



ALTA TRADIZIONE



Tiefkühlprodukt (Aufbewahrung bei -18°C)

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. Die angegebenen Werte für das Einzelgewicht der Stücke und deren Garverlust sind Durchschnittswerte und können je nach spezifischen Zubereitungsbedingungen leicht variieren.



ALTA TRADIZIONE

DER KATALOG

der frischen Pasta

23.

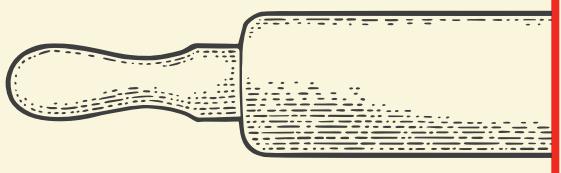
AUSGABE





**Laboratorio
Tortellini®**

ALTA TRADIZIONE



DIE WEITERGABE

In einem kleinen handwerklichen Laboratorium entstand bei uns der Mut, an eine Leidenschaft zu glauben: Die Liebe zur Tradition unserer Region, der Romagna.

Ausgangspunkt war ein altes Familienrezept. Anschließend kam die Erfahrung von vier Generationen an Teigwarenherstellern dazu. Die Liebe zu gut gemachten Dingen. Und ein Traum: Die Tradition der italienischen Frischnudeln in aller Welt zu verbreiten.

Cappelletti Romagnoli, Tortellini Bolognesi, Tagliatelle, Garganelli, Strozzapreti, Gnocchetti... Wenn Sie durch diesen Katalog blättern werden Sie merken, dass alle Nudeln mit ihrer Form dazu bereit sind von ihrem Ursprung, ihrer Geschichte und ihrer Zukunft zu erzählen - in Ihren raffinierten Rezepten.



VON TRADITIONEN



Qualität

Dazu haben wir jedes Detail genau erarbeitet: von der Qualität der Zutaten bis hin zur Intelligenz fortschrittlicher Maschinen, die die Bewegungen der Hände nachahmen, um Ihnen einen Teig anzubieten, bei dem alle Eigenschaften der handwerklichen frischen Pasta vorhanden sind. Wir haben die Produktion erfahrenen Händen anvertraut, denen diese Tradition bekannt ist und genau gleich viel bedeutet wie uns.

Tradition

Unermüdliche Forschungs- und Entwicklungsarbeit führte innerhalb von 30 Jahren dazu, dass wir in unserem Katalog mehr als 100 Sorten anbieten können: das Erbe der gesamten italienischen Halbinsel.

Gefriervorgang

Die Kälte, unser einziger Verbündeter. Die gekonnt tiefgekühlten Nudeln von Laboratorio Tortellini® erreichen heute Küchen in aller Welt und werden von der hochrangigen Gastronomie immer mehr geschätzt.

DIE GRUNDLAGE FÜR GEFÜLLTE ODER NICHT GEFÜLLTE FRISCHNUDELN IN LANGER ODER KURZER FORM IST HAUPTSÄCHLICH EIN GROSSARTIGER TEIG.

DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR EINEN GUTEN TEIG.

1

der Grieß

Wir verwenden vorwiegend Hartweizengrieß. Im Gegensatz zu Weichweizenmehl macht dieser den Teig elastischer und garantiert eine ausgezeichnete Kochfestigkeit. Diesen Aspekt halten wir für vorrangig bei der Verwendung des Produkts in der Gastronomie. Unser Hartweizengrieß stammt von den besten Mühlen Italiens.

2

die Eier

Wir verwenden nur frische pasteurisierte Eier aus Bodenhaltung, mindestens fünf Stück pro Kilogramm Mehl, die dem Teig eine intensive goldene Farbe verleihen.



3

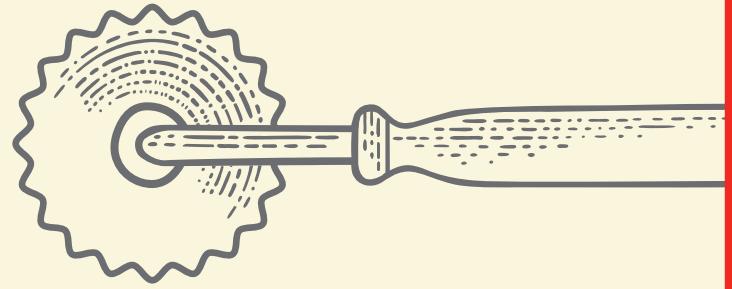
der Teig

Wir stellen den Teig in einer warmen, feuchten Umgebung her, wie es die Regel vorschreibt.

4

die Pastameister

Vor allen Dingen aber verläuft die Produktion unter der erfahrenen Aufsicht unserer Pastameister, welche die Produktion regulieren und auch aufgrund der herrschenden Klimaverhältnisse modifizieren.



FRISCHNUDELN VOM KÜCHENCHEF

Natürlich ist Qualität ein unabdingbarer Vorteil in der Küche, aber Laboratorio Tortellini® Frischnudeln werden durch ihre einzigartigen Eigenschaften zu einem unabdingbaren Begleiter für den Küchenchef.

Konstante Qualität

Die strenge Kontrolle jeder Produktionsphase garantiert ein Produkt mit konstanter Qualität.

Produktreihe

Ein Katalog mit über 100 Sorten wird selbst besonders anspruchsvolle Kreativität nicht enttäuschen.

Ertrag

Ein Vorteil, der sich sofort auf die Lebensmittelkosten auswirkt, ist der besonders hohe Ertrag.

Kochfestigkeit

Die perfekte Kochfestigkeit und der hohe Widerstand machen unsere Nudeln zu idealen Nudeln für die Gastronomie.

Zeitersparnis

Leicht zu verwenden und mit besonders kurzen Garzeiten selbst im tiefgekühlten Zustand werden deutliche Zeitersparnisse garantiert.

Gefriervorgang im IQF-Verfahren

Wir gefrieren jede Nudel einzeln, um Verschwendungen zu vermeiden. Nur das Notwendige wird verwendet.

Lebensmittelkosten

Die Lebensmittelkosten bleiben immer unter Kontrolle.

shelf life

Alle Produkte sind 24 Monate haltbar. Pasta mit Fleisch- und Fischfüllungen hat eine Haltbarkeit von 18 Monaten. Ausnahmen sind mit einem Sternchen markiert.



DAS VERBORGENE HERZ DER QUALITÄT

Rohstoffe

Wir begeben uns zum Auswählen der Rohstoffe persönlich in die Produktionsgebiete. Wir verarbeiten sie dann in unserer Fabrik.

Clean Label

Wir haben keine Geheimnisse zu verstecken, denn wir verwenden nur natürliche und einfache Zutaten. Ein sauberes und leicht lesbares Etikett.

Keine Konservierungsmittel

Wir verarbeiten intern frische oder bei ihrer Entstehung tiefgekühlte Rohstoffe, jedoch verzichten wir auf Halbfertigprodukte. Dank des Gefriervorganges müssen wir keine Konservierungsmittel hinzufügen, um unsere frische Pasta in die Küchen aller Welt zu bringen.

Verarbeitung

Wir verarbeiten sie von Hand, damit wir eine Füllung mit der Konsistenz erhalten, die wir uns vorstellen und in der die einzelnen Zutaten noch deutlich unterscheidbar sind. Sehr zum Vorteil des Geruchs und Geschmacks.

sfoglia antica



ALTA TRADIZIONE

Der Teig der Nudeln von Laboratorio Tortellini® ist die **Sfoglia Antica**: Sanft geriffelt wie mit dem Nudelholz ausgerollt.

Außerdem bieten wir zwei weitere Verarbeitungen an: den rustikalen Teig sfoglia rustica und den Teig, der über Bronze gezogen wird.

RUSTIKALER
TEIG

Ein rustikaler Teig, der die Sosse großzügig aufnimmt.

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Eine besondere Porosität für gezogene Nudeln in langer oder kurzer Form.





[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die kurze Pasta



D25

Gnocchetti sardi - Mallorreddus

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

MIN 6-7 ↑ +55% 1st. ± 1 g 10 x 1kg 3 kg



D02

Strigoli®

Pastazutaten: Weichweizenmehl, Wasser, Salz.

MIN 4-5 ↑ +45% 1st. ± 0,8 g 10 x 1kg 3 kg



D03

Strigoli® verdi (GRÜN)

Pastazutaten: Weichweizenmehl, getrockneter Spinat, Wasser, Salz.

MIN 4-5 ↑ +45% 1st. ± 0,8 g 10 x 1kg 3 kg



D04

Orecchiette

(Spezialität
aus Apulien)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

MIN 4-5 ↑ +50% 1st. ± 1,3 g 10 x 1kg 3 kg



D22

Calamarata

(Spezialität aus
Kampanien)

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

Die Form dieser Nudelsorte erinnert an jene von Tintenfischringen, worauf ihr Name zurückzuführen ist. Ein Klassiker aus der neapolitanischen Küche, ohne Eier, der mit den Paccheri eng verwandt ist, da zu beiden Nudelsorten dieselben, schmackhaften und typischen Saucen - vor allem Saucen mit Fisch - gereicht werden. Zudem teilt die Nudelsorte ihren Namen mit dem bekanntesten und beliebtesten Rezept überhaupt.

MIN 3-4 ↑ +35% 1st. ± 3,2 g 8 x 1kg 1,5 kg



D13

Strigoloni

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

MIN 4-5 ↑ +50% 1st. ± 3,6 g 10 x 1kg 1,5 kg



D24

Busiate (Spezialität aus Sizilien)

ÜBER BRONZE GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +35% 1Stk. +/- 2,2 g (10) x 1kg 3 kg



D19

Paccheri (Spezialität aus Neapel)

ÜBER BRONZE GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

Die Paccheri aus Neapel (ein neapolitanischer Ausdruck für "Backpfeife") ohne Ei, gehen zurück auf das besondere Geräusch, das entsteht, wenn man die Pasta mit einer guten, flüssigen Sosse in den Teller gibt.

MIN 4-5 ↑ +50% 1Stk. +/- 9,1 g (9) x 1kg 1,5 kg



D21

Cavatielli (Spezialität aus Apulien)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

Wir reisen nach Apulien, um eine alte regionale Nudelsorte zu entdecken: die Cavatielli. Eine Sorte, die zu den traditionellen „gezogenen“ Nudeln gehört. Sie werden so bezeichnet, da sie aus einer besonderen Verarbeitungsmethode entstehen, bei der das Teigstück mit speziellen Fingerbewegungen über das Küchenbrett gezogen und darauf gedrückt wird. Der Teig, der durch die Verarbeitung besonders weich bleibt, ist einfach zuzubereiten: Er besteht nur aus Hartweizengrieß, Wasser und Salz. Die Form erinnert an eine langgezogene und teilweise geschlossene Muschel. Sie nimmt die Sauce in ihrem Inneren großzüig auf. Und in der apulischen Tradition sind viele Saucen zu finden, die zu den Cavatielli serviert werden: mit Fleisch oder Fisch, insbesondere mit Klippfisch oder Miesmuscheln, sowie mit Hülsenfrüchten und zu guter Letzt mit Käse, wie zum Beispiel mit aromatischem Schafsröicotta.

MIN 4-5 ↑ +50% 1Stk. +/- 1,8 g (10) x 1kg 3 kg



D16

Riminesi (Spezialität aus Rimini)

Pastazutaten: Weichweizenmehl, Wasser, Salz.

Typische Pasta aus Rimini, ähnlich den Strozzapreti aus der Romagna. Aus einem einfachen Teig ohne Eier, aber mit einem ganz besonderen Namen: Es heißt, die Frauen der Romagna ("Azdore") wünschten den Priestern, an ihrer selbstgemachten Pasta zu ersticken, woher der Name der Nudeln stammt. Die Ursache für dieses etwas schwer verständlichen Wunsch geht auf die lange, nicht gut angesehene Herrschaft des Kirchenstaates in dieser Region zurück.

MIN 2-3 ↑ +35% 1Stk. +/- 2 g (10) x 1kg 3 kg

die kurze Eierpasta



D07

Gramigna gialla (GELB)

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 5-6 ↑ +55% 1stk. +/-1,1g 10 x 1kg 3 kg



D09

Gramigna paglia e fieno (GELB UND GRÜN)

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Wasser, Salz.

MIN 5-6 ↑ +55% 1stk. +/-1,1g 10 x 1kg 3 kg



D06

Strozzapreti

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +50% 1stk. +/-1,9 g 10 x 1kg 3 kg



D10

Sedanini gialli (GELB)

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 4-5 ↑ +50% 1stk. +/-1,3 g 10 x 1kg 3 kg

Laboratorio
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

die kurze Eierpasta



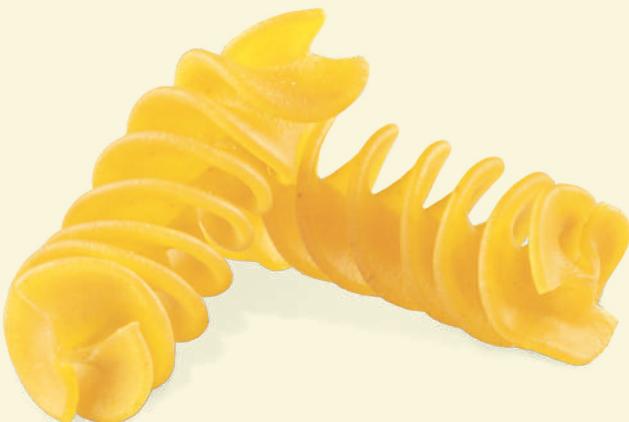
D12

Maccheroni al torchio

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +40% 1stk. +/- 2,1g 10 x 1kg 1,5 kg



D23

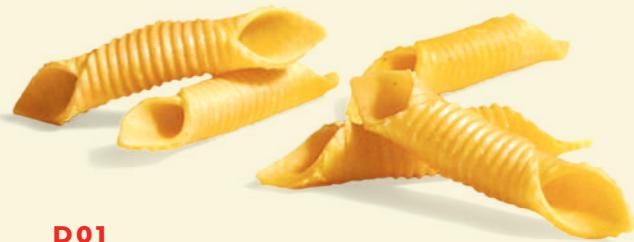
Fusilloni

**DIE FUSILLONI AUS
FRISCHEM EIERNUDELTEIG**

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 4-5 ↑ +45% 1stk. +/- 6,4 g 7 x 1kg 2 kg



D01

Garganelli romagnoli

ÜBER BRONZE
GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 4-5 ↑ +50% 1stk. +/- 1,5g 10 x 1kg 3 kg



D15

Passatelli (Spezialität aus der Romagna)

Zutaten: Eier aus Bodenhaltung, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Weichweizenmehl, Salz, Muskatnuss.

Sie werden so genannt, weil sie durch ein entsprechendes Küchenwerkzeug gepresst werden und so ihre typische Form erhalten. Die Passatelli werden zubereitet aus Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Eiern, Paniermehl, Muskatnuss und ein wenig Mehl und sind kompakt, aber weich und äußerst schmackhaft. In der Romagna, ihrem Ursprungsgebiet, genießt man sie in Fleischbrühe; doch in anderen Regionen werden sie auch gerne mit Soße gegessen.

MIN 1 ↑ +25% 9 x 1kg 1,5 kg



lage Nudeln ohne Ei



D18

Pizzoccheri

(*Spezialität aus dem Tal Valtellina*)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Buchweizenvollmehl, Salz, Wasser.

Die Pizzoccheri sind ein typisches Pastagericht aus dem norditalienischen Valtellina. Dabei handelt es sich um grobe dunkle Tagliatelle aus Weizen- und Buchweizenmehl. Sie sind ein typisches, traditionelles Produkt der Region und sind köstlich mit regionalem Käse und Gemüse, vor allem Wirsing.

E14

Pici

(*Spezialitäten aus Siena und Grosseto*)

ÜBER BRONZE GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

Die Pici kommen aus der Region zwischen Siena und Grosseto und werden einfach aus Wasser und Mehl angerührt, mit den Händen geknetet, ausgerollt aufgeschnitten und zu großen, unregelmäßigen Spaghetti gerollt. Sie sind ein Symbol der bäuerlichen Landküche und erfreuen sich aus diesem Grund heute einer wachsenden Beliebtheit. Traditionell genießt man sie mit „aglione“, einer Tomatensoße mit reichlich Knoblauch, oder betreut mit angebratenen Brotkrümeln. Oder aber mit Fleischsoßen. Vor allem mit Entensoße.

E14

Pici

(*Spezialitäten aus Siena und Grosseto*)

ÜBER BRONZE GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

Die Pici kommen aus der Region zwischen Siena und Grosseto und werden einfach aus Wasser und Mehl angerührt, mit den Händen geknetet, ausgerollt aufgeschnitten und zu großen, unregelmäßigen Spaghetti gerollt. Sie sind ein Symbol der bäuerlichen Landküche und erfreuen sich aus diesem Grund heute einer wachsenden Beliebtheit. Traditionell genießt man sie mit „aglione“, einer Tomatensoße mit reichlich Knoblauch, oder betreut mit angebratenen Brotkrümeln. Oder aber mit Fleischsoßen. Vor allem mit Entensoße.



E16

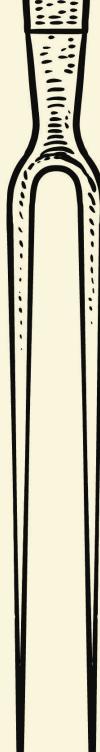
Spaghetti di pasta fresca trafileti al bronzo

ÜBER BRONZE GEZOGEN

(**AUS FRISCHEM NUDELTEIG ÜBER BRONZE GEZOGEN**)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

lange Nudeln - mit und ohne Ei



E11

Bigoli

(*Spezialität aus Venetien*)

ÜBER BRONZE GEZOGEN

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

Pastasorte venetischer Tradition, in der Form den Spaghetti ähnlich, aber dicker; sie sind 2 mm dick und für ihre Zubereitung werden Eier verwendet. Passt zu unterschiedlichen Soßen.

8 +50% 1Stk. +/- 35 g 10 x 1kg 1,5 kg



D17

Scialatielli

(*Spezialität aus Kampanien*)

4,5 mm

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

Scialatielli sind auf keinen Fall länger als 10/12 cm und ähneln Fettuccine ohne Eier, sind aber dicker. Diese typisch kampanische Nudelsorte passt sehr gut zu Fischsoßen.

MIN 4-5 +50% 1Stk. +/- 1,5 g 10 x 1kg 1,5 kg



E21

Troccoli

(*Spezialität aus Apulien*)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ „00“, Wasser, Salz.

Spaghetti mit dreieckigem Querschnitt, die typisch aus Apulien sind. Zu ihrer Herstellung wird ein Nudelholz verwendet das die charakteristischen kreisförmigen Klingen hat, mit denen der Teig „gedreht“ wird. Rustikal und dick, Troccoli müssen unbedingt bissfest gegart werden und passen gut zu reichhaltigen Beilagen und schmackhaften Saucen.

MIN 5-6 +50% 1Stk. +/- 55 g 9 x 1kg 1,5 kg

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die lange Eierpasta



E04



SFOGLIA
ANTICA

Tagliatelle

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 3-4 ↑ +70% 1Stk. +/-27 g (10) x 1kg 1,5 kg

E02

Taglioline verdi (GRÜN)

SFOGLIA
ANTICA



Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +70% 1Stk. +/-27 g (10) x 1kg 1,5 kg

E07

Taglioline al nero di seppia (MIT SEPIATINTE)

SFOGLIA
ANTICA



Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Sepiatinte, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +90% 1Stk. +/-27 g (10) x 1kg 1,5 kg



E10



SFOGLIA
ANTICA

Pappardelle

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 3-4 ↑ +60% 1Stk. +/-29 g (10) x 1kg 1,5 kg

E01

Taglioline gialle (GELB)



SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +70% 1Stk. +/-27 g (10) x 1kg 1,5 kg

E03

MIN

2-3

↑

+70%

1Stk.

+/-.27 g

(10)

x 1kg

1,5 kg

die lange Eierpasta



E06

Spaghetti alla chitarra

I 2,2 mm
SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 5-6 ↑ +60% 1Stk. 50 g (10) x 1kg 1,5 kg



E18

Taglierini rustici all'uovo (RUSTIKALE EIERTEIG-TAGLIERINI)

I 5 mm
RUSTIKALER
TEIG

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 3-4 ↑ +70% 1Stk. +/- 34 g (10) x 1kg 2 kg



E15

Tagliatelle rustiche all'uovo (RUSTIKALE EIERTEIG-TAGLIATELLE)

I 10 mm
RUSTIKALER
TEIG

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 2-3 ↑ +65% 1Stk. 35 g (10) x 1kg 2 kg



E19

Pappardelle rustiche all'uovo (RUSTIKALE EIERTEIG- PAPPARDELLE)

I 18 mm
RUSTIKALER
TEIG

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

MIN 3-4 ↑ +70% 1Stk. +/- 34 g (10) x 1kg 2 kg

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]





B01

Ravioli ricotta e bieta

(MIT RICOTTA UND MANGOLD)

SFOGLIA ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/46%: Ricotta 66%, Mangold 22%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

 5-6  +25%  1Stk. +/- 7,1 g  8 x 1kg  3 kg



B04

Mezzelune ricotta e spinaci (MIT RICOTTA UND SPINAT)

SFOGLIA ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/59%: Ricotta 69%, Spinat 10%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Petersilie, Salz.

 4-5  +30%  1Stk. +/- 7,1 g  9 x 1kg  3 kg



B05

Mezzelune verdi ricotta e spinaci

SFOGLIA ANTICA

(GRÜN MIT RICOTTA UND SPINAT)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Wasser.

Füllungszutaten +/59%: Ricotta 69%, Spinat 10%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Petersilie, Salz.

 4-5  +30%  1Stk. +/- 7,1 g  9 x 1kg  3 kg



[Die Grösse der Pasta ist 1:1]



B15

**Grantortellone®
ricotta e spinaci
(MIT RICOTTA UND SPINAT)**

**SFOGLIA
ANTICA**

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-52%: Ricotta 70%, Spinat
17%, Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.



B16

**Grantortellone®
verde ricotta
e spinaci
(GRÜN MIT RICOTTA UND SPINAT)**

**SFOGLIA
ANTICA**

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus
Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Wasser.

Füllungszutaten +/-52%: Ricotta 70%,
Spinat 17%, Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

C30

**Cappellacci
di zucca violina
(MIT BUTTERNUSSKÜRBIS)**

**SFOGLIA
ANTICA**

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-51%: Butternusskürbis 65%,
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Käse,
Zucker, Amaretto Keks, Salz, Muskatnuss.





C13

Tortelli alla rucola (MIT RAUKE)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Ricotta, Rucola 17%,
Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz,
Muskatnuss.

 4-5  +25%  +/-17,5 g  x 1kg  3 kg



C16

Tortelli al radicchio rosso (MIT ROTEM RADICCHIO)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Ricotta, roter Radicchio 22%,
Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

 4-5  +25%  +/-17,5 g  x 1kg  3 kg



C04

Tortelli di patata (MIT KARTOFFELN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Kartoffelpüree 59%,
Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Milch, Salz, Gewürze.

 4-5  +25%  +/-17,5 g  x 1kg  3 kg

C24

Tortelli alla zucca violina (MIT BUTTERNUSSKÜRBIS)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Butternusskürbis 70%,
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Käse,
Zucker, Amaretto Keks, Salz, Muskatnuss.

 4-5  +25%  +/-17,5 g  x 1kg  3 kg



ALTA TRADIZIONE



C34

Ravioli alla borragine (MIT BORRETSCH)

(Ligurische Spezialität)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/56%: Ricotta, Borretsch 22%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Majoran, Semmelbrösel, Salbei, Salz.

Diese Spezialität ist ein Must-have aus einer Region, deren Küche sich hervorragend auf die Verwendung von Kräutern versteht: Ligurien. Der einzigartige Geschmack ist dem Borretsch zu verdanken. Dabei handelt es sich um ein in der Mittelmeer-Macchie wild wachsendes Kraut mit mediterranem Akzent, das heute eigens angebaut wird. Früher wurde diese Pflanze gegen Traurigkeit eingesetzt. Es hat kleine, ultramarinblaue Blüten und saftige Blätter, die wegen ihres außerordentlichen Geschmacks in der Küche Verwendung finden.

MIN 2-3 ↑ +20% 1Stk. ± 7,6 g 8 x 1kg 3 kg



C41

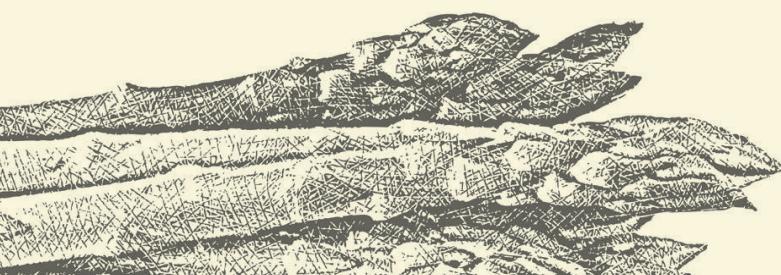
Tortelli agli asparagi (MIT SPARGEL)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spargel, getrockneter Spinat, Wasser.

Füllungszutaten +/57%: Ricotta, Spargel 39%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. ± 17,5 g 7 x 1kg 3 kg



B08

Tortelli ricotta e spinaci (MIT RICOTTA UND SPINAT)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/57%: Ricotta 70%, Spinat 19%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. ± 17,5 g 7 x 1kg 3 kg

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Gemüsefüllungen 



C32

Raviolacci ai carciofi (MIT ARTISCHOCKEN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, natürliches Artischockenaroma, Wasser.

Füllungszutaten +/56%: Ricotta, Artischocken 30%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

 4-5  +20%  +/-18,5 g   x 1kg 



C09

Giganti ricotta ed erbette (MIT RICOTTA UND KRÄUTERN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/45%: Ricotta 59%, Mangold 17%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

 6-7  +40%  +/-26 g   x 1kg 



C14

Panzerotti ricotta e spinaci (MIT RICOTTA UND SPINAT)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/60%: Ricotta 63%, Spinat 21%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

 5-6  +15%  +/-22 g   x 1kg 

C11

Giganti ricotta e asparagi (MIT RICOTTA UND SPARGEL)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/45%: Ricotta 54%, Spargel 28%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz, getrockneter Spargel, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Knoblauch.

 6-7  +40%  +/-26 g   x 1kg 





C33

Raviolacci alle castagne (MIT KASTANIEN)



Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Kastanienmehl 14%, Wasser.

Füllungszutaten +/-56%: gekochte Kastanien 45% (getrocknete Kastanien, Lorbeer, Wasser), Ricotta, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Käse, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Pfeffer.





C19

Fiocchi® formaggio e pere (MIT KÄSE UND BIRNE)



Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-38%: getrocknete Birne 42%, Käse 36% (Robiola-Frischkäse, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Taleggio DOP), Ricotta, Semmelbrösel.



C38

Raviolacci al farro con formaggio e noci

**(MIT DINKEL,
KÄSE UND WALNÜSSE)**



Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Dinkelvollmehl, Wasser.

Füllungszutaten +/-56%: Ricotta, Käse 21% (Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Casatella Käse), Walnüsse 17%, Semmelbrösel, Petersilie, Salz, Pfeffer.





C50

Girasoli mascarpone e noci (MIT MASCARPONE UND WALNÜSSE)



Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-61%: Ricotta, Walnüsse 15%, Mascarpone 11%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Semmelbrösel, Salz, Petersilie.





[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

SFOGLIA
ANTICA



A03

Tortellini mignon (MIT FLEISCH)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/30%: Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

MIN 2-3 ↑ +35% 1Stk. ±1,7 g 8 x 1kg 3 kg



A19

Raviolacci alle carni brasate (MIT GESCHMORTEMFLEISCH)

(*Spezialität
aus dem Piemont*)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/56%: Fleisch 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Spinat, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

Erinnerungen an die Alm und ein intensiver Duft nach Unterholz, ein knisterndes Feuer und der Wunsch nach intensiven Aromen sind die Noten, die unsere Inspiration für diese neuen Raviolacci mit geschmortem Fleisch waren. Frische Eierteignudeln gefüllt mit aromatischem Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch, mit Gemüse und Parmigiano Reggiano Käse geschmort, ganz nach der norditalienischen Küchentradition.

MIN 4-5 ↑ +20% 1Stk. ±18,3 g 7 x 1kg 3 kg

die Fleischfüllungen

SFOGLIA
ANTICA



A02

Tortellini bolognesi (MIT FLEISCH)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/32%: Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

MIN 3-4 ↑ +40% 1Stk. ±3,2 g 8 x 1kg 3 kg

A04

Cappelletti al prosciutto crudo (MIT ROHSCHINKEN)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/32%: Schweinefleisch, Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Rohschinken 16%, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

MIN 3-4 ↑ +40% 1Stk. ±3,2 g 8 x 1kg 3 kg



A13

Fiocchi® speck e Fontina (MIT SPECK UND FONTINA-KÄSE)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/38%: Ricotta, Fontina mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) 20%, Speck 18%, Semmelbrösel, Salz.

MIN 4-5 ↑ +35% 1Stk. ±11,5g 9 x 1kg 3 kg



A16

Ravioli del plin (MIT FLEISCH)

(Spezialitäten aus den Langhe
und aus dem Oberen
Monferrato)

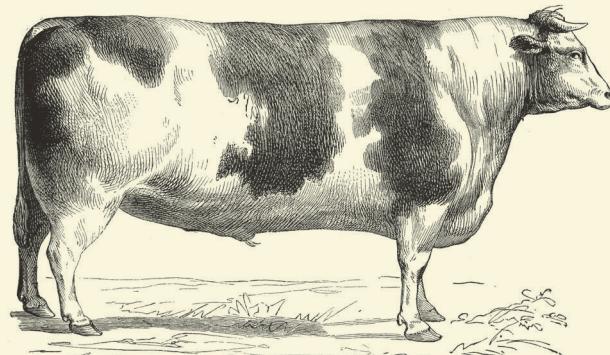
SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-35%: Fleisch 42%
(Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch),
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Spinat, Sellerie,
Karotten, Zwiebel, Brühe, Spinat, Semmelbrösel,
Lauch, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze,
Knoblauch, Rosmarin.

Die Plin sind kleine Ravioli mit einem dünnen Frischteig
und einer Füllung aus geschmortem Fleisch und Gemüse.
Sie sind ein typisches Gericht der Provinzen Cuneo und Turin,
insbesondere der Landschaften Langhe und Montferrat,
die für ihre wertvolle Weine berühmt sind. Der Name Plin
bezeichnet die Geste von Zeige- und Mittelfinger, mit der der
ausgerollte Teig zusammengepresst wird. Normalerweise
werden sie mit Butter und Salbei oder Bratensoße serviert.
Wenn man den Geschmack der Füllung perfekt genießen
möchte, isst man sie "Natur", oder mit Rotwein begossen,
wie dies früher Tradition war.

MIN 1-2 ↑ +25% 1stk. +/-2,3 g 8 x 1kg 3 kg



A11

Agnolotti piemontesi (MIT FLEISCH)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-46%: Fleisch 40% (Rindfleisch,
Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe,
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Spinat, Sellerie,
Karotten, Zwiebel, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl,
Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

Mit geschmortem Fleisch gefüllte, quadratische Pasta, ein
typisches Gericht der kulinarischen Tradition Norditaliens.
Die „Agnolotti piemontesi“ sind auf Grund ihres
entschlossenen Geschmacks und des intensiven Aromas
wahrscheinlich die beliebtesten unter den verschiedenen
Agnolotti-Sorten, die es auch in runder statt quadratischer
Form gibt – daher der alte Name „Anelotti“.

MIN 5-6 ↑ +25% 1stk. +/-7,1 g 8 x 1kg 3 kg



A12

Casoncelli (MIT FLEISCH)

(Spezialität aus Bergamo)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-50%: Rindfleisch,
Schweinefleisch, Semmelbrösel,
Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Eier aus
Bodenhaltung, Sellerie, Karotten, Zwiebel,
getrocknete Birnen, Amaretto Keks, Rosinen,
Petersilie, Wein, Extra Vergine Olivenöl,
Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Knoblauch.

Casoncelli sind ein typisches Gericht aus Bergamo, es
handelt sich um eine Scheibe Teig mit glattem Rand
und von circa 6/7 cm Durchmesser. Es gibt verschiedene
Füllungen, doch die Grundzutaten sind immer die selben:
Salamimasse, Rindfleisch, Parmigiano Reggiano Käse mit
geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Mandelkekse,
Rosinen, Semmelbrösel, Wein und Birnen. Daraus ergibt
sich ein ganz besonderer, raffinierter Geschmack.

MIN 3-4 ↑ +25% 1stk. +/-6,4 g 8 x 1kg 3 kg

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Fleischfüllungen



A01

Agnolotti (MIT FLEISCH)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-45%: Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Schweinfleisch, Truthahnfleisch, Semmelbrösel, Käse, Eier aus Bodenhaltung, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

4-5 +35% 1Stk. +/- 6,5 g 8 x 1kg 3 kg



A20

Raviolacci con 'nduja e pecorino (MIT 'NDUJA UND PECORINO-KÄSE)

(Spezialität aus Kalabrien) SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-56%: Ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) 15%, Semmelbrösel, Salz.

4-5 +20% 1Stk. +/- 18,3 g 8 x 1kg 3 kg



A14

Tortellacci rustici al capriolo (MIT REHFLEISCHFÜLLUNG)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Buchweizenvollmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-48%: geschmortes Rehfleisch 82% (Rehfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren, Pfeffer), Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP).

6-7 +35% 1Stk. +/- 15 g 8 x 1kg 3 kg



A15

Tortellacci al cinghiale (MIT WILDSCHWEIN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-49%: geschmortes Wildschweinfleisch 82% (Wildschweinfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Wein, Zwiebel, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren Salz, Pfeffer), Semmelbrösel, Kartoffeln, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse.

4-5 +25% 1Stk. +/- 15 g 8 x 1kg 3 kg



[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Käsefüllungen 



B17

Grancappelletto® romagnolo (MIT KÄSE)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/52%: Casatella Käse, Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Gewürze.

 MIN 4-5  +25%  1Stk. +/-15,3 g  7 x 1kg  3 kg



B18

Lunette ai 4 formaggi (MIT VIER KÄSESORTEN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/48%: Ricotta, Käse 41% (Gorgonzola Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Taleggio Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Robiola-Frischkäse), Semmelbrösel, Salz.

 MIN 4-5  +20%  1Stk. +/-8,3 g  7 x 1kg  3 kg



B06

Cappelletti romagnoli (MIT KÄSE)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-32%: Casatella Käse, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Gewürze.

 MIN 3-4  +40%  1Stk. +/-3,2 g  8 x 1kg  3 kg



C20

Fiocchetti al Gorgonzola (MIT GORGONZOLA KÄSE)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-38%: Gorgonzola Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) 47%, Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Petersilie, Salz.

 MIN 4-5  +25%  1Stk. +/-5,2 g  9 x 1kg  3 kg



ALTA TRADIZIONE



B13

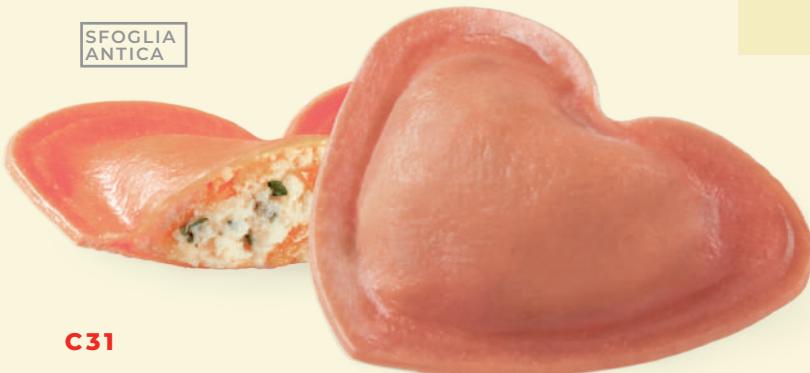
Cuori di formaggio (MIT KÄSE)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-54%: Ricotta, Käse 42% (Taleggio mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Robiola-Frischkäse, Edamer), Semmelbrösel, Salz.

MIN 4-5 ↑ +20% 1Stk. +/-16,7 g 7 x 1kg 3 kg



C31

Cuori rossi con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (ROT MIT BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPAANIEN, TOMATE UND BASILIKUM)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, getrocknete Tomaten, Wasser, Saft aus getrockneter roter Bete.

Füllungszutaten +/-54%: Büffelricotta, Büffelmozzarella aus Kampanien mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP 23%, Tomaten 20%, Semmelbrösel, Basilikum 2%, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Pfeffer.

MIN 4-5 ↑ +20% 1Stk. +/-16,7 g 7 x 1kg 3 kg



B23

Ravioli sardi

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ "00", Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Ricotta, Schafsricotta 32%, Spinat 9%, Paniermehl, Salz, Petersilie, Muskatnuss.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. +/-17,5 g 7 x 1kg 3 kg



C05

Tortelli toscani (MIT KÄSE)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, wEier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Casatella Käse, Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Semmelbrösel, Petersilie, Salz, Knoblauch.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. 17,5 g 7 x 1kg 3 kg

C37

Tortelli con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (MIT BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPAANIEN, TOMATE UND BASILIKUM)

SFOGLIA
ANTICA

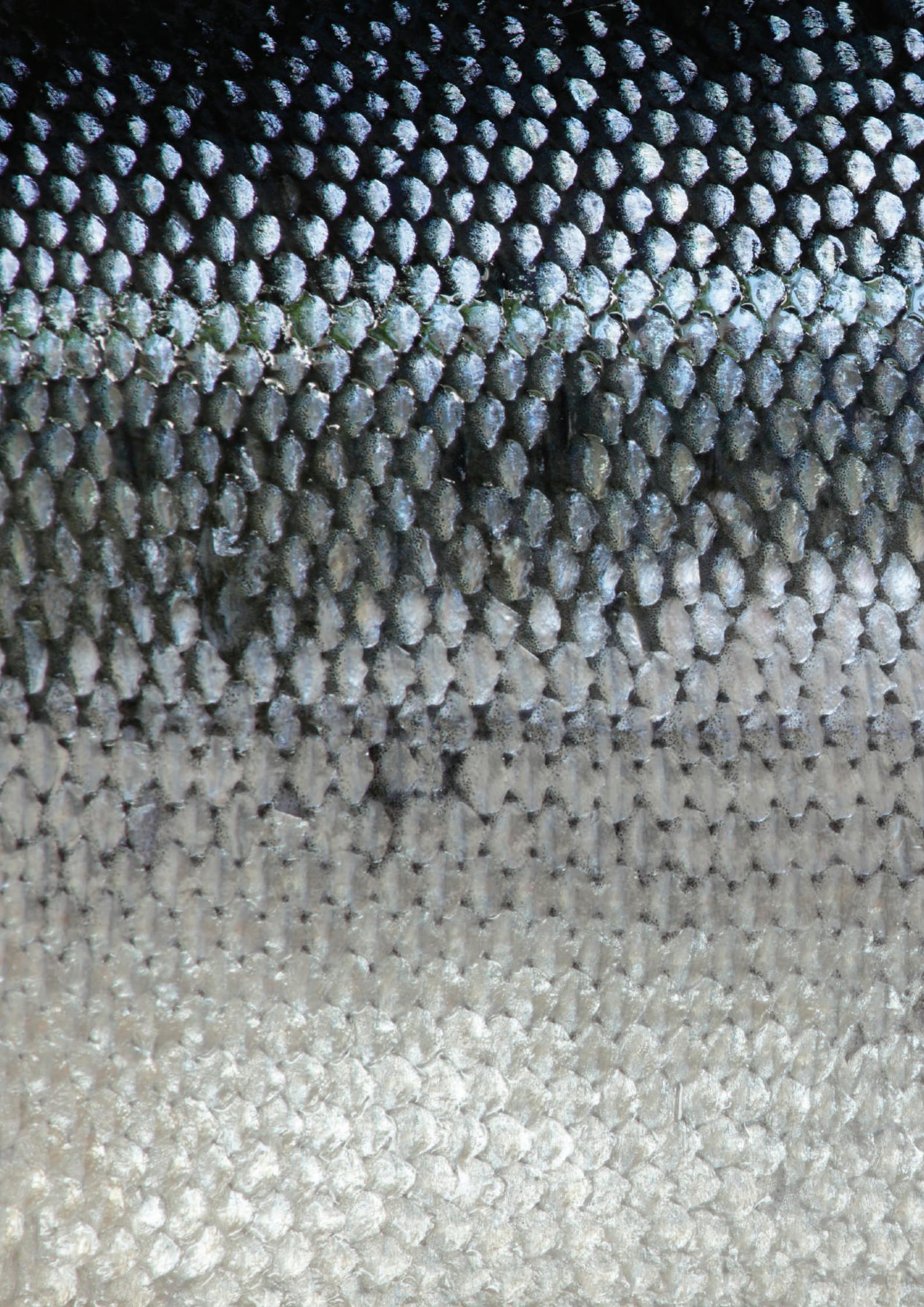
Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-57%: Büffelricotta, Büffelmozzarella aus Kampanien mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP 21%, Tomaten 20%, Brot, Basilikum 2%, Salz, Extra Vergine Olivenöl, Pfeffer.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. +/-17,5 g 7 x 1kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE



[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Fischfüllungen



C26

Tortelli ai crostacei (MIT KRUSTENTIERFÜLLUNG)

SFOGLIA
ANTICA

LAKTOSEFREIES REZEPT

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/57%: Krustentiere 62% (Argentinische Garnelen, Amerikanische Hummer, Krabben), Paniermehl, Petersilie, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Wasser, Sonnenblumenöl, Reisstärke, tierische Gelatine, Knoblauch.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. ±17,5 g 8 x 1kg 3 kg



C43

Giganti neri al salmone (MIT SEPIATINTE UND LACHS)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Sepiatinte, Wasser.

Füllungszutaten +/46%: Ricotta, Räucherlachs 22,5 %, Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Salz.

MIN 6-7 ↑ +40% 1Stk. ±26 g 8 x 1kg 3 kg



C49

Tortelli al sapore di mare (MIT FISCHFÜLLUNG)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/57%: Fisch 53% (Scholle und/oder Brasse), Ricotta, rosa Garnelen 12,5%, Paniermehl, Mascarpone, argentinische Garnelen 2%, Zitronensaft, Petersilie, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. ±17,5 g 8 x 1kg 3 kg

C51

Tortelli alla ricciola (MIT GELBSCHWANZMAKRELE)

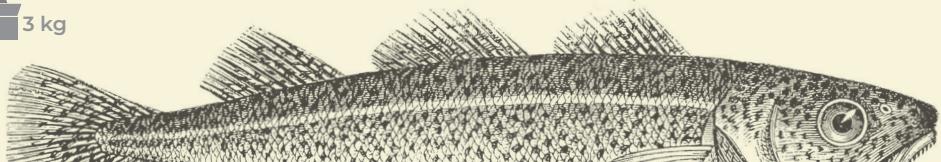
SFOGLIA
ANTICA

LAKTOSEFREIES REZEPT

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/57%: Bernsteinmakrele und/oder Gelbschwanzmakrele 36%, Gelbschwanzflunder und/oder Brotulas, Reismreme, Semmelbrösel, Wein, natives Olivenöl extra, Zitronengras, Schalotte, Knoblauch.

MIN 4-5 ↑ +25% 1Stk. ±17,5 g 8 x 1kg 3 kg





C35

Raviolacci al branzino e profumo di agrumi

(MIT SEEbarsch UND ZITRUSFRUCHTAROMA)

SFOGLIA ANTICA

LAKTOSEFREIES REZEPT

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-56%: Seebarsch 66%, Kartoffelpüree, Extra Vergine Olivenöl, Zitrusfruchtsaft Zitrusfruchtzesten, Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer, Salz.

MIN 4-5 ↑ +20% 1Stk. +/-18,3 g 8 ⌂ x 1kg 3 kg



C27

Rettangoli con salmone e aneto (MIT LACHS UND DILL)

SFOGLIA ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, dehydrierte Tomaten, Saft aus getrockneter roter Bete.

Füllungszutaten +/-54%: Ricotta, Lachs 14%, Mascarpone, Räucherlachs 8%, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Salz, Dill, Schalotte, Pfeffer.

MIN 4-5 ↑ +20% 1Stk. +/-11,1 g 9 ⌂ x 1kg 3 kg



C28

Rettangoli alla cernia (MIT BARSCH)

SFOGLIA ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-54%: geschmarter Barsch 38%, Ricotta, weißer Fisch (Gelbschwanzflunder und/oder Brotulas), Semmelbrösel, Extra Vergine Olivenöl, Schalotte, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

MIN 4-5 ↑ +20% 1Stk. +/-11,1 g 9 ⌂ x 1kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE



die Füllungen mit Pilzen und Trüffel



C42

Raviolacci ai funghi porcini (MIT STEINPILZEN)

Vollkorn-
Hartweizen

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Vollkorn-Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-56%: Ricotta, gemischte Pilze 21% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Steinpilze 8%, Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch.

MIN 4-5 +20% 1Stk. +/-18,3 g 7 x 1kg 3 kg



C25

Lunette al tartufo (MIT TRÜFFEL)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-48%: Ricotta, Trüffel 8%, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Frischvollmilch, Käse, Semmelbrösel, Salz, Aroma.

MIN 4-5 +20% 1Stk. +/-8,3 g 8 x 1kg 3 kg



C29

Grantortellone® con funghi porcini (MIT STEINPILZEN)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-56%: Ricotta, gemischte Pilze 20% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Steinpilze 8%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz, Petersilie, Knoblauch.

MIN 4-5 +25% 1Stk. +/-15,3 g 7 x 1kg 3 kg

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]



ALTA TRADIZIONE



C10

Giganti con funghi porcini (MIT STEINPILZEN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/45%: Ricotta, gemischte
Pilze 25% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge,
Stockschwämmchen), Grana Padano Käse mit
geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP),
Semmelbrösel, Steinpilze 8%, Salz, Sonnenblumenöl,
Petersilie, Knoblauch.

MIN 6-7 ↑ +40% 1Stk. +/- 26 g 8 x 1kg 3 kg



C15

Panzerotti con funghi porcini (MIT STEINPILZEN)

SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/60%: Ricotta, gemischte Pilze
32% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge,
Stockschwämmchen), Grana Padano Käse mit
geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP),
Semmelbrösel, Steinpilze 2%, Salz, Steinpilzpulver,
Sonnenblumenöl, Knoblauch.

MIN 5-6 ↑ +15% 1Stk. +/- 22 g 9 x 1kg 3 kg





ALTA TRADIZIONE



[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Gnocchi



F01

Gnocchi di patata linea azzurra (BLAUE LINIE)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree 66%, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, Salz, Reismehl.

MIN 1-2 ↑ +16% 1Stk 5,5 g (6) x 1kg

10 Packungen
zu je 1 kg =



F09

Gran Gnocchi di patata (MIT KARTOFFELN)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree (91%), Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Reismehl.

MIN 2 ↑ +15% 1Stk ±8,3 g (6) x 1kg

6 Packungen
zu je 1 kg =



F10

Gnocchi di patata linea oro (GOLDENE LINIE)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree (91%), Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Reismehl.

MIN 1-2 ↑ +16% 1Stk ±5,5 g (6) x 1kg

6 Packungen
zu je 1 kg =



F03

Gnocchi di patata con spinaci (MIT SPINAT)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree 66%, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, getrockneter Spinat, Salz, Reismehl.

MIN 1-2 ↑ +15% 1Stk ±5,5 g (6) x 1kg

10 Packungen
zu je 1 kg =





ALTA TRADIZIONE



F07

Gnocchi caserecci alla zucca (MIT KÜRBIS)

Zutaten: Kartoffelpüree, Kürbispüree 37%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Zucker, Salz, Muskatnuss, Reismehl.

MIN 1 ↑ +10% 1Stk ±3,3 g 6 x 1kg
10 Packungen zu je 1 kg =



F08

Gnocchi caserecci alle castagne (MIT KASTANIEN)

Zutaten: getrocknete, rehydrierte und gekochte Kastanien 67%, Kartoffelflocken, Weichweizenmehl, Frischvollmilch, Eier aus Bodenhaltung, Reismehl.

MIN 1 ↑ +10% 1Stk ±3,3 g 6 x 1kg
10 Packungen zu je 1 kg =



F11

Gnocchi caserecci alla rapa rossa (MIT ROTER BETE)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree, Weichweizenmehl, Saft aus getrockneter roter Bete 2%, Salz, Reismehl.

MIN 1 ↑ +10% 1Stk ±3,3 g 6 x 1kg
10 Packungen zu je 1 kg =



F04

Gnocchetti di patate (MIT KARTOFFELN)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree 91%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Reismehl.

MIN 1 ↑ +20% 1Stk ±2,3 g 7 x 1kg
10 Packungen zu je 1 kg =

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Gnocchi



F06

Gnocchetti all'ortica (MIT BRENNNESSEL)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree 91%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Brennnessel, Salz, Reismehl.

MIN 1 ↑ +20% 1Stk. +/- 23 g 7 x 1kg
10 Packungen zu je 1 kg = 10 kg



F05

Gnocchetti di patata con spinaci (MIT SPINAT)

LAKTOSEFREIES REZEPT

Zutaten: Kartoffelpüree 91%, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, getrockneter Spinat, Salz, Reismehl.

MIN 1 ↑ +20% 1Stk. +/- 2,3 g 7 x 1kg
10 Packungen zu je 1 kg = 10 kg



F51

Gnocchi ripieni al gorgonzola (GEFÜLLT MIT GORGONZOLA KÄSE)

Zutaten: Kartoffelpüree 47%, Weichweizenmehl, Gorgonzola mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP 12%, Ricotta, Hartweizengrieß, Maisstärke, Semmelbrösel, Salz, Reismehl.

MIN 1 ↑ +6% 1Stk. +/- 8,3 g 6 x 1kg
6 Packungen zu je 1 kg = 6 kg



F50

Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella (GEFÜLLT MIT TOMATE UND MOZZARELLA)

Zutaten: Kartoffelpüree 55%, Tomatenfruchtfleisch 15%, Weichweizenmehl, Mozzarella Käse 5%, Hartweizengrieß, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Maisstärke, Reismehl, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Basilikum, Zucker, Pfeffer.

MIN 1 ↑ +6% 1Stk. +/- 8,3 g 6 x 1kg
6 Packungen zu je 1 kg = 6 kg



der Teig

Prontosfoglia® sind vorgekochte, tiefgekühlte Eierteigwaren. Besonders praktisch und einfach, sind sie eine große Unterstützung für Köche, die Lasagne, Nudelauf läufe und Gratins im Allgemeinen zubereiten müssen.

G02

Prontosfoglia® Verde (GRÜN)

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, getrockneter Spinat.

 cm 48x26,5x0,11

60 Blätter pro Karton 12 Blätter pro Packung 5 Packungen zu je 2 kg =

 10 kg



Gastro-Blechformat

G01 / 521

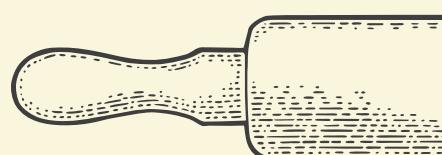
Prontosfoglia®

Pastazutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.

 cm 48x26,5x0,11

G01 60 Blätter pro Karton 12 Blätter pro Packung 5 Packungen zu je 2 kg =  10 kg

521 36 Blätter pro Karton 3 Blätter pro Packung 12 Packungen zu je 500g =  6kg



H07

Filloidea®

Pastazutaten: Weizenmehl, Wasser, Stärke, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, jodiertes Salz.

Filloidea® ist ein tiefgekühlter Filo-Teig, der als gebrauchsfertig ausgerollte Teigblätter hergestellt ist. Der Filo-Teig eignet sich für die Zubereitung aller möglichen Gerichte, von der Vorspeise bis zur Nachspeise, vor allem aber für Strudel. Der Teig ist hauchdünn, fast durchsichtig und sehr elastisch. Eine ideale Grundzutat, um der Kreativität in der Küche freien Lauf zu lassen.

 78x46 cm  1Stk. 125 g

40 Blätter pro Karton

2 Blätter pro Packung 4 Packungen pro Schachtel

5 Schachteln  je Karton = 5 kg



H01

Sfoglidea®

Pastazutaten: Weichweizenmehl, Margarine, Wasser, Salz, Weinessig.

Der in praktischen Portionen verpackte tiefgekühlte Blätterteig Sfoglidea® eignet sich sowohl für salzige als auch für süße Rezepte; man kann daraus zum Beispiel Pasteten, Böden für Törtchen, Blätterteiggebäck und Teigschiffchen zubereiten, die man mit jeder beliebigen Mousse oder Creme füllt.

 24,5 x 20 x 1,8 cm  10 Packungen zu je 1 kg =  10 kg



H06

Frollidea®

Pastazutaten: Weizenmehl, Margarine, Zucker, Eier, Backpulver, Salz, Aromen, Maisstärke.

Frollidea® ist der tiefgekühlte Mürbeteig, abgepackt in separaten Portionen. Er eignet sich für die Herstellung von Keksen, Marmeladenkuchen und gefülltem Kuchen.

 23,5 x 19 x 2 cm  10 Packungen zu je 1 kg =  10 kg



die Teigblätter

H02B

Sfoglidea® LA SOTTILE

Pastazutaten: Weizenmehl, Margarine, Wasser, Butter, Salz, Gerstenmalz-Extrakt, **Malzmehl**.

Sfoglidea® La Sottile ist der erste tiefgekühlte Blätterteig in gebrauchsfertigen Platten. Er eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Quiches, Salzgebäck, kleinen Blätterteigpizzen, Strudel und Fleisch und Filet im Blätterteigmantel. Hervorragend für die Zubereitung von Erzeugnissen mit Füllung (Weichkäse, Gemüse, Wurst usw.).

 44 x 25 x 0,45 cm 7 Blätter  3,22 kg 



H03

Sfoglidea® DOLCEROTOL

Pastazutaten: Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Wasser, Salz, Weizenmalz-Extrakt.

Sfoglidea® Dolcerotolo, der erste tiefgekühlte, in einer Rolle ausgerollte und mit Backpapier umwickelte Blätterteig. Ideal für die Herstellung von Konditoreibackwaren, wie Rollen, Strudel, Blätterteigschichttorten und kleine salzige Snacks (z. B. Salzgebäck, Mini-Pizza und Vol-au-vents).

 40 x 100 x 0,3 cm 4 Blätter zu je 1,5 kg =  6 kg 



C23F

Crespelle ai funghi (GEFÜLLT MIT PILZEN)



Zutaten für den Teig: Frischvollmilch, Weizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz.

Zutaten für die Füllung +/-57%: Ricotta, gemischte Pilze 26% (Steinpilze, Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Salz, Petersilie, Knoblauch.

← 17 cm → 1Stk. +/-70 g 24 pcs 1,7 kg

C23C

Crespelle naturali (AU NATUREL)

Zutaten für den Teig: Frischvollmilch, Weizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Zucker, Salz.

Ø 17 cm 1Stk. +/-27 g 60 pcs 1,6 kg



C23V

Crespelle ricotta ed erbette (GEFÜLLT MIT RICOTTA UND KRÄUTERN)



Zutaten für den Teig: Frischvollmilch, Weizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Zucker.

Zutaten für die Füllung +/-57%: Ricotta 71%, Mangold 20%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

← 17 cm → 1Stk. +/-70 g 24 pcs 1,7 kg



C23A

Crespelle agli asparagi (GEFÜLLT MIT SPARGEL)



Zutaten für den Teig: Frischvollmilch, Weizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Zucker.

Zutaten für die Füllung +/-57%: Ricotta, Spargel 28%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, getrockneter Spargel, Salz, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Knoblauch.

← 17 cm → 1Stk. +/-70 g 24 pcs 1,7 kg

**Laboratorio
Tortellini®**

ALTA TRADIZIONE



B09

Cannelloni ricotta e spinaci (MIT RICOTTA UND SPINAT)



Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-63%: Ricotta 66%, Spinat 22%,
Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Salz.

 Ø 3,8 cm ← 12 cm → 1Stk. +/- 60 g +/- 50 pcs 



B10

Ricciole® ricotta e spinaci (MIT RICOTTA UND SPINAT)



Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-73%: Ricotta 84%, Spinat
7%, Grana Padano Käse mit geschützter
Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

 Ø 6,3 cm 1Stk. +/- 60 g +/- 50 pcs 

die Teigwaren



A10

Cannelloni alla carne (MIT FLEISCH)



Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-63%: Fleisch 29% (Rindfleisch,
Schweinefleisch), Mortadella, Eier aus
Bodenhaltung, Parmigiano Reggiano Käse mit
geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Sellerie,
Karotten, Zwiebel, Brühe, Ricotta, Käse, Spinat,
Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze,
Knoblauch.

 Ø 3,8 cm ← 12 cm → 1Stk. +/- 60 g +/- 50 pcs 



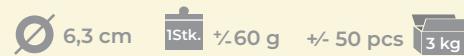
A17

Ricciole® speck e provola (MIT SPECK UND PROVOLA-KÄSE)



Pastazutaten: Hartweizengrieß,
Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten +/-73%: Ricotta, Speck 10%,
Provolone-Käse 7%, Semmelbrösel, Salz.

 Ø 6,3 cm 1Stk. +/- 60 g +/- 50 pcs 

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

pflanzliche Nudeln

Plant Based ist ein Ernährungsstil, der aus Respekt gegenüber dem eigenen Körper und der Umwelt in all ihren Lebensformen entstanden ist und auf folgenden Grundwerten basiert:

- Schutz der Biodiversität
- Wertschätzung der einfachen Produkte ohne Zusatz von Zusatzstoffen, Farbstoffen, Konservierungsmitteln oder Aromen und mit einer kurzen Zutatenliste, die aus Rohstoffen besteht, die möglichst naturbelassen sind
- Respektieren des Rhythmus und der Zeiten der Natur



E20PB

Linguine di verdura, piselli e lenticchie (LINGUINE AUS GEMÜSE, ERBSEN UND LINSEN)

Pastazutaten: Blumenkohl 27%, Wasser, Kartoffelstärke, Linsenmehl 10,3%, Maisstärke, Erbsenmehl 9%, Reismehl, Maismehl, Pflanzenfaser (Flohsamen), Verdickungsmittel: Xanthan, Sonnenblumenöl.

MIN 1 ↑ +5% 1stk 1/35 g (5) x 1kg 2 kg

FETTARM

FREI VON GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

REICH AN BALLASTSTOFFEN

**VEGANES
PRODUKT**



die Biologischen



E17BIO

Tagliatelle con farina di farro integrale bio (MIT BIO-DINKELVOLLMEHL)

Pastazutaten: Hartweizengrieß*, Dinkelvollmehl*, Eier*, Wasser.

MIN 3 ↑ +70% 1Stk. ±28 g 10 x 1kg 1,5 kg



*PRODUKT AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT



B19BIO

Ravioli con ricotta e spinaci bio

(MIT BIO-RICOTTA
UND BIO-SPINAT)



SFOGLIA
ANTICA

Pastazutaten: Hartweizengrieß*, Eier*, Wasser.

Füllungszutaten +/-46%: Ricotta* 67%, Spinat* 22%, Semmelbrösel*, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP*, Salz.

MIN 5-6 ↑ +25% 1Stk. ±7,1 g 8 x 1kg 3 kg



A18BIO

Tortellini bolognesi bio (MIT BIO-FLEISCH)



Pastazutaten: Hartweizengrieß*, Eier*, Wasser.

Füllungszutaten +/-32%: Mortadella* 44%, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP*, Schweinefleisch*, Semmelbrösel*, Extra Vergine Olivenöl*, Salz, Muskatnuss*, Knoblauch*, Pfeffer*, Rosmarin*.

MIN 3-4 ↑ +40% 1Stk. ±3,2 g 8 x 1kg 3 kg

[Die Grösse der Pasta ist 1:1]



ALTA TRADIZIONE



[Die Grösse der Pasta ist 1:1]

die Pasta von der Grillplatte



Der Bartolaccio, der von den Einheimischen „E Bartlätz“ genannt wird, ist ein typischer Tortello der romagnolischen Tradition.

Er hat eine Füllung aus Piadina und den Zutaten, mit denen der absolute Klassiker unter den Piadine belegt wird.

Der Tortello gehört zur Familie der Pasta von der Grillplatte, die nicht in Wasser gegart wird, sondern auf der Grillplatte zubereitet wird. Unser Bartolaccio eignet sich auch hervorragend zum Frittieren.

C44STR

Bartolacci



MIT SQUACQUERONE UND PIADINA

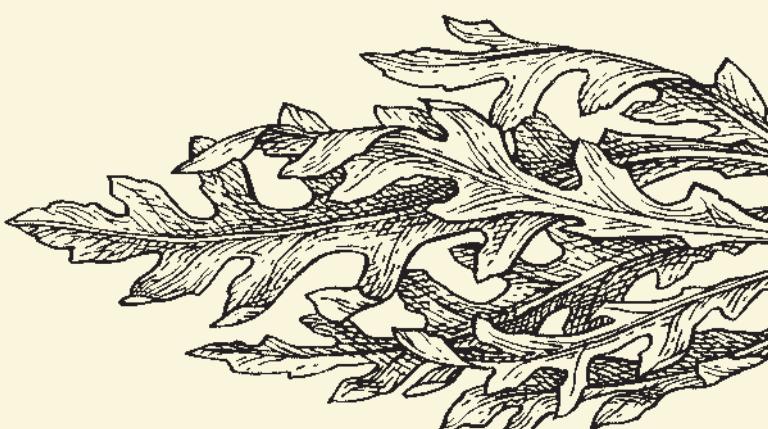
Zutaten für den Teig: Weizenmehl, Wasser.

Zutaten für die Füllung +/-64%: Squacquerone-Käse 73%, Piadina 21%, Frischkäse, Feldsalat, Weinessig, Pfeffer, Salz.

MIN Grillplatte: 3 1 pc +/-37g 7 x 1kg 3kg
Friteuse: 2/3

ZUBEREITUNG:

- Vor dem Garen ca. 30 Minuten auftauen lassen.
- Frittieren oder auf der Grillplatte zubereiten
- **NICHT IN WASSER GAREN!**





ES WAR EINMAL

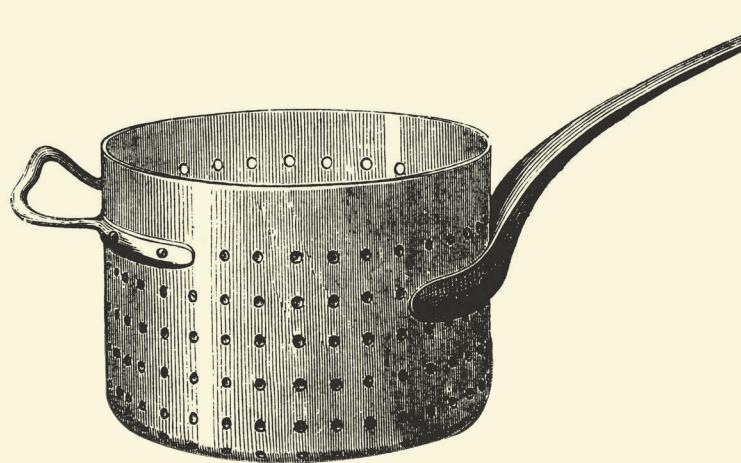
Ein kleines Laboratorium mit 45 Quadratmetern im Zentrum von Lavezzola in der Romagna. Dort wurden frische Nudeln hergestellt. Das war einmal. Heute verfügen wir über einen Produktionssitz von 71.500 Quadratmetern (die Produktionsfläche beträgt 35.000 Quadratmeter), der den Namen **Surgital®** trägt und als erstes Unternehmen in Italien frische Pasta, Fertiggerichte und Sosse für die Qualitätsgastronomie herstellt.

Eine Geschichte über echte Qualität

Dass sich all das in etwas mehr als dreißig 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.**

Es wird ausschließlich Hartweizengrieß verwendet, wodurch ein elastischer Teig mit perfekter Haltbarkeit beim Kochen garantiert wird.



Alles wird gekonnt tiefgekühlt, um das Aroma aufrecht zu erhalten, und die frisch zubereitet erscheinenden Produkte in über 60 Ländern weltweit servieren zu können.

Die Rohstoffe werden von qualifizierten Lieferanten bezogen, die strenge Qualitätsanforderungen erfüllen und, wann immer möglich, aus g.g.A.-zertifizierten Produktionen stammen. **Alle Eier stammen aus Bodenhaltung.** Die Verarbeitung jeder Zutat erfolgt stets in unserem Unternehmen.

Das Team der Qualitätsabteilung führt täglich strenge Kontrollen an allen gekauften Rohstoffen und hergestellten Produkten durch. Alle unsere Produktionsanlagen wurden in Zusammenarbeit mit den Herstellern entwickelt und ausgearbeitet, um sicherzustellen, dass wir die händische Verarbeitung so gut wie möglich nachahmen können.



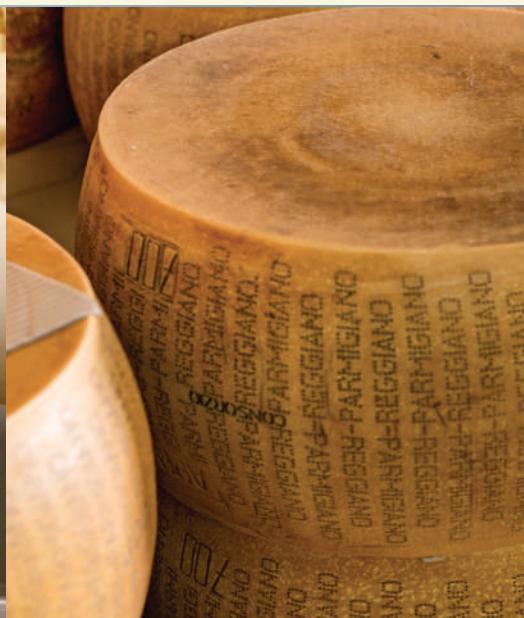
Erbe und Intuition

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 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 tiefgekühlt, dass es anschließend einzeln zubereitet werden kann. Dadurch wird eine Reduktion der Verschwendungen und eine Kontrolle des Food Cost ermöglicht. Heute verfügen wir über eine vollständig automatisierte Kühlzelle mit einer Größe von 70.000 Kubikmetern.





+ Nachhaltige
Produktionsprozesse

- 642 CO₂
Tonnen
pro Monat



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 Sossen immer besser aufnimmt.

Im Jahr 2009 haben wir in unserer Niederlassung **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.

Surgital®: unser Engagement für eine nachhaltigere Welt

Um die Umwelt zu schützen, setzen wir bei unserem Wachstum auf Energieeffizienz. Wir erzeugen die gesamte, von uns benötigte Energie mit drei innovativen Anlagen, die saubere Energie liefern: eine Photovoltaikanlage mit 1.000 kW/h, eine mit Methan betriebene KWK-Anlage mit einer elektrischen Leistung von 6.000 kW/h, eine Anlage mit drei ölfreien Turbinen mit jeweils 600 kW/h.

Wir verwenden interne Filteranlagen und reduzieren den Wasserverbrauch mit einem Umkehrosmosesystem, das das Abwasser für das Kühnen der Anlagen nutzt. Wir produzieren und kaufen außerdem die Zutaten direkt an den ursprünglichen Produktionsorten und verwenden nur saisonale Produkte.

Wir setzen uns jeden Tag dafür ein, unsere Produktionsprozesse immer nachhaltiger zu machen.

**MEHR
ERFAHREN**





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.

Seit 1996 arbeitet Surgital® unter Einhaltung der Pläne zur Selbstkontrolle und wendet die **Methode HACCP** an.

Außerdem erhielt das Unternehmen im Lauf der Jahre **die bedeutendsten Zertifizierungen betreffend Lebensmittelsicherheit, Unternehmensorganisation, Umweltschutz und soziale Verantwortung des Unternehmens.**

Einige unserer Produkte entsprechen auch den wichtigsten religiösen Zertifizierungen: Halal und Koscher.

Eine große Familie

Die leidenschaftliche Arbeit der hunderten 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, Entwicklung und Kontrollsysteme. Wir sind als Familienunternehmen geboren und sind es bis heute geblieben.



ALTA TRADIZIONE

SURGITAL® IN ZAHLEN

ECKDATEN

WERK



35.000 m²
Produktionsfläche



34
Produktionslinien

LAGERGEBAUDE



6.000 m²
Gesamtfläche

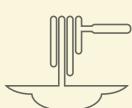
70.000 m³
Lagerkapazität

14.000
Palettenplätze

[TÄGLICH PRODUZIEREN WIR]



175
Tonnen frische
Nudeln



90.000
Fertiggerichte



30
Tonnen
Sosse in Würfeln

WIR SIND DER
IDEALE PARTNER
FÜR DEN FOOD
SERVICE



GASTGEWERBE



MIT STERNEN
PRÄMIERTES
GASTGEWERBE



RESTAURANTKETTEN



BAR



CATERING,
GROSSKÜCHEN



HOTELLERIE



TRANSPORTSERVICE

ABER NICHT NUR...



ORGANISIERTER
EINZELHANDEL



AMBULANTER
VERKAUF



INDUSTRIE

LABORATORIO TORTELLINI®

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 wichtigsten 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. Sie finden ihn in Ihrem Tiefkühler auf den ersten Blick.



GENEHMIGT VON



FÖRDERMITGLIED
der Universität di Scienze
gastronomiche von Pollenzo



Laboratorio Tortellini® ist ein Markenzeichen von



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