



**ALTA
TRADIZIONE**

A circular red-bordered badge is positioned in the lower right area. Inside the circle, the number "24" is written in a large, white, serif font. To the right of "24", the word "ème" is written in a smaller, white, serif font. Below "ème", the word "ÉDITION" is written in a smaller, white, sans-serif font.



ALTA TRADIZIONE

LE CATALOGUE

des pâtes fraîches

24ème

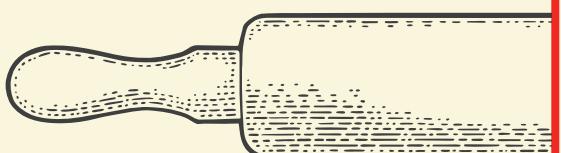
ÉDITION





**Laboratorio
Tortellini®**

ALTA TRADIZIONE



PERPÉTUER LA

Notre petit laboratoire artisanal a trouvé le courage de croire à une passion : l'amour pour les traditions de notre terre, la Romagne.

Le point de départ est une ancienne recette de famille.

Ensuite, l'expérience de quatre générations de fabricants de pâtes. L'amour des choses bien faites. Et un rêve : porter la tradition des pâtes fraîches italiennes sur les tables du monde entier.

Cappelletti romagnoli, Tortellini bolognesi, Tagliatelle, Garganelli, Strozzapreti, Gnocchetti... En feuilletant ce catalogue vous découvrirez que toutes les pâtes avec leurs formes sont prêtes à raconter leurs origines, leur histoire et leur futur, dans vos recettes les plus raffinées.





TRADITION



qualité

Pour cela, nous avons étudié tous les moindres détails : de la qualité des ingrédients à l'intelligence des machines modernes, en mesure de répéter les gestes des mains, afin de vous fournir des pâtes qui conservent toutes les caractéristiques des pâtes fraîches artisanales. Nous avons confié la production à des mains expertes qui connaissent et aiment cette tradition exactement comme nous.

tradition

En l'espace de 30 ans, notre travail de recherche et d'étude assidu nous a permis de présenter un catalogue comprenant plus de 100 références : le patrimoine de toute la péninsule italienne.

la surgélation

Le froid, notre seul allié. Savamment surgelées, les pâtes Laboratorio Tortellini® sont de plus en plus appréciées par la restauration de qualité : elles arrivent aujourd'hui dans les cuisines du monde entier.

À LA BASE DE BONNES PÂTES FRAÎCHES FARCIÉS OU NON, LONGUES OU COURTES, IL Y A AVANT TOUT UNE GRANDE ABAISSE.

LES SECRETS D'UNE BONNE ABAISSE

1

la semoule

Nous utilisons principalement de la semoule de blé dur. Contrairement à la farine de blé tendre, ce type de farine rend l'abaisse plus souple et garantit indéniablement une meilleure tenue à la cuisson. Un critère que nous avons estimé fondamental pour l'emploi du produit dans la restauration. Notre semoule de blé dur est travaillée dans les meilleurs moulins d'Italie.

2

les œufs

Nous n'employons que des œufs frais pasteurisés provenant d'un élevage au sol, au minimum cinq par kilo de farine, ce qui donne sa couleur dorée intense à l'abaisse.



3

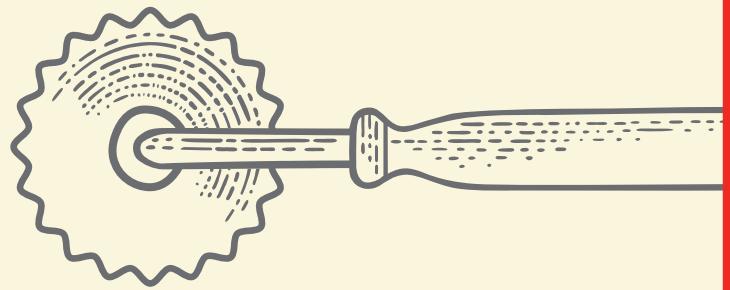
l'abaisse

Nous fabriquons l'abaisse en milieu chaud et humide, dans les règles de l'art.

4

les artistes des pâtes

L'élément fondamental réside dans une fabrication réalisée sous l'œil expérimenté de nos maîtres spécialisés dans la fabrication des pâtes, qui régulent la production et la modifient en fonction des conditions climatiques extérieures.



LES PÂTES FRAÎCHES DU CHEF

La qualité est indéniablement un avantage en cuisine, mais les pâtes fraîches des Laboratorio Tortellini®, grâce à leurs caractéristiques uniques, représentent un allié irremplaçable pour le chef.

qualité constante

Le rigoureux contrôle pendant toutes les phases de la production garantit un produit de qualité constante.

gamme

Un catalogue de plus de 100 références ne décevra pas la créativité, même la plus exigeante qui soit.

rendement

Son très bon rendement est un avantage très apprécié en terme de cout de nourriture.

tenue à la cuisson

La très bonne tenue à la cuisson et la haute résistance au stress font de nos Pâtes les pâtes idéales dans la restauration.

gain de temps

Facile à utiliser, avec des temps de cuisson réduits du produit encore surgelés, garantissant un gain de temps important.

surgélation IQF

Nous surgelons toutes nos pâtes individuellement pour éviter gaspillage. Vous n'utilisez que le nécessaire.

food cost

Contrôle constant du cout de nourriture.

shelf life

Tous nos références ont une durée de vie de 24 mois. Les pâtes farcies de viande et de poisson ont une durée de vie de 18 mois. Chaque exception est marquée d'un astérisque.



LE VÉRITABLE SECRET DE LA QUALITÉ

matières premières

Nous nous rendons personnellement dans les zones de production pour choisir les matières premières. Nous les travaillons ensuite directement sur notre site de production.

sans conservateurs

Nous travaillons en interne les matières premières, qu'elles soient fraîches ou surgelées à l'origine. Nous n'utilisons pas de produits semi-élaborés. Grâce à la surgélation, nous n'avons pas besoin d'ajouter de conservateurs pour apporter nos pâtes fraîches dans les cuisines du monde entier.

clean label

Nous n'avons aucun secret à cacher, nous n'utilisons que des ingrédients naturels et simples. Une étiquette claire et facile à lire.

préparation

Nous les travaillons à la main pour obtenir une farce de la consistance souhaitée, dans laquelle les ingrédients se distinguent nettement. Au bénéfice du parfum et de la saveur.

sfoglia antica



ALTA TRADIZIONE

L'Abaisse de Laboratorio Tortellini® c'est la
“Sfoglia Antica”, délicatement striée comme si
elle avait été étalée au rouleau.

Mais nous proposons également 2 autres façons:
Abaisse rustique et en filière en bronze.

ABAISSE
RUSTIQUE

Une abaisse rustique qui recueille généreusement la sauce.

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Une particulière porosité pour les Pâtes en filière en bronze, longues et courtes.





[Les dimensions des pâtes sont réelles]



D25

Gnocchetti sardi - Malloredus

Ingrédients : semoule de blé dur, eau.

MIN 6-7 ↑ +55% 1pc ± 1 g 10 x 1kg 3kg



D02

Strigoli®

Ingrédients : farine de blé tendre, eau, sel.

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



D03

Strigoli verdi® (verts)

Ingrédients : farine de blé tendre, épinards déshydratés, eau, sel.

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

les pâtes courtes



D04

Orecchiette (spécialités des Pouilles)

Ingrédients : semoule de blé dur, eau.

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



D22

Calamarata

(spécialité de Campanie)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, eau.

Sa forme rappelle les anneaux d'un calamar, d'où son nom : Calamarata. Classique de la cuisine napolitaine, sans œufs, proche parent du « pacchero », il partage avec lui les sauces typiques les plus savoureux, surtout à base de poisson. Il a donné son nom à la recette la plus célèbre et incontestablement la plus fréquente.

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



D13

Strigoloni

Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

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

les pâtes courtes

[Les dimensions des pâtes sont réelles]



D24

Busiate (spécialité de Sicile)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingredients: semoule de blé dur, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +35% 1pc ±2,2g 10 x 1kg 2kg



D21

Cavatielli (spécialité des Pouilles)

Ingrédients : semoule de blé dur, eau, sel.

Nous partons dans les Pouilles pour redécouvrir des pâtes régionales anciennes : les Cavatielli. Ces pâtes appartiennent à la tradition des « trascinate » (étirées). Elles doivent leur surnom au travail singulier qui leur donne forme et au cours duquel l'abaisse est étirées et comprimée sur la planche par de savants mouvements des doigts. La pâte, qui demeure souple sous l'effet du travail, est simple : semoule de blé dur, eau et sel. Sa forme évoque celle d'une coquille entrouverte mi-close, prête à se remplir généreusement de sauce. Et des sauces qui se marient bien avec les « Cavatelli », la tradition des Pouilles n'en manque pas : à base de viande ou de poisson (la morue ou les moules ont la cote), à base de légumes, sans oublier les fromages, comme la ricotta de brebis au goût prononcé.

MIN 4-5 ↑ +50% 1pc ±1,8 g 10 x 1kg 3 kg



D19

Paccheri (spécialité napolitaine)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingredients : semoule de blé dur, eau.

Les Paccheri napolitains (terme dialectal signifiant gifles), sans œufs, prennent leur curieux nom du son qu'ils émettent lorsqu'ils sont versés dans les assiettes, avec une bonne sauce méditerranéenne.

MIN 4-5 ↑ +50% 1pc ±9,1 g 9 x 1kg 1,5 kg



D16

Riminesi (spécialité de Rimini)

Ingrédients : farine de blé tendre, eau, sel.

C'est la version riminese du « strozzapreti » romagnole : pâtes simples, sans œufs, mais ayant un nom particulièrement étonnant. Il semblerait en effet qu'il dérive du souhait que les femmes romagnoles (« Azdore ») adressaient aux prêtres lorsqu'ils mangeaient leurs pâtes. Ce geste puise ses racines dans la longue période de domination de l'État pontifical sur ces terres, qui fut abhorrée par la population.

MIN 2-3 ↑ +35% 1pc ±2 g 10 x 1kg 3 kg

les pâtes courtes aux oeufs



D07

Gramigna gialla (JAUNE)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

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



D09

Gramigna paglia e fieno (JAUNE ET VERTE)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, épinards déshydratés, eau, sel.

MIN 5-6 ↑ +55% 1pc ±1,1 g 10 x 1kg 3 kg



D06

Strozzapreti

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +50% 1pc ±1,9 g 10 x 1kg 3 kg



D10

Sedanini gialli (JAUNES)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

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

Laboratorio
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

les pâtes courtes aux oeufs



ALTA TRADIZIONE



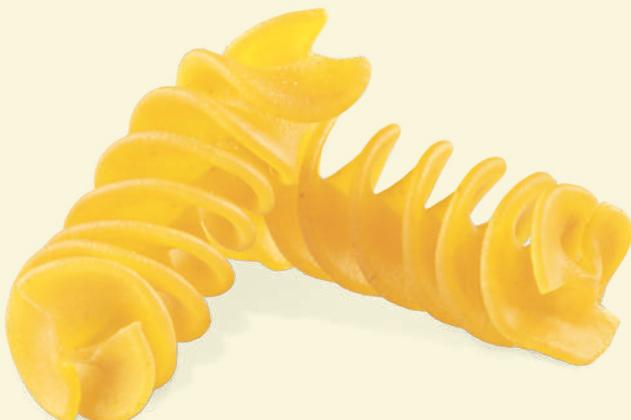
D12

Maccheroni al torchio

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrediénts : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +40% 1pc ± 2,1 g 10 x 1kg 1,5 kg



D23

Fusilloni DE PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrediénts : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 4-5 ↑ +45% 1pc ± 6,4 g 7 x 1kg 2 kg



D01

Garganelli romagnoli

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrediénts : semoule de blé dur, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

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



D15

Passatelli (spécialité romagnole)

Ingrediénts : œufs d'élevage au sol, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, farine de blé tendre, sel, noix de muscade.

Ils sont ainsi appelés en raison de la forme spéciale qu'ils prennent en passant par les trous de l'ustensile utilisé pour les préparer.

Réalisés à partir d'une pâte à base de Parmigiano Reggiano DOP, œufs, chapelure, noix de muscade et une petite quantité de farine, les « Passatelli » sont compacts mais souples et particulièrement savoureux en bouche. En Romagne, leur terre d'origine, ils sont consommés cuits en bouillon. Toutefois, ils obtiennent un grand succès dans les préparations en sauce, y compris au-delà de leurs frontières d'origine.

MIN 1 ↑ +25% 9 x 1kg 1,5 kg



les pâtes longues sans oeuf



E14

Pici

(spécialité de Sienne et Grosseto)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, eau.

Les Pici ont été créés entre Sienne et Grosseto. Ils s'appellent ainsi, car la pâte, faite simplement d'eau et de farine, à la texture collante doit être travaillée du bout des doigts. Elle est ensuite tirée, coupée et roulée afin d'obtenir ces spaghetti irréguliers. Symbole d'une cuisine paysanne simple et pour ce motif, de plus en plus appréciés de nos jours, surtout s'ils sont préparés selon l'ancienne tradition à "l'aglione", une sauce à la tomate à base d'ail ou avec des sauces à base de miettes faites avec des miettes de pain rissolées. Ou encore, avec la sauce bolognaise et spécialement la sauce au canard.

MIN 5-6 ↑ +90% 1pc +/- 35 g 10 x 1kg 1,5 kg



D18

Pizzoccheri

(spécialité de la Valtellina)

Ingrédients : semoule de blé dur, eau, farine intégrale de sarrasin, sel.

Les Pizzoccheri arrivent de la Valtellina. Ce sont de grosses tagliatelles foncées produites avec un mélange de farine de blé et de farine de sarrasin et reconnues au titre de produit agro-alimentaire traditionnel. L'idéal est de les déguster avec les fromages et légumes lombards, notamment le chou de Milan.

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



E16

Spaghetti di pasta fresca trafiletti al bronzo

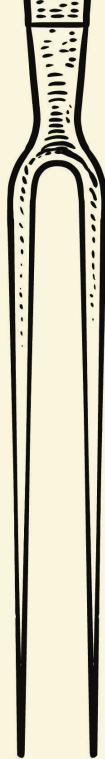
(SPAGHETTI DE PÂTES FRAÎCHES EN FILIÈRE EN BRONZE)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingrédients : semoule de blé dur, eau.

MIN 2-3 ↑ +50% 1pc +/- 28 g 8 x 1kg 2 kg

les pâtes longues avec oeuf et sans oeuf



E11

Bigoli

(spécialité de Vénétie)

EN FILIÈRE
EN BRONZE

Ingédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

Ces pâtes originaires de Vénétie ont semblable à celle des spaghetti, bien qu'elles soient plus grosses, d'une épaisseur de 2 mm, et contiennent des œufs dans la pâte. Elles s'associent parfaitement avec les sauces les plus variées.

MIN 8 ↑ +50% 1pc +/- 35 g 10 x 1kg 1,5 kg



D17

Scialatielli

[4,5 mm]

(spécialité de Campanie)

Ingédients : semoule de blé dur, eau, sel.

Ne dépassant jamais 10/12 cm de longueur, les « Scialatielli » ressemblent à des fettuccine sans œufs, présentant toutefois une épaisseur supérieure. Typiques de la Campanie, ils se marient parfaitement bien avec les sauces au poisson.

MIN 4-5 ↑ +50% 1pc +/- 1,5 g 10 x 1kg 1,5 kg



E21

Troccoli

(spécialité de Pouilles)

Ingédients : semoule de blé dur, farine de blé tendre type « 00 », eau, sel.

Des spaghetti à section triangulaire typiques de la région des Pouilles. Pour les faire, on utilise une sorte de rouleau à pâtisserie qui présente des lames circulaires qui permettent de « tordre » la pâte. Rustiques et épais, les Troccolis demandent une cuisson rigoureusement 'al dente' et se marient bien avec des condiments riches et des sauces abondantes.

MIN 5-6 ↑ +50% 1pc +/- 55 g 9 x 1kg 1,5 kg

[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les pâtes longues aux oeuf



E04

Tagliatelle

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 3-4 ↑ +70% 1pc +/- 27 g 10 x 1kg 1,5 kg



SFOGLIA
ANTICA



E02

Taglioline verdi (VERTES)

SFOGLIA
ANTICA

3 mm

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, épinards déshydratés, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +70% 1pc +/- 27 g 10 x 1kg 1,5 kg



E07

Taglioline al nero di seppia (À L'ENCRE DE SEICHE)

SFOGLIA
ANTICA

3 mm

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, encre de seiche, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +90% 1pc +/- 27 g 10 x 1kg 1,5 kg



E10

Pappardelle

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 3-4 ↑ +60% 1pc +/- 29 g 10 x 1kg 1,5 kg



SFOGLIA
ANTICA



E01

Taglioline gialle (JAUNES)

3 mm

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +70% 1pc +/- 27 g 10 x 1kg 1,5 kg

les pâtes longues aux oeuf



E06

Spaghetti alla chitarra

I 2,2 mm

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 5-6 ↑ +60% 1pc +/- 50 g 10 x 1kg 1,5 kg



E15

Tagliatelle rustiche all'uovo

(RUSTIQUES AUX ŒUFS)

I 10 mm

ABAISSE
RUSTIQUE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 2-3 ↑ +65% 1pc +/- 35 g 10 x 1kg 2 kg



E18

Taglierini rustici all'uovo

(RUSTIQUES AUX ŒUFS)

I 5 mm

ABAISSE
RUSTIQUE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 3-4 ↑ +70% 1pc +/- 34 g 10 x 1kg 2 kg



E19

Pappardelle rustiche all'uovo

(RUSTIQUES AUX ŒUFS)

I 18 mm

ABAISSE
RUSTIQUE

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

MIN 3-4 ↑ +70% 1pc +/- 34 g 10 x 1kg 2 kg

[Les dimensions des pâtes sont réelles]





B01

Ravioli ricotta e bieta (RICOTTA ET BLETTE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-46% : ricotta 66%, blette 22%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.



B04

Mezzelune verdi ricotta e spinaci (RICOTTA ET ÉPINARDS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-50% : ricotta 69%, épinards 10%, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.



B05

Mezzelune verdi ricotta e spinaci (VERTS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, épinards déshydratés, eau.

Ingédients de la farce +/-50% : ricotta 69%, épinards 10%, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.





B16

Grantortellone® verde ricotta e spinaci

(VERTS À LA RICOTTA
ET AUX ÉPINARDS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce $\gamma\!-\!52\%$: ricotta 70%, épinards 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc $\gamma\!-\!15,3$ g 7 x 1kg 3 kg



B15

Grantortellone® ricotta e spinaci (RICOTTA ET ÉPINARDS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce $\gamma\!-\!52\%$: ricotta 70%, épinards 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc $\gamma\!-\!15,3$ g 7 x 1kg 3 kg

C30

Cappellacci di zucca violina

(AU BUTTERNUT)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce $\gamma\!-\!51\%$: doubeurre 65%, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, fromage, sucre, biscuit « amaretto », sel, noix de muscade.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc $\gamma\!-\!15,3$ g 7 x 1kg 3 kg





C13

Tortelli alla rucola (À LA ROQUETTE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-57% : ricotta, roquette 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel, noix de muscade.

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



C16

Tortelli al radicchio rosso (À LA CHICORÉE ROUGE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-57% : ricotta, chicorée rouge 22%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

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



C04

Tortelli di patata (DE POMME DE TERRE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-57% : purée de pommes de terre 59%, ricotta, lait écrémé en poudre, Grana Padano DOP, sel, épices.

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

C24

Tortelli alla zucca violina (AU DOUBEURRE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-57% : doubeurre 70%, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, fromage, sucre, biscuit « amaretto », sel, noix de muscade.

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



C34

Ravioli alla borragine (À LA BOURRACHE)

(spécialité ligurienne)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 75,56% : ricotta, bourrache 22%, Grana Padano DOP, marjolaine, chapelure, sauge, sel.

Ils représentent un véritable must de la région qui sait vraiment exalter l'utilisation des herbes dans ses spécialités : la Ligurie. La Bourrache leur donne leur goût unique. Cette herbe spontanée du bassin méditerranéen est aujourd'hui expressément cultivée. Autrefois considérée comme un antidote contre la tristesse, cette plante présente de petites fleurs de couleur bleue outremer et des feuilles délicieuses, qui sont utilisées en cuisine pour leur saveur absolument particulière.

MIN 2-3 ↑ +20% 1pc 7,6 g 8 x 1kg 3 kg

B08

Tortelli ricotta e spinaci

(À LA RICOTTA
ET AUX ÉPINARDS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 75,57% : ricotta 70%, épinards 19%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc 7,5 g 7 x 1kg 3 kg



C41

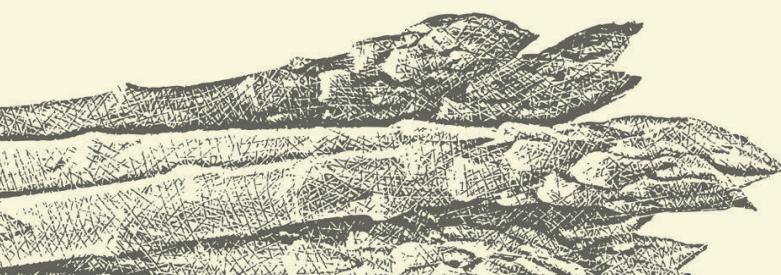
Tortelli agli asparagi (AUX ASPERGES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, asperges déshydratés, épinards déshydratés, eau.

Ingrédients de la farce 75,57% : ricotta, asperges 39%, Grana Padano DOP, chapelure, huile d'olive vierge extra, oignon, sel, ail et poivre.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc 7,5 g 7 x 1kg 3 kg



[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les farces de légumes



C32

Raviolacci ai carciofi (AUX ARTICHAUTS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, arôme naturel d'artichaut, eau.

Ingédients de la farce +/-56% : ricotta, artichauts 30%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

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



C09

Giganti ricotta ed erbette (RICOTTA ET BLETTES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-45% : ricotta 59%, blette 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

MIN 6-7 +40% 1pc +/-26 g 8 x 1kg 3 kg



C14

Panzerotti ricotta e spinaci (RICOTTA ET ÉPINARDS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-60% : ricotta 63%, épinards 21%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

MIN 5-6 +15% 1pc +/-22 g 9 x 1kg 3 kg

C11

Giganti ricotta e asparagi (RICOTTA ET ASPERGES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-45% : ricotta 54%, asperges 28%, Grana Padano DOP, chapelure, arôme naturel, sel, oignon et ail.

MIN 6-7 +40% 1pc +/-26 g 8 x 1kg 3 kg





C33

Raviolacci alle castagne (AUX CHÂTAIGNES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, farine de châtaigne 14%, eau.

Ingrédients de la farce +/-56% : châtaignes cuites 45% (châtaignes séchées, laurier, eau), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, œufs d'élevage au sol, sel, poivre.

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



C19

Fiocchi® formaggio e pere (AU FROMAGE ET AUX POIRES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce +/-38% : poire déshydratée 42%, fromages 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, chapelure.

MIN 4-5 +35% +/-11,5 g 9 x 1kg 3 kg



C38

Raviolacci al farro con formaggio e noci

**(D'ÉPEAUTRE AU
FROMAGE ET AUX NOIX)**

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, farine complète d'épeautre.

Ingrédients de la farce +/-56% : ricotta, fromages 21%, (Grana Padano DOP, Casatella), noix 17%, chapelure, persil, sel, poivre.

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



C50

Girasoli mascarpone e noci (AU MASCARPONE ET AUX NOIX)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce +/-61% : ricotta, noix 15%, mascarpone 11%, Grana Padano DOP, chapelure, sel, persil.

MIN 5-6 +20% +/-25 g 10 x 1kg 3 kg



[Les dimensions des pâtes sont réelles]

SFOGLIA
ANTICA



A03

Tortellini mignon (À LA VIANDE)

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-30% : mortadelle, Parmigiano Reggiano DOP, viande de porc, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

MIN 2-3 ↑ +35% 1pc +/-1,7 g 8 ⌂ x 1kg 3 kg



A19

Raviolacci alle carni brasate (AUX VIANDES BRAISÉES)

(spécialité piémontaise)

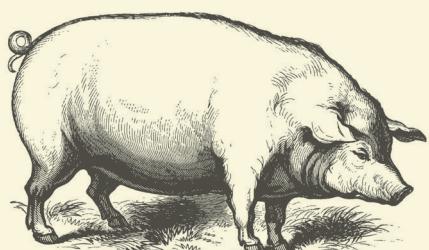
SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-56% : viande 40% (viande de bœuf, porc et dinde), bouillon, Parmigiano Reggiano DOP, épinards, céleri, carottes, oignon, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

Souvenirs d'alpage et de senteurs marquées de sous-bois, le feu crépitant et le désir de saveurs intenses sont les notes qui nous ont inspiré ce nouveau Raviolaccio aux viandes braisées. Des pâtes fraîches aux œufs, farcies de viandes savoureuses de bœuf, de porc et de dinde, braisées aux légumes et au Parmigiano Reggiano, à l'instar de ce qui se mijote dans les cuisines traditionnelles du Nord de l'Italie.

MIN 4-5 ↑ +20% 1pc +/-18,3 g 7 ⌂ x 1kg 3 kg



les farces de viande



A02

Tortellini bolognesi (À LA VIANDE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-32% : mortadelle, Parmigiano Reggiano DOP, viande de porc, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

MIN 3-4 ↑ +40% 1pc +/-3,2 g 8 ⌂ x 1kg 3 kg

A04

Cappelletti al prosciutto crudo (AU JAMBON CRU)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-32% : viande de porc, mortadelle, Parmigiano Reggiano DOP, jambon cru 16%, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail, romarin.

MIN 3-4 ↑ +40% 1pc +/-3,2 g 8 ⌂ x 1kg 3 kg



A13

Fiocchi® speck e Fontina (SPECK ET FONTINE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-38% : ricotta, Fontina DOP 20%, speck 18%, chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +35% 1pc +/-11,5 g 9 ⌂ x 1kg 3 kg



A16

Ravioli DEL PLIN

(spécialité des Langhe
et de l'alto Monferrato)

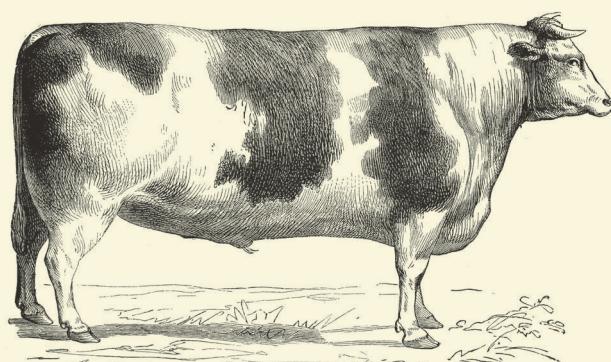
SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %35% : viande 42% (viande de bœuf, porc et dinde), Parmigiano Reggiano DOP, fromage, céleri, carottes, oignon, bouillon, épinards, chapelure, poireau, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail, romarin.

Petits ravioli à la pâte fine, farcis de rôti et légumes, les Plin sont des pâtes fraîches typiques de la province de Cuneo et de Turin, des Langhes et du Haut Monferrato, des régions connues pour leurs vins prestigieux. Le nom de Plin indique le geste que forment l'index et le majeur pour unir la pâte. Assaisonnés d'habitude au beurre et à la sauge, ou au jus de rôti, ils sont servis « nature » afin de mieux savourer la farce, ou pochés dans le vin rouge comme on les cuisinait autrefois.

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



A11

Agnolotti piemontesi (À LA VIANDE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %46% : viande 40% (viande de bœuf, porc et dinde), bouillon, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, épinards, céleri, carottes, oignon, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail, romarin.

Ces pâtes carrées farcies de viande braisée sont emblématiques de la tradition culinaire du nord de l'Italie. Parmi les nombreuses variétés d'Agnolotti - qui existent aussi de forme ronde plutôt que carrée, d'où l'ancien nom Anelotti - la forme piémontaise est peut-être la plus connue et appréciée pour sa saveur prononcée et son arôme intense.

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



A12

Casoncelli

(spécialité de Bergame)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %50% : viande de bœuf et porc, chapelure, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, œufs d'élevage au sol, céleri, carottes, oignon, poire déshydratée, biscuit « amaretto », raisins secs, persil, vin, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, sel, épices, ail.

Plat typique par excellence de la tradition culinaire de Bergame, le « Casoncello » est obtenu à partir d'un disque de pâte au bord lisse, d'un diamètre d'environ 6/7 cm. Particulièrement riche, la farce peut varier bien que les ingrédients de base restent toujours identiques : farce de saucisson saucisson, viande de bœuf, Parmigiano Reggiano DOP, biscuits « amaretti », raisins secs, chapelure, vin et poires naturelles. Le résultat obtenu possède une saveur très particulière, mais sans aucun doute raffinée.

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

[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les farces de viande 



A01

Agnolotti (À LA VIANDE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 45% : mortadelle, Parmigiano Reggiano DOP, viande de porc et de dinde, chapelure, fromage, œufs d'élevage au sol, huile de graines de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

MIN 4-5 ↑ +35% 1pc ± 6,5 g 8 x 1kg 3 kg



A14

Tortellacci rustici al capriolo (RUSTIQUES AU CHEVREUIL)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, farine intégrale de sarrasin, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 48% : viande de chevreuil braisée 82% (viande de chevreuil, pulpe de tomates, céleri, carottes, oignon, huile de tournesol, vin, sel, ail, sauge, laurier, romarin, baies de genièvre et poivre), chapelure, Grana Padano DOP.

MIN 6-7 ↑ +35% 1pc ± 15 g 8 x 1kg 3 kg



A20

Raviolacci con 'nduja e pecorino (À LA 'NDUJA ET PECORINO)

(spécialité calabraise)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 56% : ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +20% 1pc ± 18,3 g 8 x 1kg 3 kg



A15

Tortellacci al cinghiale (AU SANGLIER)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 49% : viande de sanglier braisée 82% (viande de sanglier, pulpe de tomates, huile de graines de tournesol, vin, oignon, céleri, carottes, ail, sauge, laurier, romarin, baies de genièvre), chapelure, sel, poivre, pommes de terre, Parmigiano Reggiano DOP et fromage.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc ± 15 g 8 x 1kg 3 kg



[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les farces de fromage



B17

Grancappelletto® romagnolo

SFOGLIA ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 45% : Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, chapelure, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, œufs d'élevage au sol, sel, épices.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc ±15,3 g 7 ⌂ x 1kg 3 kg



B18

Lunette ai 4 formaggi (AUX 4 FROMAGES)

SFOGLIA ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 48% : ricotta, fromages 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +20% 1pc ±8,3 g 7 ⌂ x 1kg 3 kg



B06

Cappelletti romagnoli (AU FROMAGE)

SFOGLIA ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 32% : Casatella, Grana Padano DOP, chapelure, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, œufs d'élevage au sol, sel, épices.

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



C20

Fiocchetti al Gorgonzola (AU GORGONZOLA)

SFOGLIA ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 38% : Gorgonzola DOP 47%, ricotta, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc ±5,2 g 9 ⌂ x 1kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE



B13

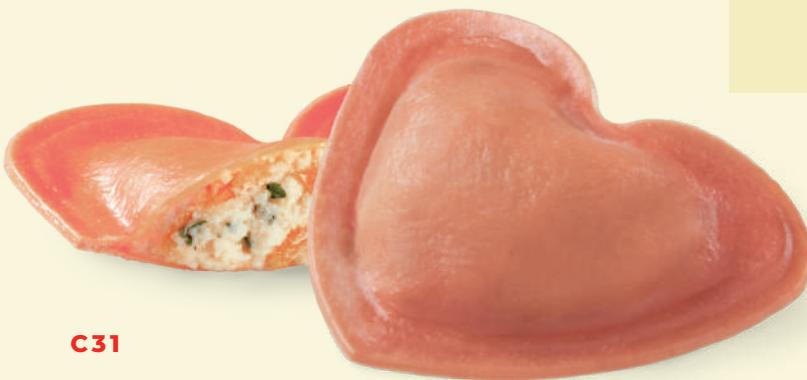
Cuori di formaggio (AU FROMAGE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 42% : ricotta, fromages 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), chapelure, sel.

MIN 4-5 ↑ +20% 1pc ±16,7 g 7 x 1kg 3 kg



C31

Cuori rossi con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (ROUGE AVEC MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE DE CAMPANIE, TOMATES ET BASILIC)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, tomates déshydratées, eau, jus de betterave rouge déshydratée.

Ingrédients de la farce 42% : ricotta au lait de bufflonne, Mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP 23%, tomate 20%, chapelure, basilic 2%, huile d'olive vierge extra, sel, poivre.

MIN 4-5 ↑ +20% 1pc ±16,7 g 7 x 1kg 3 kg



B23

Ravioli sardi

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients de la pâte : semoule de blé dur, farine de blé tendre type "00", œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 57% : ricotta, ricotta de brebis 32%, épinards 9%, chapelure, sel, persil, noix de muscade.

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



C05

Tortelli toscani (AU FROMAGE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 57% : Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel, ail.

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

C37

Tortelli con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (AVEC MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE DE CAMPANIE, TOMATES ET BASILIC)

SFOGLIA
ANTICA

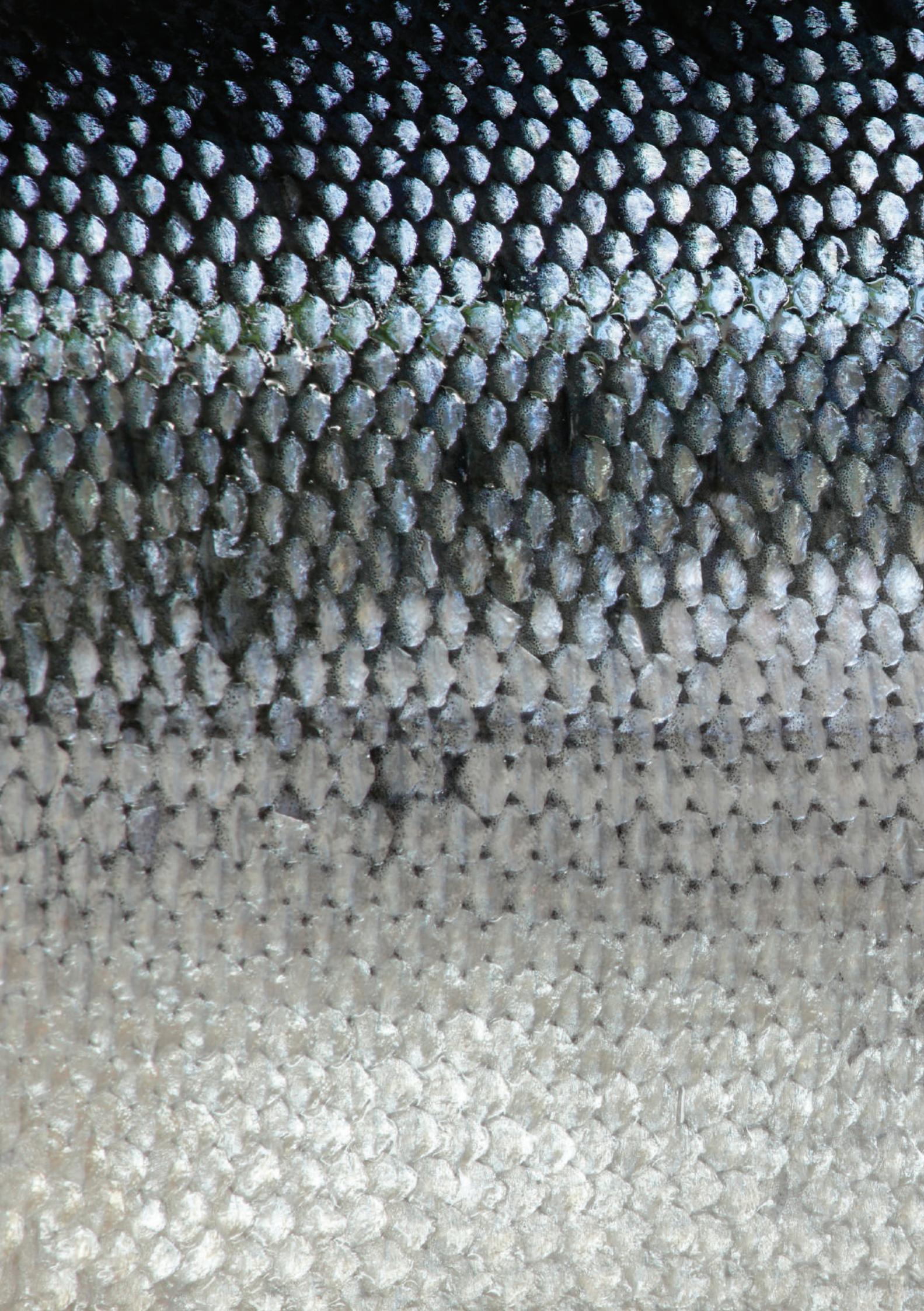
Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 57% : ricotta de bufflonne, mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP 21%, tomate 20%, pain, basilic 2%, sel, huile d'olive vierge extra, poivre.

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



ALTA TRADIZIONE



[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les farces de poisson



C26

Tortelli ai crostacei (AUX CRUSTACÉS)

SFOGLIA
ANTICA

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 7.57% : crustacés 62% (crevette argentine, homard américain, crabe), chapelure, persil, jus de citron, sel, poivre, eau, huile de graines de tournesol, amidon de riz, gélatine alimentaire d'origine animale, ail.

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



C43

Giganti neri al salmone (NOIRS AU SAUMON)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, encre de seiche, eau.

Ingédients de la farce 7.46% : ricotta, saumon fumé 22,5 %, chapelure, Grana Padano DOP, sel.

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



C49

Tortelli al sapore di mare (AUX SAVEURS DE LA MER)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 7.57% : Poisson 53% (limande et/ou brotula), ricotta, crevette rose 12,5%, chapelure, mascarpone, crevette argentine 2%, jus de citron, persil, huile de graines de tournesol, sel, poivre, ail.

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

C51

Tortelli alla ricciola (AU SÉRIOLE)

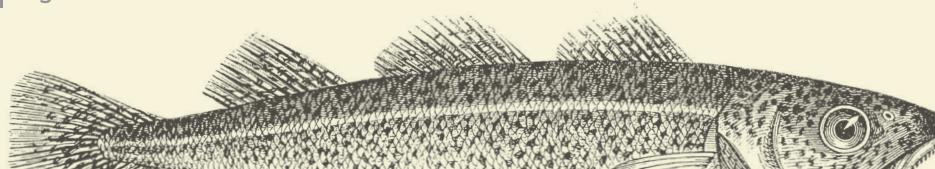
SFOGLIA
ANTICA

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce 7.57% : sériole du Japon et/ou sériole lalandi 36%, limande jaune et/ou brotule, crème de riz, chapelure, vin, huile d'olive extra vierge, citronnelle, échalote, ail

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



**Laboratorio
Tortellini®**

ALTA TRADIZIONE



C27

Rettangoli con salmone e aneto (AU SAUMON ET À L'ANETH)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, tomate déshydratée, jus de betterave rouge déshydratée.

Ingédients de la farce +/-54% : ricotta, saumon 14%, mascarpone, saumon fumé 8%, chapelure, huile de tournesol, sel, aneth, échalote, poivre.

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



C35

Raviolacci al branzino e profumo di agrumi

(AU BAR ET AU PARFUM
D'AGRUMES)

SFOGLIA
ANTICA

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingédients des pâtes : Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-56% : Bar 66%, purée de pommes de terre, huile d'olive vierge extra, jus d'agrumes, zeste d'agrumes, ciboulette, ail, poivre, sel.

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



C28

Rettangoli alla cernia (AU MÉROU)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce +/-54% : mérou braisé 38%, ricotta, poisson blanc (limande jaune et/ou brotule,), chapelure, huile d'olive vierge extra, échalote, persil, ciboulette, sel, poivre.

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



ALTA TRADIZIONE



les farces de champignons et truffes



C42

Raviolacci ai funghi porcini (AUX CÈPES)

semoule
intégrale

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, semoule intégrale de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %56 : ricotta, mélange de champignons 21% (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), cèpes 8%, chapelure, Grana Padano DOP, huile de tournesol, sel, ail.

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



C25

Lunette al tartufo (À LA TRUFFE)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %48 : ricotta, truffe 8%, Parmigiano Reggiano DOP, lait entier, fromage, chapelure, sel, arôme.

MIN 4-5 ↑ +20% 1pc ±8,3 g 8 ⌂ x 1kg 3 kg



C29

Grantortellone® con funghi porcini (AUX CÈPES)

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %52 : ricotta, mélange de champignons 20% (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), cèpes 8%, chapelure, Grana Padano DOP, sel, persil, ail.

MIN 4-5 ↑ +25% 1pc ±15,3 g 7 ⌂ x 1kg 3 kg

[Les dimensions des pâtes sont réelles]



C10

Giganti con funghi porcini (AUX CÈPES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %45% : ricotta, mélange de champignons 25% (cèpes, champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), Grana Padano DOP, chapelure, cèpes 1,5%, sel, cèpes en poudre, huile de tournesol, persil, ail.

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



C15

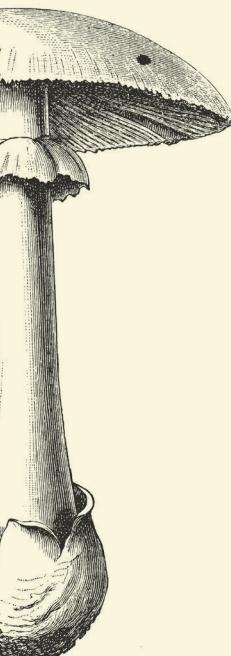
Panzerotti con funghi porcini (AUX CÈPES)

SFOGLIA
ANTICA

Ingédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingédients de la farce %60% : ricotta, mélange de champignons 32% (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), chapelure, Grana Padano DOP, cèpes 2%, sel, cèpes en poudre, huile de tournesol, ail.

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





ALTA TRADIZIONE



[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les gnocchi



F01

Gnocchi di patata linea azzurra (LIGNE BLEUE)

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingrédients : purée de pomme de terre 66%, farine de blé tendre, semoule de blé dur, amidon de maïs, sel, farine de riz.

MIN 1-2 ↑ +16% 1pc +/- 5,5 g (6) x 1kg

10 emb. d'1 kg = 10 kg



F09

Gran Gnocchi di patata

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingrédients : purée de pomme de terre 91%, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, sel, farine de riz.

MIN 2 ↑ +15% 1pc +/- 8,3 g (6) x 1kg

6 emb. d'1 kg = 6 kg



F10

Gnocchi di patata linea oro (LIGNE OR)

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingrédients : purée de pomme de terre 91%, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, sel, farine de riz.

MIN 1-2 ↑ +16% 1pc +/- 5,5 g (6) x 1kg

6 emb. d'1 kg = 6 kg



F03

Gnocchi di patata con spinaci (AVEC ÉPINARDS)

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingrédients : purée de pomme de terre 66%, farine de blé tendre, semoule de blé dur, amidon de maïs, épinards déshydratés, sel, farine de riz.

MIN 1-2 ↑ +15% 1pc +/- 5,5 g (6) x 1kg

10 emb. d'1 kg = 10 kg





ALTA TRADIZIONE



F07

Gnocchi caserecci alla zucca (À LA COURGE)

Ingrédients : purée de pommes de terre, purée de courge 37%, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, Grana Padano DOP, sucre, sel, noix de muscade, farine de riz.

MIN 1 ↑ +10% 1pc +/-3,3 g 6 x 1kg
10 emb. d'1 kg = 10 kg



F08

Gnocchi caserecci alle castagne (AUX CHÂTAIGNES)

Ingrédients : châtaignes séchées réhydratées et cuites 67%, flocons de pommes de terre, farine de blé tendre, lait entier, œufs d'élevage au sol, farine de riz.

MIN 1 ↑ +10% 1pc +/-3,3 g 6 x 1kg
10 emb. d'1 kg = 10 kg



F11

Gnocchi caserecci alla rapa rossa (À LA BETTERAVE ROUGE)

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingrédients : purée de pommes de terre, farine de blé tendre, jus de betterave rouge déshydratée 2%, sel, farine de riz.

MIN 1 ↑ +10% 1pc +/-3,3 g 6 x 1kg
10 emb. d'1 kg = 10 kg



F04

Gnocchetti di patata

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingrédients : purée de pommes de terre 91%, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, sel, farine de riz.

MIN 1 ↑ +20% 1pc +/-2,3 g 7 x 1kg
10 emb. d'1 kg = 10 kg

[Les dimensions des pâtes sont réelles]

les gnocchi



F06

Gnocchetti all'ortica (À L'ORTIE)

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingédients : purée de pommes de terre 91%, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, ortie déshydratée, sel, farine de riz.

MIN 1 ↑ +20% 1pc +/- 2,3 g 7 x 1kg

10 emb. d'1 kg = 10 kg



F05

Gnocchetti di patata con spinaci (AUX ÉPINARDS)

RECETTE SANS PRODUITS LAITIERS

Ingédients : purée de pommes de terre 91%, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, épinards déshydratés, sel, farine de riz.

MIN 1 ↑ +20% 1pc +/- 2,3 g 7 x 1kg

10 emb. d'1 kg = 10 kg



F51

Gnocchi farcis (AU GORGONZOLA)

Ingédients : purée de pomme de terre 47%, farine de blé tendre, Gorgonzola DOP 12%, semoule de blé dur, amidon de maïs, chapelure, sel, farine de riz.

MIN 1 ↑ +6% 1pc +/- 8,3 g 6 x 1kg

6 emb. d'1 kg = 6 kg



F50

Gnocchi farcis (À LA TOMATE ET MOZZARELLA)

Ingédients : purée de pomme de terre 55%, pulpe de tomates 15%, farine de blé tendre, mozzarella 5%, semoule de blé dur, céleri, carotte, oignon, amidon de maïs, farine de riz, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, basilic, sucre, poivre.

MIN 1 ↑ +6% 1pc +/- 8,3 g 6 x 1kg

6 emb. d'1 kg = 6 kg





l'abaisse

Prontosfoglia® est une pâte aux œufs précuite et surgelée. Très pratique et facile à utiliser, elle simplifie la vie des cuisiniers devant préparer des lasagnes, des gratins et des préparations gratinées en tous genres.

G02

Prontosfoglia® verte (VERTE)

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs, eau, épinards déshydratés.

cm 48x26,5x0,11

60 feuilles par carton 12 feuilles par emb. 5 emb. de 2 kg = 10kg



Taille pour les moules gastronomiques

G01 / 521

Prontosfoglia®

Ingrédients : semoule de blé dur, œufs, eau.

cm 48x26,5x0,11

G01 60 feuilles par carton 12 feuilles par emb. 5 emb. de 2kg =

521 36 feuilles par carton 3 feuilles par emb. 12 emb. de 500g =



H07

Filloidea®

Ingrédients : farine de froment, eau, amidon, sirop de glucose, huile de tournesol, sel iodé.

Filloidea® est une pâte phyllo surgelée préparer en abisses prêtes à l'emploi. La pâte phyllo sert à préparer de très nombreux plats, des hors-d'œuvre aux desserts, notamment le strudel. Il s'agit d'une pâte très fine, presque transparente et très souple. Elle saura être la base idéale pour exprimer au mieux la créativité en cuisine.

 78x46 cm  +/-125 g

40 feuilles par carton

2 feuilles par emb. 4 emb. par boîte

5 boîtes par carton = 



H06

Frollidea®

Ingrédients : farine de froment, margarine, sucre, œufs, poudre à lever, sel, arômes, amidon de maïs.

Frollidea® est une pâte brisée surgelée, emballée en pains individuels très pratiques. Elle est indiquée pour toutes les préparations de desserts, comme les biscuits, les tartes et les gâteaux farcis.

 cm 23,5x19x2 10 emb. d'1 kg = 

H01

Sfoglidea®

Ingrédients : farine de blé tendre, margarine, eau, sel, vinaigre de vin.

Conditionnée sous forme de blocs pratiques, Sfoglidea® désigne une pâte feuilletée surgelée idéale pour les préparations salées ou sucrées telles que les vol-au-vent ou les millefeuilles. Elle représente une excellente base pour les tartelettes, les feuillettés et les barquettes destinés à accueillir n'importe quel type de mousse ou de crèmes.

 cm 24,5x20x1,8 10 emb. d'1 kg = 



H02B

Sfoglidea®

LA SOTTILE

Ingrédients : farine de froment, margarine, eau, beurre, sel, extrait de malt d'orge, farine de malt d'orge.

Sfoglidea® La Sottile est la première pâte feuilletée surgelée, préparée sous forme d'abaisses prêtes à l'emploi. Elle est particulièrement indiquée pour la préparation de quiches, biscuits, mini pizzas de pâte feuilletée, strudel, préparations à base de viande et filets en croûte. Elle est particulièrement adaptée à la préparation de produits avec des farces humides (fromages à pâte fondante, légumes, charcuteries, etc.).

 cm 44x25x0,45 7 feuilles  3,22 kg



H03

Sfoglidea®

DOLCEROTOLÒ

Ingrédients : farine de froment, margarine végétale, eau, sel, extrait de malt de froment.

Sfoglidea® Dolcerotolo, la première pâte feuilletée surgelée qui se présente sous forme de rouleau enveloppé dans du papier sulfurisé, (utilisable également pour la cuisson). Idéale pour des préparations de pâtisserie comme les roulés feuilletés, les strudels, la pâte à millefeuilles et les amuse-bouche salés (biscuits salés, mini pizzas, vol-au-vent).

 cm 40x100x0,3 4 feuilles d'1,5kg =  6 kg



**C23C**

Crespelle naturali (AU NATUREL)

Ingrédients de la pâte : lait frais entier pasteurisé, farine de froment, œufs d'élevage au sol, sucre, sel.

∅ 17 cm 1pc ±27 g 60 pc. 1,6 kg

**C23V**

Crespelle ricotta ed erbette (RICOTTA ET BLETTES)



Ingrédients de la pâte : lait frais entier pasteurisé, farine de froment, œufs d'élevage au sol, sel, sucre.

Ingrédients de la farce 71-57% : ricotta 71%, blettes 20%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

← 17 cm → 1pc ±70 g 24 pc. 1,7 kg

**C23F**

Crespelle ai funghi (AUX CHAMPIGNONS)



Ingrédients de la pâte : lait frais entier pasteurisé, farine de froment, œufs d'élevage au sol, sel.

Ingrédients de la farce 71-57% : ricotta, mélange de champignons 26% (cèpes, champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), Grana Padano DOP, chapelure, huile de tournesol, sel, persil, ail.

← 17 cm → 1pc ±70 g 24 pc. 1,7 kg

**C23A**

Crespelle agli asparagi (AUX ASPERGES)



Ingrédients de la pâte : lait frais entier pasteurisé, farine de froment, œufs d'élevage au sol, sel, sucre.

Ingrédients de la farce 71-57% : ricotta, asperges 28%, Grana Padano DOP, chapelure, asperges déshydratées, sel, huile de tournesol, oignon, ail.

← 17 cm → 1pc ±70 g 24 pc. 1,7 kg

**Laboratorio
Tortellini®**

ALTA TRADIZIONE



B09

Cannelloni ricotta e spinaci (RICOTTA ET ÉPINARDS)

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 74,63% : ricotta 66%, épinards 22%, chapelure, Grana Padano DOP, sel.

 3,8 cm  12 cm  1pc  +/- 60 g  +/- 50 pc. 



B10

Riccioli® ricotta e spinaci (RICOTTA ET ÉPINARDS)

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 74,73% : ricotta 84%, épinards 7%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

 6,3 cm  1pc  +/- 60 g  +/- 50 pc. 

les pâtes au four



A10

Cannelloni alla carne (À LA VIANDE)



Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 74,63% : viande 29% (viande de bœuf et de porc), mortadelle, œufs d'élevage au sol, Parmigiano Reggiano DOP, céleri, carottes, oignon, bouillon, ricotta, fromage, épinards, chapelure, huile de tournesol, sel, épices, ail.

 3,8 cm  12 cm  1pc  +/- 60 g  +/- 50 pc. 



A17

Riccioli® speck e provola (SPECK ET PROVOLA)



Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce 74,73% : ricotta, speck 10%, provolone 7%, chapelure, sel.

 6,3 cm  1pc  +/- 60 g  +/- 50 pc. 

Style alimentaire né du choix de respecter son organisme et l'environnement dans toutes ses formes de vie, le régime Plant Based, ou végétal, priviliege :

- la protection de la biodiversité
- la valorisation des produits simples, sans additifs, sans colorants, sans conservateurs ni arômes, caractérisés par une liste d'ingrédients courte et composée de matières premières qui sont le moins transformées possible
- le respect des rythmes et des saisons de la nature



E20PB

Linguine di verdura, piselli e lenticchie

(LINGUINE DE LÉGUMES, PETIT POIS ET LENTILLES)

Ingrédients : choux fleur 27%, eau, féculle de pomme de terre, farine de lentilles 10.3%, amidon de maïs, farine de petits pois 9%, farine de riz, farine de maïs, fibre végétale (Psyllium), épaississant : gomme Xanthane, huile de graines de tournesol.

MIN 1 ↑ +5% 1pc ±35 g 5 x 1kg 2 kg

À FAIBLE TENEUR EN GRAISSE
SANS ACIDES GRAS SATURÉS
SOURCE DE FIBRES

PRODUIT VÉGAN



les pâtes biologiques



E17BIO

Tagliatelle con farina di farro integrale bio

(À LA FARINE D'ÉPEAUTRE
INTÉGRALE BIO)

Ingrédients : semoule de blé dur*, farine complète d'épeautre, œufs*, eau.

MIN 3 ↑ +70% 1pc +/- 28 g 10叉 x 1kg 1,5 kg



*PRODUIT PROVENANT DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



B19BIO

Ravioli con ricotta e spinaci bio

(RICOTTA
ET ÉPINARDS BIO)



SFOGLIA
ANTICA

Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur*, œufs*, eau.

Ingrédients de la farce +/-46% : ricotta* 67%, épinards* 22%, chapelure*, Parmigiano Reggiano DOP*, sel.

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



A18BIO

Tortellini bolognesi bio

(À LA VIANDE BIO)



Ingrédients des pâtes : semoule de blé dur*, œufs*, eau.

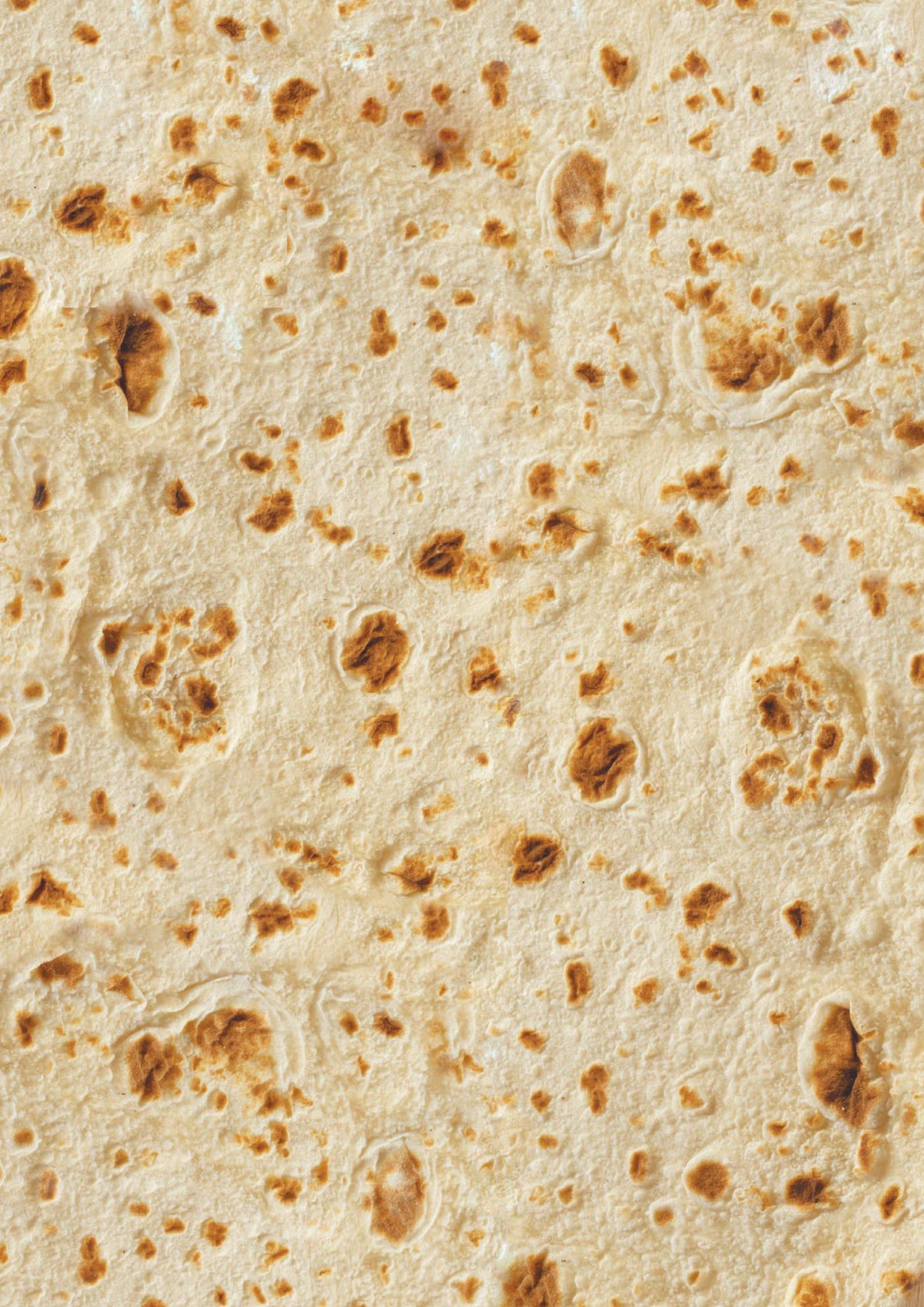
Ingrédients de la farce +/-32% : mortadelle* 44%, Parmigiano Reggiano DOP*, viande de porc*, chapelure*, huile d'olive vierge extra*, sel, noix de muscade*, ail*, poivre*, romarin*.

MIN 3-4 ↑ +40% 1pc +/- 3,2 g 8叉 x 1kg 3 kg

[Les dimensions des pâtes sont réelles]



ALTA TRADIZIONE



les pâtes cuites sur la plaque



Localement connu sous le nom de « E Bartlaz », le Bartolaccio est un tortello typique de la tradition romagnole. Sa farce est préparée à base de piadina et des ingrédients traditionnellement utilisés pour les piadine les plus classiques.

Il appartient à la famille des pâtes cuites sur la plaque et non pas à l'eau : il est donc passé sur une plaque de cuisson. Notre Bartolaccio se prête également à merveille à la friture.

C44STR

Bartolacci AU SQUACQUERONE ET PIADINA



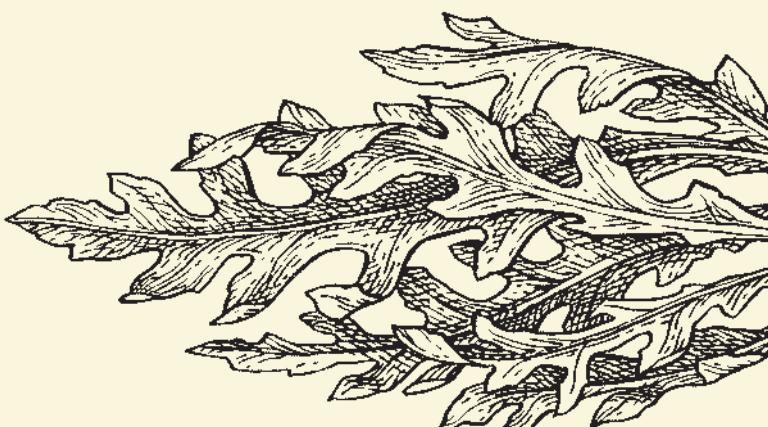
Ingédients des pâtes : farine de blé tendre, eau.

Ingédients de la farce $\frac{1}{2}$ -64% : squacquerone (fromage) 73%, piadina 21%, fromage frais, laitue, vinaigre de vin, poivre, sel.

plaque: 3
 friteuse: 2/3 1pc $\frac{1}{2}$ -37 g 7 x 1kg 3 kg

MODE DE PRÉPARATION :

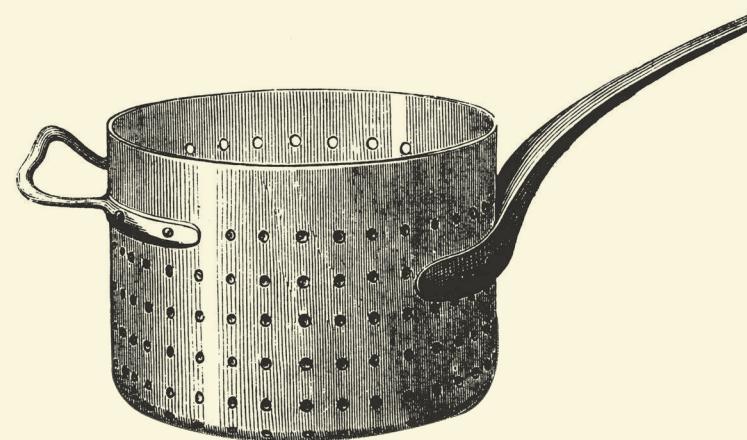
- Décongeler environ 30 minutes avant la cuisson prima della cottura
- Frire ou cuire sur une plaque
- NE PAS CUIRE À L'EAU !





IL ÉTAIT UNE FOIS

Un petit fabrique de pâtes fraîches de 45 mètres carrés au cœur du village de Lavezzola, en Romagne. Il existait, autrefois. Aujourd'hui, l'usine compte 71 500 m², dont 35 000 m² de zone de production, qui porte le nom de **Surgital®**, première entreprise italienne de 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 à peine plus de trente 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**.

Issue de semoule de blé dur, la farine que nous utilisons garantit une abaisse souple ayant une excellente tenue à la cuisson. Les matières premières sont approvisionnées auprès de fournisseurs qualifiés répondant à des exigences de qualité strictes et, chaque fois que possible, issues de productions AOP.

Les œufs proviennent tous d'élevages au sol.

Tous les ingrédients sont préparés directement sur notre site de production.

L'équipe du Département Qualité contrôle minutieusement tous les produits achetés et préparés. Les installations de production sont étudiées et mises au point en collaboration avec les entreprises qui les fabriquent afin qu'elle reproduisent le plus fidèlement possible les gestes typiques de la préparation manuelle.



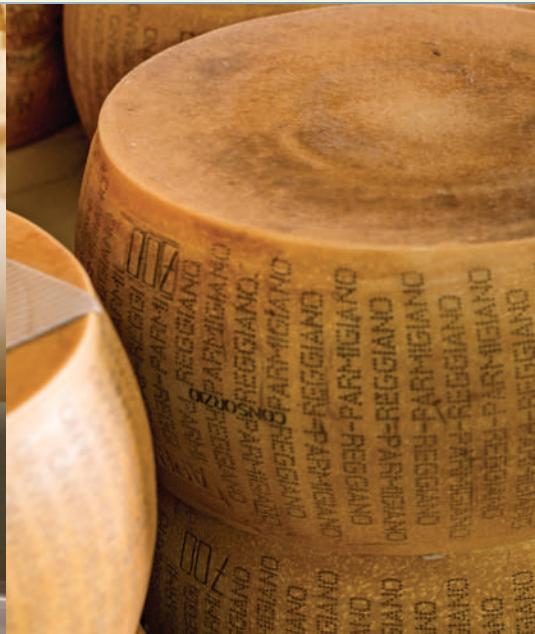
héritage et intuition

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 permettant de ne pas utiliser de conservateurs. Nos produits passent de 80 °C à -20°C en un

intervalle de temps très court ce qui garantit une hygiène absolue et préservant 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 le food cost. Nous disposons aujourd'hui d'une chambre frigorifique entièrement automatisée de 70 000 m³.





+ durabilité dans
les processus
de production

- 642 tonnes de
CO₂ par mois



le plaisir de la recherche

Dans notre **Centre de Recherche et Développement**, une équipe de chefs donne forme à notre volonté constant d'expérimenter de nouveaux types de pâtes fraîches, des ingrédients spéciaux et des associations insolites.

C'est là que l'on 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 usines, nous avons inauguré **De Gusto, l'Athénée des Pâtes**, un vaste espace conçu comme lieu de formation, dégustation, connaissance et échange. Nous y accueillons les clients, les chefs, les étudiants et nous y organisons des événements et des cours de cuisine.

Surgital® : notre engagement pour un monde plus durable

Pour préserver le territoire, nous fondons notre croissance sur l'efficacité énergétique. Nous générerons toute l'énergie dont nous avons besoin grâce à trois installations innovantes pour la production d'énergie propre : un système photovoltaïque de 1 000 kWh, une centrale électrique de quadrigénération alimentée au méthane, d'une puissance électrique de 6 000 kWh, et une centrale à trois turbines sans huile de 600 kWh.

Nous utilisons des épurateurs internes et nous réduisons notre consommation d'eau grâce à un système d'osmose inversée qui recycle l'eau destinée à être évacuée et l'utilise pour refroidir les installations. Nous produisons et achetons les matières premières directement dans les lieux de production d'origine en respectant les saisons.

Nous nous engageons chaque jour à rendre nos processus de production toujours plus durables.

[EN SAVOIR PLUS](#)





haute qualité certifiée

Nous préparons des plats de pâtes, mais, avant tout, nous donnons vie à des idées. Les aliments que nous amenons sur les tables du monde entier représentent une haute qualité certifiée, à savoir le cœur de l'Italie.

Depuis 1996, Surgital® travaille dans le respect des plans d'autocontrôle élaborés en appliquant la méthode **HACCP**. De plus, au fil des années, l'entreprise a obtenu **les plus importantes certifications en termes de sécurité alimentaire, organisation d'entreprise, respect de l'environnement et responsabilité sociale de l'entreprise**. Certains de nos produits détiennent également les 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, du développement et du système de gestion. Nous sommes nés comme une entreprise familiale et, en quelque sorte, nous le sommes encore.



ALTA TRADIZIONE

SURGITAL® LES CHIFFRES

NOS VALEURS

L'USINE



35 000 m²
de surface de production



34
lignes de production

ENTREPÔT DE STOCKAGE



6 000 m²
de surface totale

70 000 m³
de capacité de stockage

14 000
emplacements pour palettes

[CHAQUE JOUR NOUS PRODUISONS]



175
tonnes
de pâtes fraîches



90 000
plats cuisinés



30
tonnes de sauces en pépites

NOUS SOMMES LE PARTENAIRE IDÉAL DU SERVICE ALIMENTAIRE



RESTAURATION



RESTAURATION
ÉTOILÉE



CHAÎNES
DE RESTAURATION



BAR



TRAITEURS
ET RESTAURATION
COLLECTIVE



HÔTELLERIE

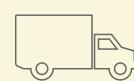


SERVICES
DE TRANSPORT

MAIS CE N'EST PAS
TOUT...



GDO



DÉMARCHAGE
À DOMICILE



INDUSTRIE

LABORATORIO TORTELLINI®

ET LE CONDITIONNEMENT 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.

l'emballage SURGIPACK, conçu pour répondre à vos besoins de facilité, de rapidité et de qualité en cuisine. Surgipack est un sachet muni d'un noeud coulissant exclusif et très pratique, qui simplifie le travail et préserve tout l'arôme des pâtes. Un coup d'œil suffira pour le repérer dans le congélateur.



APPROUVÉ PAR



Membre Bienfaiteur

L'Université
des sciences gastronomiques
de Pollenzo



Laboratorio Tortellini® est une marque de



SURGITAL FRANCE SARL 62-64, COURS ALBERT THOMAS 69008 LYON - FRANCE
T: 04 72 71 00 22 - F: 04 72 71 21 77 - surgital@surgitalfrance.fr

SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilie-Romagne - ITALIE - Tél +39 0545 80328 - Télécopie +39 0545 80121 - surgital@surgital.it
surgital.it