE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
FUSILLI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
RIGATONI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
FARFALLE	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
PENNE INTEGRALI	1 min	4 min	3/4 min	2 min	1,30 min
SPAGHETTI DI SEMOLA	1 min	4 min	no	no	1,30 min
LINGUINE	1 min	4 min	no	no	1,30 min

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DELLA PASTA

PASTA PREPARATION METHOD / PRÉPARATION DES PÂTES/ ZUBEREITUNG DER NUDELN / MODOS DE PREPARACIÓN DE LA PASTA

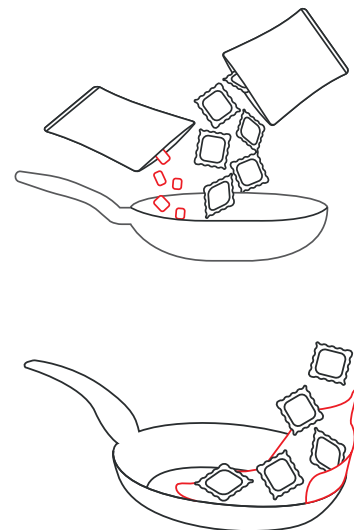
IN ACQUA BOLLENTE: / IN BOILING WATER: / DANS L'EAU BOUILLANTE : / IN KOCHENDEM WASSER: / EN AGUA HIRVIENDO:

- ① Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente per il tempo indicato in tabella, scolare e condire in padella con il sugo già pronto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso: vedere la tabella riassuntiva.
- ② Without defrosting, add the pasta to boiling water for the time indicated in the table; drain, add to the pan containing the sauce and stir well. Some product heating times can vary: see the summary table.
- ③ Verser les pâtes surgelées dans l'eau bouillante durant le temps indiqué sur le tableau, égoutter et assaisonner dans la poêle avec la sauce déjà prête. Certains produits exigent un temps de cuisson différent : voir le tableau récapitulatif.
- ④ Die tiefgekühlte Pasta für die in der Tabelle angegebene Zeit in kochendes Wasser geben, abgießen und mit der fertigen Soße in einer Pfanne begießen. Einige Produkte verlangen eine andere Zeit zum Auftauen: Siehe die zusammenfassende Tabelle.
- ⑤ Verter la pasta aún congelada en agua hirviendo durante el tiempo indicado en la tabla, colar y condimentar en sartén con la salsa ya lista. Algunos productos requieren un tiempo de cocción diferente: véase el cuadro resumen.



IN PADELLA: / TO PAN COOK: / DANS LA POÊLE : / IN DER BRATPFANNE: / EN SARTÉN:

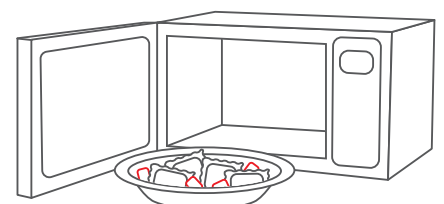
- ① Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato (per 1 porzione si consiglia 200 g di pasta + 160 g di sugo + 50 cc di acqua + 10 g d'olio) e rinvenire il tutto per 4 minuti su fuoco medio mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso: vedere la relativa tabella. Per la pasta lunga si consiglia di mantenere la padella coperta.
- ② Without defrosting, add the pasta and the sauce to the pan (recommendation: 200 g pasta + 160 g sauce + 50 ml water + 10 g olive oil per portion) and heat for 4 minutes over a medium flame, stirring occasionally to speed defrosting. Some product heating times can vary: see the relevant table. For long pasta we recommend keeping the pan covered.
- ③ Verser les pâtes surgelées avec leur sauce surgelée (pour une portion il est conseillé : 200 g de pâtes + 160 g de sauce + 50 cc d'eau + 10 g d'huile) et faire revenir le tout durant 4 minutes à feu moyen en mélangeant de temps en temps pour favoriser la décongélation du produit. Certains produits exigent un temps de cuisson différent : voir le tableau relatif. Pour les pâtes longues, on préconise de mettre un couvercle sur la poêle.
- ④ Die tiefgefrorene Nudeln zusammen mit der tiefgefrorenen Soße in die Pfanne geben (für 1 Portion empfohlen wir 200 g Pasta + 160 g Soße + 50 cc Wasser + 10 g Öl) und das Ganze 4 Minuten auf mittlerer Flamme erhitzen; dabei ab und zu umrühren, damit das Produkt gleichmäßig auftaut. Einige Produkte verlangen eine andere Zeit zum Auftauen: Siehe die entsprechende Tabelle. Bei langen Nudeln sollte die Pfanne mit dem Deckel zugedeckt werden.
- ⑤ Verter la pasta aún congelada con la salsa congelada (para 1 porción se aconsejan: 200 g de pasta + 160 g de salsa + 50 cc de agua + 10 g de aceite) y descongelar todo durante 4 minutos a fuego medio, mezclando de vez en cuando para que el producto se descongele más fácilmente. Algunos productos requieren un tiempo de cocción diferente: véase la tabla relativa. Para la pasta larga se recomienda mantener la sartén tapada.



IN FORNO A MICROONDE (750W): / IN THE MICROWAVE (750W): / AU FOUR À MICRO-ONDES (750 W) : / IN DER MIKROWELLE (750W): / EN HORNO A MICROONDAS (750W):



- ① Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in un piatto (per 1 porzione 200 g di pasta + 160 g di sugo) e rinvenire il tutto 3/4 minuti; mescolare il prodotto così ottenuto. Alcuni prodotti richiedono un tempo di rinvenimento diverso. Tale modalità non è indicata per alcuni prodotti: vedere la relativa tabella.
- ② Without defrosting, place some pasta and sauce on a plate (allow 200 g pasta + 160 g sauce for 1 portion) and heat for 3-4 minutes; mix well and serve. Some product heating times can vary. This preparation instruction is not suitable for some products: see the relevant table.
- ③ Verser les pâtes surgelées avec leur sauce surgelée dans une assiette (pour 1 portion 200 g de pâtes + 160 g de sauce) et faire revenir le tout durant 3 à 4 minutes. Mélanger le produit avant de servir. Certains produits exigent un temps de cuisson différent. Ce mode de préparation n'est pas indiqué pour certains produits : voir le tableau relatif.



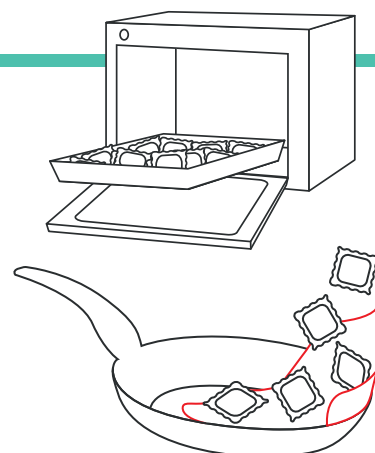


- Ⓓ Die tiefgefrorene Pasta zusammen mit der tiefgefrorenen Soße in einen Teller geben (für 1 Portion 200 g Pasta + 160 g Soße) und für 3-4 Minuten auftauen, dann Nudeln und Soße vermischen. Einige Produkte verlangen eine andere Zeit zum Auftauen. Diese Zubereitungshinweise sind für einige Produkte nicht geeignet: Siehe die entsprechende Tabelle.
- Ⓔ Verter la pasta aún congelada con la salsa congelada en un plato (para 1 porción 200 g de pasta + 160 g de salsa) y descongelar todo durante 3/4 minutos; mezclar el producto obtenido. Algunos productos requieren un tiempo de cocción diferente: Este modo de preparación no es indicado para algunos productos: véase la tabla relativa.



**IN FORNO A VAPORE (100 °C): / IN A STEAM OVEN (100 °C): /
AU FOUR À VAPEUR (100 °C) : / IM DAMPFOFEN (100 °C): /
EN HORNO A VAPOR (100 °C):**

- Ⓘ Porre la pasta ancora surgelata in una teglia e rinvenire per 120 secondi. Saltare in padella con il sugo già pronto. Tale modalità non è indicata per alcuni prodotti: vedere la relativa tabella.
- ⒼⒸ Without defrosting, place the pasta in an oven dish and heat for 2 minutes. Sauté in the pan together with the ready-made sauce. This preparation instruction is not suitable for some products: see the relevant table.
- Ⓕ Mettre les pâtes surgelées dans un plat et faire revenir le tout durant 120 secondes. Faire revenir à la poêle avec la sauce prête à l'emploi. Ce mode de préparation n'est pas indiqué pour certains produits : voir le tableau relatif.
- Ⓓ Die tiefgefrorene Pasta in eine Form geben und für 120 Sekunden auftauen. Mit der fertigen Soße in der Pfanne mischen. Diese Zubereitungshinweise sind für einige Produkte nicht geeignet: Siehe die entsprechende Tabelle.
- Ⓔ Colocar la pasta aún congelada en una placa y descongelar durante 120 segundos. Saltear en sartén con la salsa ya lista. Este modo de preparación no es indicado para algunos productos: véase la tabla relativa.



**NELLE MACCHINE AUTOMATICHE CUOCIPASTA: / IN THE PASTA COOKER: /
DANS LES MACHINES AUTOMATIQUES POUR CUIRE LES PÂTES: /
AUTOMATISCHEN PASTA KOCHER: / EN MACHINADO AUTOMÁTICO PARA COCER LAS PASTAS:**

- Ⓘ Pastasi® Soluzioni Express, in confezione monoporzione da 200 g, è adattissima ad essere cotta nelle macchine automatiche cuocipasta, e richiede tempi di rinvenimento brevissimi, come evidenziato in tabella.

- 1 Aprire il sacchetto e versare la pasta nei cestelli
- 2 Quando l'acqua è a temperatura rispettare il tempo di rinvenimento indicato in tabella
- 3 Una volta pronta la pasta, condire a piacere

- ⒼⒸ Pastasi® Soluzioni Express pasta comes in 200 g single-portion packs and is perfect for automatic pasta cookers. Heating time is extremely quick, as the table shows.

- 1 Open the bag and empty the pasta into the cooking basket
- 2 Once the water reaches the required temperature, lower the basket into the water and heat for the time indicated in the table
- 3 Once ready, serve with a sauce of your choice.

- Ⓕ Pastasi® Soluzioni Express, en emballage en portions individuelles de 200 g, convient parfaitement à la cuisson en cuiseur de pâtes automatique, et exige des temps de reprise très brefs, comme le montre le tableau.

- 1 Ouvrir le sachet et verser la pâte dans les paniers

- 2 Quand l'eau est à température, respecter le temps de cuisson indiqué sur le tableau

- 3 Une fois les pâtes prêtes, assaisonner à volonté

- Ⓓ Pastasi® Soluzioni Express in Einzelportionen von 200 g eignen sich sehr gut für die Zubereitung in automatischen Nudelkochern und erfordert sehr kurze Zeiten zum Auftauen, wie in der Tabelle zu sehen ist.

- 1 Tüte öffnen und die Nudeln in die Körbe geben
- 2 Wenn das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, die in der Tabelle angegebene Zeiten zum Auftauen einhalten
- 3 Sobald die Nudeln fertig sind, nach Belieben mit Soße vermengen.

- Ⓔ Pastasi® Soluzioni Express, en envase de una ración de 200 g, se adapta perfectamente para ser cocida en las máquinas automáticas cuocipasta, y requiere tiempos de descongelado muy breves, tal como se observa en la tabla.

- 1 Abrir la bolsa y verter la pasta en los recipientes
- 2 Cuando el agua está a la temperatura justa, respetar el tiempo de cocción indicado en la tabla
- 3 Una vez que la pasta está lista, condimentar a gusto.



IL RISO E I SUOI FORMATI

RICE AND ITS FORMATS / LE RIZ ET SES FORMATS /
DER REIS UND SEINE FORMATE / EL ARROZ Y SUS FORMATOS



4kg



TERRITORIO E VARIETÀ



REGION AND VARIETY / TERRITOIRE ET VARIÉTÉ
/ GEBIET UND SORTEN / TERRITORIO Y VARIEDAD

① Il Territorio

Il riso Pastasi® Soluzioni Express è selezionato in una delle zone di produzione più rinomate per la sua coltivazione: il Delta del Po.

Un territorio dove il riso attecchisce perfettamente e dà vita ad una risicoltura di tipo rotazionale il cui prodotto dimostra qualità organolettiche e nutritive decisamente superiori. Un terreno fertile e ricco di minerali che, grazie alla vicinanza del mare, presenta un microclima ideale, e dal quale si ottengono piante robuste e più resistenti alle malattie, anche grazie ad un sistema di coltivazione alternata ogni otto anni con due di colture diverse. Ciò riduce decisamente l'uso dei trattamenti.

Le Varietà

Il Carnaroli, un riso ricco di amilosio, la sostanza che rende il chicco consistente.

Durante la cottura perde poco amido, ma assorbe bene i liquidi. Risultato: un'eccezionale tenuta in cottura. Per questo è il preferito dagli chef per la preparazione di risotti e piatti gourmet.

② The Region

Pastasi® Soluzioni Express rice is selected in the best-known production area: the Po River Delta.

Here the rice takes root perfectly, giving life to rotational growing which yields decidedly superior organoleptic and nutritive qualities.

A fertile soil rich in minerals that, thanks to the sea proximity, is blessed by an ideal microclimate, and yields robust plants that are more resistant to pests, also enhanced by a cultivation system that alternates two different crops every eight years which reduces the use of soil and pesticide treatments.

Variety

Carnaroli, an amylose-rich rice, the substance that makes grain consistent. During cooking, it loses little starch, but absorbs liquids well. The result: excellent cookability. This is why it is Chefs' favorite for risotto and gourmet dishes.

③ Das Gebiet

Der Reis Pastasi® Soluzioni Express wird in den renommiertesten Anbaugebieten ausgewählt oder weil er im ursprünglichen Anbaugebiet der jeweiligen Sorte wächst oder noch aufgrund spezieller Eigenschaften des Bodens, durch die besonders hochwertige Pflanzen entstehen: des Po-Deltas ausgewählt.

Ein Gebiet, in dem sich der Reis perfekt verwurzelt und einen wechselnden Reisanbau ermöglicht.

Das so entstehende Produkt zeichnet sich durch besondere und einzigartige organoleptische Eigenschaften und Nährwerte aus.

Ein fruchtbarer Boden, der reich an Mineralstoffen ist und dank der Nähe zum Meer ein ideales Mikroklima bietet. Dort wachsen robuste Pflanzen, die nicht nur aufgrund der Lage unempfindlich gegenüber Krankheiten sind, sondern auch dank eines wechselnden Anbausystems, bei dem alle acht Jahre für zwei Jahre eine andere Sorte angebaut wird. So kann die Verwendung von Behandlungen deutlich reduziert werden.

Die Sorte

Die Sorte **Carnaroli** ist reich an Amylose, wodurch das Reiskorn fest ist. Während dem Kochen verliert dieser Reis wenig Stärke, nimmt jedoch Flüssigkeiten gut auf.

Das Ergebnis: hervorragende Kochfestigkeit. Aus diesem Grund wird er von Köchen zur Zubereitung von Risottos und Gourmet-Gerichten sehr gerne eingesetzt.

④ Le territoire

Le riz Pastasi® Soluzioni Express est sélectionné dans la zone de production la plus prestigieuse: le delta du Pô.

Cette zone, où le riz s'enracine parfaitement, favorise la rotation des rizicultures en créant un produit qui possède des qualités organoleptiques et nutritionnelles nettement supérieures.

Grâce à la proximité de la mer, ce terrain fertile et riche en minéraux dispose d'un microclimat idéal. Les plantes qui y poussent sont plus robustes et résistantes aux maladies, une caractéristique également due à un système de plantations où s'alternent deux types de cultures tous les huit ans. Tout ça réduit drastiquement l'utilisation de traitements chimiques.

La variété

Le Carnaroli est un riz riche en amylose, une substance qui donne sa consistance au grain.

Durant la cuisson, il perd peu d'amidon, mais absorbe bien les liquides. Le résultat: une excellente tenue à la cuisson. Pour cette raison, les chefs le préfèrent pour la préparation de risottos et de plats gastronomiques.

⑤ El Territorio

El arroz Pastasi® Soluzioni Express se selecciona en las zonas de producción más famosas: Delta del Po.

Una tierra donde el arroz crece perfectamente y da lugar a un tipo de cultivo rotativo, cuyo producto demuestra cualidades organolépticas y nutricionales muy superiores.

Un suelo fértil rico en minerales que, gracias a la proximidad del mar, tiene un microclima ideal, y del que se obtienen plantas robustas y más resistentes a las enfermedades, gracias a un sistema de cultivo alternado cada ocho años con dos de cultivos diferentes. Esto reduce considerablemente el uso de tratamientos.

La Variedad

Carnaroli, un arroz rico en amilosa, la sustancia que hace que el grano sea consistente.

Durante la cocción pierde poco almidón, pero absorbe bien los líquidos. El resultado es una excepcional conservación de sus propiedades durante la cocción.

Por esta razón, es el preferido por los chefs para la preparación de risottos y platos gourmet.



RISO CARNAROLI



Ingredienti: riso Carnaroli, acqua, sale.



Ingredients: Carnaroli rice, water, salt.



Ingédients : riz Carnaroli, eau, sel.



Zutaten: Carnaroli Reis, Wasser, Salz.



Ingredientes: arroz Carnaroli, agua, sal.

Disponibili in confezioni da: /
Available in boxes of: /
Disponibles en emballages de: /
Erhältlich in Kartons von: /
Disponibles en cajas de:



1kg • P600

I TEMPI DEL RISO

RICE TIME PREPARATION / LES TEMPS DU RIZ / DIE REISZEITEN / LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

I tempi possono essere adattati a seconda del grado di cottura finale desiderato. / Times can be adjusted according to the desired final cooking degree. / Les temps peuvent être adaptés en fonction du degré de cuisson final désiré. / Die Garzeiten können abhängig vom gewünschten endgültigen Gargrad abgeändert werden. / Los tiempos se pueden ajustar de acuerdo con el grado de cocción final que se desee. /

Riso / Rice / Riz / Reis / Arroz (100 g)

Tempo di rinvenimento (min)
Heating Time (min)



1-2



4-5



2-3



3-4

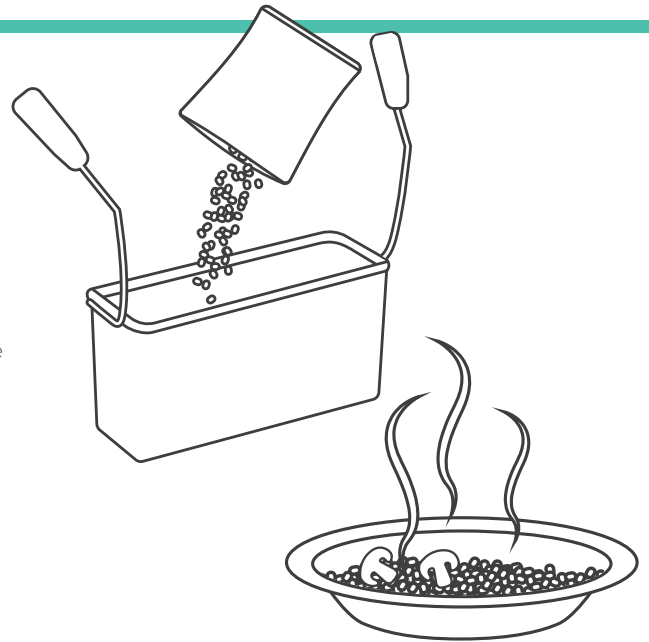
Prodotto Product	Peso consigliato per porzione in g Suggested weight per serving g	Resa per porzione dopo il rinvenimento in acqua bollente in g Yield per serving after heating in boiling water g	Resa dopo il rinvenimento in acqua bollente in % Yield after heating in boiling water %
CARNAROLI	200	220	+10

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEL RISO

RICE PREPARATION METHODS / PRÉPARATION DU RIZ /
ZUBEREITUNG VON REIS / MODO DE PREPARACIÓN DEL ARROZ

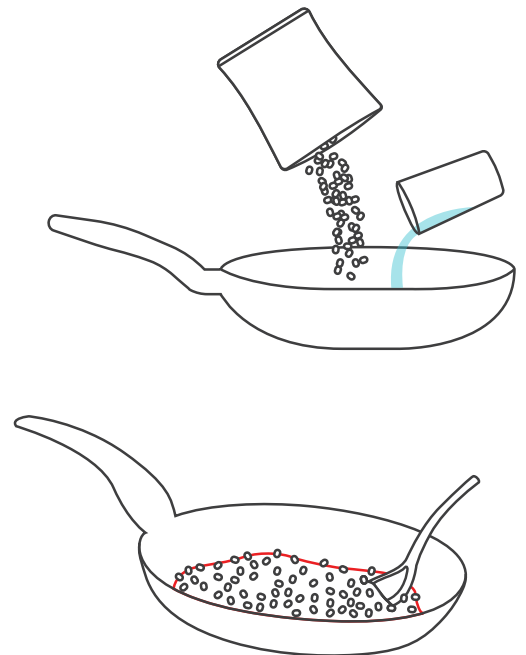
IN ACQUA BOLLENTE: / IN BOILING WATER: / DANS L'EAU BOUILLANTE : / IN KOCHENDEM WASSER: / EN AGUA HIRVIENDO:

- ① Versare il riso surgelato, in acqua bollente salata. Lasciar rinvenire secondo il tempo indicato. Scolare e condire a piacimento.
- ② Pour frozen rice into boiling salted water. Heat according to the recommended time. Drain and season to taste.
- ③ Verser le riz surgelé dans l'eau bouillante salée. Faire revenir pendant le temps indiqué. Égoutter et assaisonner selon les goûts.
- ④ Den tiefgekühlten Reis in gesalzenes, kochendes Wasser geben. Für die angegebene Zeit quellen lassen. Abgießen und mit beliebiger Soße servieren.
- ⑤ Verter el arroz ultracongelado en agua hirviendo salada. Descongelar según el tiempo indicado. Colar y condimentar a gusto.



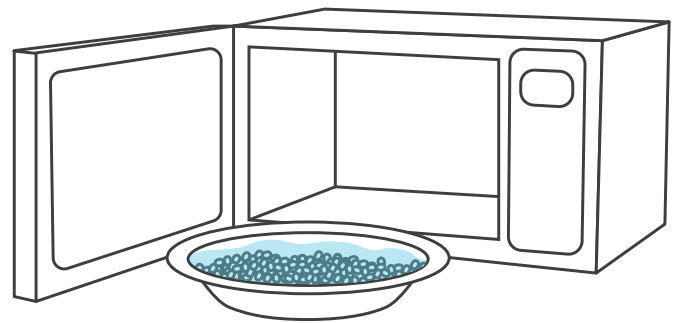
IN PADELLA: / TO PAN COOK: / DANS LA POËLE : / IN DER BRATPFANNE: / EN SARTÉN:

- ① Versare il riso surgelato e la salsa in padella (1 porzione: 200 g riso, 160 g di salsa), aggiungere 30 ml di acqua* e lasciare rinvenire a fuoco medio per il tempo indicato mescolando di tanto in tanto, al termine mantecare con burro/olio e spolverare con formaggio grattugiato.
**La quantità di acqua può variare in base alla densità della salsa.*
- ② Without defrosting, add the rice and the sauce to the pan (1 serving: 200 g rice + 160 g sauce), add 30 ml water* and heat over a medium flame for the recommended time stirring occasionally. Cream with butter/oil and sprinkle with grated cheese.
**the quantity of water may vary according to the density of the sauce.*
- ③ Verser le riz surgelé et la sauce dans la poêle (1 portion : 200 g de riz, 160 g de sauce), ajouter 30 ml d'eau* et faire revenir à feu moyen pendant le temps indiqué, tout en mélangeant de temps en temps. À la fin, mélanger avec du beurre/de l'huile et saupoudrez de fromage râpé.
**La quantité d'eau peut varier en fonction de la densité de la sauce.*
- ④ Den tiefgefrorenen Reis und die Sauce in eine Pfanne geben (1 Portion: 200 g Reis, 160 g Sauce), 30 ml Wasser* hinzufügen und bei mittlerer Hitze für die angegebene Zeit quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Am Ende mit Butter/Öl verfeinern und mit geriebenem Käse bestreuen.
**Die Wassermenge kann abhängig von der Dichte der Sauce variieren.*
- ⑤ Verter el arroz ultracongelado y la salsa en una sartén (1 porción: 200 g de arroz, 160 g de salsa), añadir 30 ml de agua* y descongelar a fuego medio durante el tiempo indicado, mezclando de vez en cuando; al final mantecar con mantequilla/aceite y espolvorear con queso rallado.
**La cantidad de agua puede variar dependiendo de la densidad de la salsa.*



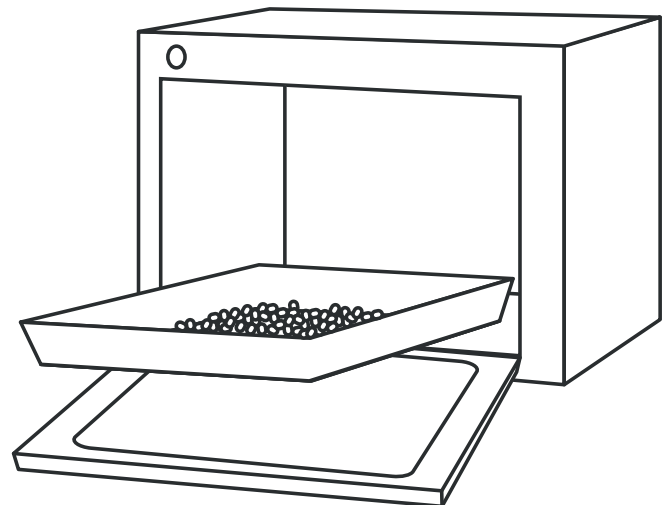
IN FORNO A MICROONDE (750W): / IN THE MICROWAVE (750W): / AU FOUR À MICRO-ONDES (750 W) : / IN DER MIKROWELLE (750W): / EN HORNO A MICROONDAS (750W):

- ① Versare 200 g di riso surgelato in un contenitore adatto al microonde, aggiungere 15 g di acqua, sigillare con pellicola e introdurre nel forno microonde secondo il tempo e la potenza indicati.
- ② Pour 200 g of frozen rice into a container suitable for microwaves, add 15 g of water, seal with film and place in the microwave oven according to the recommended time and power.
- ③ Verser 200 g de riz surgelé dans un récipient adapté au four à micro-ondes. Ajouter 15 g d'eau, sceller à l'aide de pellicule alimentaire puis introduire le tout dans le four à micro-ondes, selon le temps et la puissance indiqués.
- ④ 200 g tiefgefrorenen Reis in einen mikrowellengeeigneten Behälter geben, 15 g Wasser hinzufügen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und entsprechend der angegebenen Zeit und Leistung in den Mikrowellenherd geben.
- ⑤ Verter 200 g de arroz ultracongelado en un recipiente adecuado para usar en el microondas, añadir 15 g de agua, sellar con una película y llevar al horno de microondas según el tiempo y la potencia indicados.



IN FORNO A VAPORE (100 °C): / IN A STEAM OVEN (100 °C): / AU FOUR À VAPEUR (100°C) : / IM DAMPFOFEN (100 °C): / EN HORNO A VAPOR (100 °C):

- ① Stendere il riso surgelato in una placca da forno non forata. Regolare il forno al 100% di vapore e temperatura di 100°C. Lasciare rinvenire secondo il tempo indicato.
- ② Spread frozen rice on a non-perforated baking tray. Set the oven to 100% steam and 100°C temperature. Heat according to the recommended time.
- ③ Étendre le riz surgelé sur une plaque pour le four non perforée. Régler le four à 100% de vapeur et sur une température de 100°C. Laisser chauffer pendant le temps indiqué.
- ④ Den tiefgefrorenen Reis auf ein nicht gelochtes Backblech geben. Den Ofen auf 100% Dampf und 100 °C einstellen. Für die angegebene Zeit quellen lassen.
- ⑤ Distribuir el arroz ultracongelado en una placa para horno sin perforaciones. Ajustar el horno al 100% de vapor y temperatura de 100°C. Descongelar según el tiempo indicado.



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

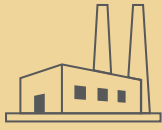
PRODUCT INFORMATION / INFORMATIONS SUR LE PRODUIT /
PRODUKTINFORMATIONEN / INFORMACIÓN DE PRODUCTO

prodotto product	cartone/ busta cartoon/ bags	numero di buste per cartone no bags per carton	peso del cartone in Kg weight 1 carton kg	durata prodotto (mesi) product shelf-life (months)
GARGANELLI ROMAGNOLI	3 Kg	-	3 Kg	24
STROZZAPRETI	1 Kg	4	4 Kg	24
TAGLIATELLE ALL'UOVO	3 Kg	-	3 Kg	24
	1 Kg	3	3 Kg	24
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	1 Kg	4	4 Kg	24
TORTELLINI ALLA CARNE	1 Kg	4	4 Kg	18
FIOCCHETTI AL GORGONZOLA	3 Kg	-	3 Kg	24
LUNETTE AI 4 FORMAGGI	3 Kg	-	3 Kg	24
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI	6 Kg	-	6 Kg	24
	1 Kg	4	4 Kg	24
TORTELLONI AI FUNGHI	3 Kg	-	3 Kg	24

prodotto product	cartone/ busta cartoon/ bags	numero di buste per cartone no bags per carton	peso del cartone in Kg weight 1 carton kg	durata prodotto (mesi) product shelf-life (months)
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI	3 Kg	-	3 Kg	24
	1 Kg	4	4 Kg	24
RAVIOLI AL SALMONE	3 Kg	-	3 Kg	18
RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO	3 Kg	-	3 Kg	18
PENNE	1 Kg	4	4 Kg	24
FUSILLI	1 Kg	4	4 Kg	24
RIGATONI	1 Kg	4	4 Kg	24
FARFALLE	1 Kg	4	4 Kg	24
PENNE INTEGRALI	1 Kg	4	4 Kg	24
SPAGHETTI DI SEMOLA	1 Kg	4	4 Kg	24
LINGUINE	1 Kg	3	3 Kg	24
RISO CARNAROLI	1 Kg	4	4 Kg	24

SURGITAL IN NUMBERS OUR FIGURES

FACTORY



35,000 m²
production area



34
production lines

STORAGE WAREHOUSE

6,000 m²
total surface area



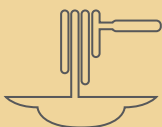
70,000 m³
storage capacity

14,000
pallet racks

[WE PRODUCE DAILY]



175
tonnes
of fresh pasta



90,000
ready meals



30
tonnes
of sauce nuggets



C'era una volta...

... un piccolo laboratorio di pasta fresca di 45 metri quadri nel piccolo centro di Lavezzola in Romagna. C'era, ma una volta. Ora c'è un Grande Laboratorio, con 35.000 metri quadri di area produttiva, che ha nome Surgital, l'azienda italiana di riferimento per la produzione di pasta fresca, piatti pronti e sughi per la ristorazione di qualità. Tutto sapientemente surgelato, in modo da preservarne la fragranza e farlo arrivare, come appena fatto, sulle tavole di oltre 60 paesi al mondo.

UNA STORIA DI VERA QUALITÀ

Come sia stato possibile tutto questo in quarant'anni è difficile spiegarlo se non con una vera e propria ossessione per la qualità. Per la nostra sfoglia, creata in un ambiente caldo e umido, così come insegnano ancora le nonne, vengono usate solo uova fresche pastorizzate, almeno 5 per ogni chilo di farina. La farina è rigorosamente di semola di grano duro, che garantisce una sfoglia elastica con un'ottima tenuta in cottura. Le materie prime migliori vengono acquistate direttamente nei luoghi originari di produzione e ogniqualvolta sia possibile le produzioni DOP. La lavorazione di ogni ingrediente avviene sempre all'interno dell'azienda. Un team di biologi sottopone quotidianamente a scrupolosi controlli tutto quello che viene acquistato e prodotto. Gli impianti produttivi sono studiati e messi a punto da noi per far sì che riproducano il più fedelmente possibile i gesti della lavorazione manuale.

EREDITÀ ED INTUIZIONE

Il nome Surgital lo abbiamo scelto nel 1995, per esprimere in una sola parola quelli che sono i due aspetti chiave della nostra attività: la tradizione culinaria italiana e la surgelazione. La tradizione l'abbiamo ereditata, la surgelazione intuita e adottata come il miglior metodo per conservare la pasta, il più naturale, il più antico e l'unico che permette di non utilizzare conservanti.

I nostri prodotti passano da 80 °C a -20 °C in un tempo molto breve, massimo 40 minuti, il che garantisce igiene assoluta e ne preserva in maniera straordinaria tutte le qualità nutrizionali e organolettiche.



Grazie alla tecnologia I.Q.F. (Individually Quick Frozen) ogni pezzo viene surgelato in modo tale che poi possa essere utilizzato singolarmente, rendendo possibile una totale riduzione degli sprechi e un controllo del food cost.

Disponiamo oggi di una cella frigorifera interamente automatizzata di 70.000 metri cubi.

IL PIACERE DELLA RICERCA

Nel nostro Centro Ricerca e Sviluppo, una squadra di chef dà corpo al nostro instancabile desiderio di sperimentare tipologie di pasta fresca sempre nuove, ingredienti speciali e abbinamenti insoliti.

Si lavora al perfezionamento dei prodotti esistenti, si studia il modo di ottenere una sfoglia sempre più adatta ad abbracciare i sughi e i condimenti.

Nel 2009, all'interno dei nostri stabilimenti, abbiamo inaugurato De Gusto - l'Ateneo della Pasta, un ampio spazio concepito come luogo di formazione, degustazione, conoscenza e scambio. Accogliamo clienti, chef, studenti, organizziamo eventi e corsi di cucina.

SEMPRE DI PIÙ E SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

Il nostro sconfinato amore per la tradizione culinaria italiana non poteva non estendersi al bellissimo territorio in cui è nata. Ecco perché, dal 2010 ci siamo impegnati in cospicui investimenti per rendere sempre più sostenibili i nostri processi produttivi. Grazie a tre innovativi impianti per la produzione di energia pulita (un sistema fotovoltaico da 1.000 kW/h, una centrale di trigenerazione alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kW/h e una centrale a tre turbine oil-free da 600 kW/h con un brevetto di derivazione aerospaziale) siamo oggi in grado di produrre tutta l'energia di cui abbiamo bisogno.

Così facendo, risparmiamo all'ambiente che ci circonda 642 tonnellate di CO2 ogni mese.

WE ARE THE IDEAL
PARTNER FOR THE
FOOD SERVICE,
AND MUCH MORE...



RESTAURANTS



STARRED
RESTAURANTS



RESTAURANT
CHAINS



BARS



CATERING,
CANTEEN
SECTOR



HOTEL SECTOR



MAJOR
RETAIL CHAINS



DOOR-TO-DOOR



INDUSTRY



TRANSPORT
SERVICES



Once upon a time...

... there was a small 45 m² fresh pasta laboratory in the small town of Lavezzola, in Romagna. It was there, though a long time ago. Today, there is the great artisanal pasta lab with 35000 square meters of production area: Surgital, the reference Italian company for fresh pasta, ready meals and sauces for quality catering. Everything is expertly frozen, in order to preserve food fragrance and bring to the tables of more than 60 countries around the world food that smells as if it were just made fresh.

A STORY OF TRUE QUALITY

How all this has been possible in 40 years can only be explained by our real obsession with quality. For our dough, created in a warm and humid environment, just like our grandmothers still teach us, we only use fresh pasteurized eggs, at least 5 of them for each kilo of flour. We strictly use only durum wheat semolina flour, the only one capable of guaranteeing an elastic dough with an excellent cookability.

The best raw materials are purchased directly in the original places of production, choosing DOP productions when possible.

Every single ingredient is always processed inside the company. A team of biologists daily scrupulously checks all that is purchased and all that is produced. We personally design and fine-tune all the production equipment, to ensure that it replicates manual processing operations as faithfully as possible.

HERITAGE AND INTUITION

We chose the name Surgital in 1995, to encapsulate in a single word the two core elements of our activity: Italian culinary tradition and deep-freezing technology. We inherited tradition, and, as for our deep-freezing technology, we studied and adopted it as the oldest and most natural method to preserve pasta in a manner that avoids using preservatives.

Our products go from 80°C to -20°C in a very short time, 40 minutes at most, which guarantees very healthy foods and preserves all the nutritional and organoleptic qualities in an exceptional way.

Thanks to IQF (Individually Quick Frozen) technology, each piece is deep-frozen in such a way that it can be used individually, ensuring total waste reduction and food cost control.

Today, we rely on a fully automated 70,000 m³ cold storage room.

THE PLEASURE OF RESEARCH

Our Research and Development Center includes a team of chefs who embody our untiring desire to experiment with new types of fresh pasta, special ingredients and unusual combinations.

We work on improving existing products and study how to obtain more suitable dough to marry to sauces and condiments.

In 2009, in our production facilities, we inaugurated De Gusto -the Pasta Academy, a large space conceived as a site for training, tasting, knowledge and exchange. We welcome customers, chefs and students, and organize events and cooking classes.

MORE AND MORE AND INCREASINGLY MORE SUSTAINABLE

Our boundless love for Italian culinary tradition could not but extend to the beautiful land in which it was born. That's why, since 2010 we have been committing ourselves to substantial investments in order to make our production processes more sustainable. Thanks to three innovative plants for the production of clean energy (including: a photovoltaic system of 1,000 kW/h, a trigeneration plant fueled by natural gas with an electrical power of 6,000 kW/h, and a power plant with three oil-free turbines of 600 kW/h, with an aerospace derivation patent), we are now able to produce all the energy we need.

By doing so, we spare the environment around 642 tonnes of CO₂ every month.



(F)

Il était une fois...

... un petit laboratoire de pâtes fraîches de 45 mètres carrés au cœur du village de Lavezzola, en Romagne. Il existait, autrefois. Aujourd'hui, il y a un grand laboratoire avec 35000 mètres carrés de zone productive qui porte le nom de Surgital, l'entreprise italienne de référence pour la production de pâtes fraîches, plats cuisinés et sauces pour la restauration de qualité. Tous ces produits sont savamment surgelés, de façon à préserver leur arôme et à leur permettre d'arriver sur les tables de plus de 60 pays du monde, comme s'ils venaient tout juste d'être préparés.

UNE HISTOIRE DE VÉRITABLE QUALITÉ

Il est difficile d'expliquer comment cette évolution a pu se produire en 40 ans, si ce n'est grâce à une véritable passion pour la qualité. Préparée dans un milieu chaud et humide, comme l'enseignent encore les grand-mères, notre abaisse ne contient que des œufs frais pasteurisés, au moins 5 par kilogramme de farine. Uniquement issue de semoule de blé dur, la farine garantit une abaisse souple ayant une excellente tenue à la cuisson.

Les meilleures matières premières sont achetées directement dans les lieux de production d'origine et, aussi souvent que possible, dans des exploitations DOP.

Tous les ingrédients sont préparés à l'interne. Au quotidien, une équipe de biologistes contrôle minutieusement tous les produits achetés et préparés. Nous étudions et mettons au point nos installations de production de façon qu'elles reproduisent le plus fidèlement possible les gestes typiques de la préparation manuelle.

HÉRITAGE ET INTUITION

En 1995, nous avons choisi le nom de Surgital pour exprimer en un seul mot les deux aspects essentiels de notre activité : la tradition culinaire italienne et la surgélation. Nous avons hérité la tradition, alors que la surgélation nous l'avons pensée et adoptée comme étant le meilleur moyen de conserver les pâtes, le plus naturel, le plus ancien et le seul qui permet de ne pas utiliser de conservateurs.

Nos produits passent de 80 °C à -20°C en un intervalle de temps très court, comptant un maximum de 40 minutes, qui garantit une hygiène absolue et préserve toute les qualités nutritionnelles et organoleptiques de façon extraordinaire.

Grâce à la technologie I.Q.F. (Individually Quick Frozen), chaque produit est surgelé de façon à pouvoir être utilisé individuellement, afin de réduire totalement les gaspillages et de contrôler les coûts alimentaires. Nous disposons aujourd'hui d'une chambre frigorifique entièrement automatisée de 70 000 mètres cubes.

LE PLAISIR DE LA RECHERCHE

Dans notre centre de recherche et développement, une équipe de chefs donne forme à notre désir constant d'expérimenter de nouveaux types de pâtes fraîches, des ingrédients spéciaux et des associations insolites. On y travaille au perfectionnement des produits existants, on étudie la façon d'obtenir une abaisse toujours plus adaptée à accueillir les sauces et les condiments.

En 2009, dans nos établissements, nous avons inauguré De Gusto, l'Athénée des Pâtes, un vaste espace conçu comme lieu de formation, dégustation, connaissance et échange. Nous accueillons les clients, les chefs, les étudiants et organisons des événements et des cours de cuisine

TOUJOURS PLUS ET TOUJOURS PLUS DURABLE

Notre amour illimité pour la tradition culinaire italienne ne pouvait pas délaissier le magnifique territoire dans lequel il a vu le jour. Depuis 2010, nous nous sommes donc engagés à effectuer d'importants investissements pour rendre nos processus de production toujours plus durables. Grâce à trois nouvelles installations pour la production d'énergie propre (un système photovoltaïque de 1 000 kW/h, une centrale de trigénération alimentée au méthane avec une puissance électrique de 6 000 kW/h et une centrale à trois turbines sans huile de 600 kW/h, avec un brevet d'origine aérospatiale), nous sommes aujourd'hui en mesure de produire toute l'énergie dont nous avons besoin. Nous épargnons ainsi à l'environnement qui nous entoure 642 tonnes de CO2 par mois.





①

Es war einmal...

...ein kleines Laboratorium mit 45 Quadratmetern im Zentrum von Lavezzola in der Romagna. Dort wurden frische Nudeln hergestellt. Das war einmal. Jetzt befindet sich eine große Werkstatt mit 35.000 m² Produktionsfläche, die den Namen Surgital trägt... der den Namen Surgital trägt und als führendes Unternehmen in Italien Frischnudeln, Fertiggerichte und Saucen für die Qualitätsgastronomie herstellt. Alles wird gekonnt tiefgekühlt, um das Aroma aufrecht zu erhalten, und die frisch zubereitete erscheinenden Produkte in über 60 Ländern weltweit servieren zu können.

EINE GESCHICHTE ÜBER ECHE QUALITÄT

Dass sich all das in vierzig Jahren entwickeln konnte, lässt sich eigentlich nur durch eine wahre Besessenheit für Qualität erklären. Für unseren Teig, der in einer warmen und feuchten Umgebung hergestellt wird, wie es uns schon die Großmütter gelehrt haben, werden ausschließlich frische pasteurisierte Eier verwendet, mindestens 5 je Kilo Mehl. Das Mehl besteht ausschließlich aus Hartweizengrieß, wodurch ein elastischer Teig mit perfekter Haltbarkeit beim Kochen garantiert wird.

Die besten Rohstoffe werden direkt an ihrem Produktionsort gekauft, und falls möglich verwenden wir Rohstoffe mit geschütztem Ursprung (DOP-Zertifikat).

Die Verarbeitung jeder Zutat erfolgt stets in unserem Unternehmen. Ein Team aus Biologen führt täglich strenge Kontrollen an allen gekauften Rohstoffen und hergestellten Produkten durch. Alle unsere Produktionsanlagen werden von uns entwickelt und ausgearbeitet, um sicherzustellen, dass wir die händische Verarbeitung so gut wie möglich nachahmen können.

ERBE UND INTUITION

Den Namen Surgital haben wir 1995 ausgewählt, um mit nur einem einzigen Wort zwei Schlüsselemente unserer Tätigkeit auszudrücken: die kulinarische Tradition Italiens und das Tiefkühlen. Die Tradition haben wir geerbt, das Tiefkühlen ist Intuition.

Wir haben es als bestmögliche Methode angesehen, um Nudeln zu konservieren. Denn diese Methode ist natürlich, traditionell und kann ohne Konservierungsmittel erfolgen.

Unsere Produkte werden innerhalb kurzer Zeit (maximal 40 Minuten) von 80 °C auf -20 °C abgekühlt, wodurch absolute Hygiene garantiert wird und alle Nährstoffe sowie organoleptischen Eigenschaften auf außergewöhnliche Weise aufrecht erhalten bleiben.

Dank der Technologie I.Q.F. (Individually Quick Frozen) wird jedes Produkt so tiefgefroren, dass es anschließend einzeln zubereitet werden kann. Dadurch wird eine Reduktion der Verschwendung und eine Kontrolle des Food Cost ermöglicht.

Heute verfügen wir über eine vollständig automatisierte Kühlzelle mit einer Größe von 70.000 Kubikmetern.

DIE FREUDE AN DER FORSCHUNG

In unserem Forschungs- und Entwicklungszentrum verleiht ein Team aus Köchen unserem unermüdlichen Wunsch, stets neue Arten an frischen Nudeln auszuprobieren und dabei spezielle Zutaten zu verwenden und ungewöhnliche Kombinationen zu erschaffen, Ausdruck.

Wir arbeiten, um die bereits bestehenden Produkte zu perfektionieren und einen Teig zu erhalten, der Saucen immer besser aufnimmt.

Im Jahr 2009 haben wir in unseren Niederlassungen De Gusto, die Nudeluniversität, eröffnet.

Dabei handelt es sich um einen großen Raum, der Platz für Schulungen und Verkostungen sowie zum Kennenlernen und für den Austausch bietet. Hier empfangen wir Kunden, Köche sowie Studenten und organisieren Veranstaltungen und Kochkurse.

IMMER MEHR UND IMMER NACHHALTIGER

Unsere grenzenlose Liebe zur italienischen Küchentradition hat sich auf dem Gebiet, auf dem sie entstanden ist, erweitert. Das ist der Grund, warum wir seit 2010 beträchtliche Investitionen getätigt haben, um unsere Produktionsprozesse immer nachhaltiger zu machen. Dank drei innovativer Anlagen zur Produktion von sauberer Energie (ein Photovoltaiksystem mit 1.000 kW/h, ein Kraft-Wärme-Kälte-Kopplungssystem, das mit Methan betrieben wird und eine elektrische Leistung von 6.000 kW/h aufweist sowie eine Zentrale mit drei Turbinen ohne Öl mit 600 kW/h und einem Patent aus dem Luftfahrtbereich) sind wir heute dazu in der Lage die gesamte Energie, die wir benötigen, selbst zu produzieren. So stoßen wir monatlich 642 Tonnen weniger CO₂ in die Umwelt, die uns umgibt, aus.

⑤

Había una vez...

...un pequeño laboratorio de pasta fresca de 45 metros cuadrados en el pequeño centro de Lavezzola en Romagna. Había, pero una vez. Ahora hay un grande laboratorio con 35.000 metros cuadrados de área productiva llamada Surgital, la empresa italiana de referencia que produce pasta fresca, platos listos y salsas para la restauración de calidad. Todo sabiamente ultracongelado, para conservar la fragancia y hacerla llegar, como se acaba de hacer, a las mesas de más de 60 países del mundo.

UNA HISTORIA DE VERDADERA CALIDAD

Es difícil de explicar cómo todo esto ha sido posible en 40 años, salvo con una verdadera obsesión por la calidad. Para nuestra pasta, elaborada en un ambiente cálido y húmedo, como aún enseñan las abuelas, solo se utilizan huevos frescos pasteurizados, al menos 5 por kilo de harina. La harina es exclusivamente de sémola de trigo duro, lo que garantiza una pasta elástica con una excelente conservación de sus propiedades durante la cocción.

Las mejores materias primas se compran directamente en los lugares originarios de producción y, cuando sea posible, las producciones DOP. Todos los ingredientes se elaboran siempre en la empresa. Un equipo de biólogos controla estrictamente todo lo que se compra y se produce todos los días. Diseñamos y ponemos a punto los sistemas de producción para que reproduzcan lo más fielmente posible los pasos de la elaboración manual.

HERENCIA E INTUICIÓN

Elegimos el nombre Surgital en 1995, para expresar en una sola palabra los dos aspectos clave de nuestra actividad: la tradición culinaria italiana y la ultracongelación. A la tradición la heredamos, a la ultracongelación la hemos intuita y adoptada como el mejor método para conservar la pasta, el más natural, el más antiguo y el único que permite no utilizar conservantes.

Nuestros productos van de 80 °C a -20 °C en muy poco tiempo, en un máximo de 40 minutos, lo que garantiza una higiene absoluta y conserva todas sus cualidades nutricionales y organolépticas de forma extraordinaria.

Gracias a la tecnología I.Q.F. (Individually Quick Frozen) cada pieza es ultracongelada para que pueda ser utilizada individualmente, lo que permite reducir completamente los desperdicios y controlar el food cost. Hoy contamos con una cámara frigorífica totalmente automatizada de 70.000 metros cúbicos.

EL PLACER DE LA INVESTIGACIÓN

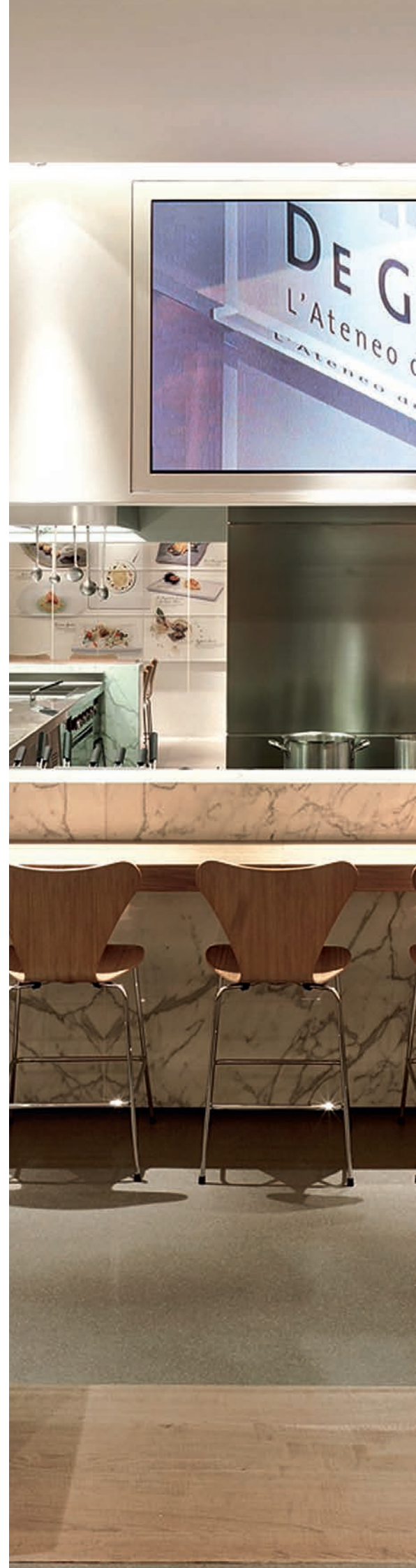
En nuestro Centro de Investigación y Desarrollo, un equipo de chefs materializa a nuestro deseo incansable de experimentar con nuevos tipos de pasta fresca, ingredientes especiales y combinaciones inusuales.

Se trabaja en perfeccionar los productos existentes y se estudia la manera de obtener una pasta cada vez más apta para contener salsas y condimentos.

En 2009, en nuestras plantas, inauguramos De Gusto - el Ateneo de la Pasta, un gran espacio creado como lugar de formación, degustación, conocimiento e intercambio. Recibimos a clientes, chefs, estudiantes, organizamos eventos y cursos de cocina.

CADA VEZ MÁS Y CADA VEZ MÁS SOSTENIBLE

Nuestro inmenso amor por la tradición culinaria italiana no podía sino extenderse al hermoso territorio en el que nació. Por eso, desde 2010, hemos estado realizando cuantiosas inversiones en hacer que nuestros procesos de producción sean más sostenibles. Gracias a tres innovadores sistemas de energía limpia (un sistema fotovoltaico de 1.000 kW/h, una central de trigeneración alimentada con metano con una potencia eléctrica de 6.000 kW/h y una central de tres turbinas sin aceite de 600 kW/h con patente de origen aeroespacial), ahora somos capaces de producir toda la energía que necesitamos. De este modo, ahorramos al medio ambiente que nos rodea 642 toneladas de CO2 al mes.





① ALTA QUALITÀ CERTIFICATA

Creiamo primi, ma prima ancora creiamo idee. Quello che portiamo sulle tavole di tutto il mondo è alta qualità certificata, ovvero il cuore dell'Italia. Dopo aver ottenuto già nel 1996 la conformità ai parametri HACCP, Surgital ha nel corso degli anni conquistato tutte le più importanti certificazioni riguardanti la salubrità del prodotto, l'organizzazione aziendale e il rispetto dell'ambiente: alcuni dei nostri prodotti possiedono anche le principali certificazioni religiose: Halal e Kosher.

UNA GRANDE FAMIGLIA

L'appassionato lavoro delle centinaia di persone che permette a quel sogno chiamato Surgital di diventare realtà ogni giorno, poggia su fondamenta solide: una famiglia unita. Romana Tamburini, attuale presidente e direttrice di produzione, e Edoardo Bacchini, amministratore delegato. E i tre figli: Massimiliano Bacchini, direttore commerciale; Elena Bacchini, direttore marketing ed Enrica Bacchini, direttore ricerca e sviluppo e sistemi di gestione. Siamo nati come azienda familiare e, in un certo senso, lo siamo ancora.

🇬🇧 CERTIFIED HIGH QUALITY

We produce first course meals, but, first and foremost, create ideas. What we bring to tables all over the world is certified high quality, which is the heart of Italy. After having already obtained compliance with HACCP parameters in 1996, Surgital was, over the years, awarded all the most important certifications regarding safety, product health, company organization and respect for the environment: some of our products also feature the main religious certifications: Halal and Kosher.

A BIG FAMILY

The passionate work of hundreds of people that allows a dream called Surgital to become reality every day, rests on solid foundations: a united family. Romana Tamburini, current President and Director of Production, and Edoardo Bacchini, Managing Director are assisted by their three children: Massimiliano Bacchini, Commercial Director; Elena Bacchini, Marketing Director and Enrica Bacchini, Director of Research & Development and Quality Control. We are born as a family business and, in a sense, we still are.

🇫🇷 HAUTE QUALITÉ CERTIFIÉE

Nous élaborons des pâtes, mais avant tout, nous concevons des idées. Les aliments que nous amenons sur les tables du monde entier représentent une haute qualité certifiée, autrement dit le cœur de l'Italie. Après avoir déjà obtenu la conformité aux paramètres HACCP en 1996, Surgital a décroché toutes les certifications principales en matière de sécurité, de salubrité du produit, d'organisation de l'entreprise et de respect de l'environnement. Certains de nos produits disposent également des certifications religieuses principales : Halal et Kasher.

UNE GRANDE FAMILLE

Le travail passionné de centaines de personnes, permettant au rêve baptisé Surgital de devenir réalité jour après jour, s'appuie sur des bases solides : une famille unie. Romana Tamburini, présidente actuelle et directrice de la production, et Edoardo Bacchini, administrateur délégué. Et leurs trois fils : Massimiliano Bacchini, directeur commercial, Elena Bacchini, directeur du marketing, et Enrica Bacchini, directeur de la recherche et du développement et du contrôle de la qualité. Nous sommes nés comme une entreprise familiale et, en quelque sorte, nous le sommes encore.

🇩🇪 ZERTIFIZIERTE HOHE QUALITÄT

Wir stellen erste Gänge her, aber viel früher schon entwickeln wir Ideen. Das, was wir auf die Tische in aller Welt zaubern, ist zertifizierte Qualität oder auch das Herz Italiens. Nachdem wir bereits 1996 die Konformität mit den HACCP-Parametern erlangt haben, hat Surgital über die Jahre alle wichtigen Zertifizierungen betreffend Sicherheit, Gesundheit des Produkts, Unternehmensorganisation und Rücksichtnahme auf die Umwelt erlangt. Einige unserer Produkte entsprechen auch den wichtigsten religiösen Zertifizierungen: Halal und Koscher.

EINE GROSSE FAMILIE

Die leidenschaftliche Arbeit der hundert von Menschen, die diesen Traum mit dem Namen Surgital Tag für Tag wahr machen, basiert auf einem soliden Fundament: eine Familie, die zusammenhält. Romana Tamburini, derzeitige Vorsitzende und Produktionsleiterin, sowie Edoardo Bacchini, Geschäftsführer. Und ihre drei Kinder: Massimiliano Bacchini, Vertriebsleiter; Elena Bacchini, Leiterin der Marketingabteilung; und Enrica Bacchini, Leiterin der Abteilung für Forschung und Entwicklung und Qualitätskontrolle. Wir sind als Familienunternehmen geboren und sind es bis heute geblieben.

🇪🇸 ALTA CALIDAD CERTIFICADA

Creamos primeros platos, pero ante todo creamos ideas. Llevamos a las mesas de todo el mundo la alta calidad certificada, es decir el corazón de Italia. Después de haber obtenido la certificación de cumplimiento de los parámetros HACCP en 1996, Surgital ha obtenido a lo largo de los años todas las certificaciones más importantes en materia de seguridad, salubridad del producto, organización de la empresa y respeto por el medio ambiente: algunos de nuestros productos también cuentan con las principales certificaciones religiosas: Halal y Kosher.

UNA GRAN FAMILIA

El trabajo apasionado de los cientos de personas que hacen posible que ese sueño llamado Surgital se haga realidad cada día, descansa sobre cimientos sólidos: una familia unida. Romana Tamburini, actual presidenta y directora de producción, y Edoardo Bacchini, director general. Y sus tres hijos: Massimiliano Bacchini, director comercial; Elena Bacchini, directora de marketing y Enrica Bacchini, directora de investigación y desarrollo y control de calidad. Nacimos como una empresa familiar y, en cierto modo, lo seguimos siendo.



① PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS E IL PACK CON IL SENSO PRATICO...

...che ti parla,

con l'**ETICHETTA A FASCIA** che sigilla il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti, tutte le informazioni più importanti: tempi e modalità di cottura, ingredienti e immagine del prodotto.

...che ti ascolta.

con **SURGIPACK**, studiato per rispondere alla tua esigenza di praticità, velocità e qualità in cucina. Surgipack infatti è il sacchetto dotato di un esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta. Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.

② PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS AND THE PACKAGING WITH A PRACTICAL SENSE...

.....that tells you all you need to know

The **RIBBON LABEL** acts as a seal and a guarantee of product quality, and it also clearly displays all the essential product information: cooking methods and times, ingredients and product images.

...and convenient.

SURGIPACK designed with convenience, speed and quality in mind. The Surgipack bag features an exclusive and ultra-convenient closure system that makes it easier to handle the pack's contents and keeps all the fragrance of the pasta intact. And it's instantly recognizable in the freezer.

③ PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS UND DIE VERPACKUNG MIT DEM PRAKTISCHEN SINN...

...Die mit Ihnen spricht,

Mit dem **BANDETIKETT**, das den Karton als Produktgarantie versiegelt und auf dem gut sichtbar alle wichtigen Informationen stehen: Kochzeiten und Zubereitungsart, Zutaten und Abbildung des Produkts.

...Die Ihnen zuhört.

SURGIPACK ist die Lösung für Ihr Bedürfnis nach Handlichkeit, Schnelligkeit und Qualität in der Küche. Surgipack ist der Beutel mit einem exklusiven, superpraktischen, wiederverschließbaren System, das Ihnen die Arbeit erleichtert und die geschmackliche Frische der Nudeln unverändert hält.

④ PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS ET LE EMBALLAGE DOUÉ DE SENS PRATIQUE...

...qui vous parle,

avec son **ÉTIQUETTE À LANGUETTE** scellant le carton, gage d'intégrité du produit, et affichant clairement toutes les informations essentielles : les temps et les modes de cuisson, les ingrédients et l'image du produit.

... qui vous écoute.

dans l'optique **SURGIPACK**, conçue pour répondre à vos besoins de facilité, de rapidité et de qualité en cuisine. Surgipack est un sachet muni d'un système refermable exclusif et très pratique, qui simplifie le travail et préserve tout l'arôme des pâtes.

⑤ PASTASI® SOLUZIONI EXPRESS Y EL PACK PRÁCTICO...

...que te habla,

con su **ETIQUETA** que sella la presentación protegiendo el producto y que contiene, claramente visible, toda la información más importante: tiempos y modos de cocción, ingredientes e imagen del producto.

...que te escucha.

con **SURGIPACK**, diseñado para responder a tu necesidad de practicidad, rapidez y calidad en la cocina. De hecho, Surgipack es la bolsa con un sistema de apertura y cierre exclusivo y muy práctico que te facilitará el trabajo y mantiene intacta el aroma de la pasta.



PASTASÌ® SOLUZIONI EXPRESS IS A BRAND



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALY
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it