



---

LA PASTA  
SIN IGUAL



## Afinidades electivas

DIVINE CREAZIONI®  
ET RESTAURATION  
FINE DINING

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

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

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





## DIVINE CREAZIONI®: ENCUENTRA OTRA IGUAL

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

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

## DIVINE CREAZIONI®: PROTAGONISTAS ABSOLUTAS

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

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

# Menù

<b>Bauletti®, Panciotti®, Scrigni®</b>	5
i Bauletti®	6
con formaggio Castelmagno DOP	7
con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia	8
con pesce spada e lime	9
ripieni all'astice	10
con stracotto al Barolo DOCG	11
con funghi porcini e Taleggio DOP	12
i Panciotti®	13
con melanzana e scamorza	14
con cappesante e gamberi dei mari del Nord	15
con punte di asparagi e mascarpone	16
con finferli e Fontina DOP	17
gli Scrigni®	18
con burrata di Puglia	19
ripieni agli scampi	20
cacio e pepe	21
carbonara	22
con "Squacquerone di Romagna DOP" ed erbette di campo	23
<b>Otros formatos Divine Creazioni®</b>	24
Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica	25
Bottoni al gambero rosso - <b>NUEVOS</b>	26
i Quadrelli	27
con Chianina e cardoncelli	28
Le Violette con patata viola Vitelotte	29
i Ravioloni	30
con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci	31
con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP	32
i Raviolotti	33
con polenta e Montasio DOP	34
al baccalà	35
Tortellini alla moda di Bologna	36
Balanzoni al Parmigiano Reggiano	37
Triangoletti al Parmigiano Reggiano	38
I Mammoli di patata viola Vitelotte	39
Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida	40
Intrighi® - Tagliatelle a sfoglia ruvida	41

# Bauletti<sup>®</sup>, Panciotti<sup>®</sup> y Scrigni<sup>®</sup>



BAULETTI<sup>®</sup>

PANCIOTTI<sup>®</sup>



SCRIGNI<sup>®</sup>

## TRES FORMATOS EXCLUSIVOS E INIGUALABLES

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

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

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

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





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Bauletti®



40mm / 50mm



55mm / 65mm

# Bauletti® con formaggio "Castelmagno DOP"

(CON "QUESO CASTELMAGNO DOP")



## K101

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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

# Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia

(CON REQUESÓN DE OVEJA Y PISTACHOS SICILIANOS)

**K115**

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



## DETALLES DEL RELLENO

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

# Bauletti®

## con pesce spada e lime

(CON PEZ ESPADA Y LIMA)



**K136**

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



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

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

### DETALLES DEL RELLENO

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



# Bauletti® ripieni all'astice

(RELENOS DE BOGAVANTE)



**K119**

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

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

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

receta sin  
leche ni  
derivados

## DETALLES DEL RELLENO

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

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



# Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

(CON ESTOFADO AL BAROLO DOCG)



**K141**

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

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

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

receta sin  
leche ni  
derivados

## DETALLES DEL RELLENO

un relleno que celebra la calidez de los rituales compartidos y el placer de estar juntos.

Una base aromática, una cocción lenta de los mejores cortes de ternera generosamente marinados en excelente Barolo DOCG para un sabor y una consistencia únicos que huelen a tradición y a horno.



# Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”

(CON SETAS PORCINI Y «TALEGGIO DOP»)



**K142**

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

i Panciotti®



70mm

# Panciotti® con melanzana e scamorza

(CON BERENJENA Y SCAMORZA)



**K110**

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

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

Ingredientes del relleno 66%:  
berenjenas prefritas 58%, requesón, scamorza 11,5%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pan rallado, perejil, albahaca, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, ajo, chalota, pimienta.

## DETALLES DEL RELLENO

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

# Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord

(CON VIEIRAS Y GAMBAS DE LOS MARES DEL NORTE)



**K113**

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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



# Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone

(CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS Y MASCARPONE)



**K126**

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

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

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



## DETALLES DEL RELLENO

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



# Panciotti® con finferli e "Fontina DOP"

(CON REBOZUELOS Y "FONTINA AOC")



**K132**

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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



ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

# gli Scrigni®



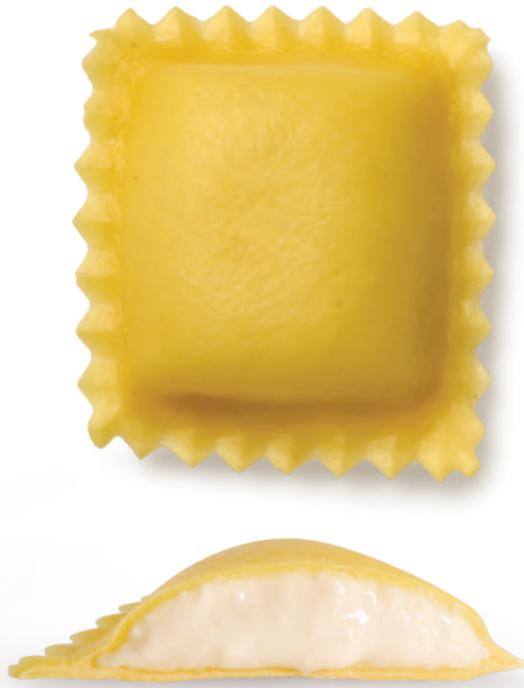
53mm  
/ 60mm



38mm / 47mm

# Scrigni® con burrata di Puglia

(CON BURRATA DE PUGLIA)



**K124**

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

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

**Ingredientes del relleno 67%:**  
burrata 61%, requesón, aceite de oliva virgen extra, pan, gelatina alimentaria, huevos de gallinas criadas en el suelo, sal, pimienta.

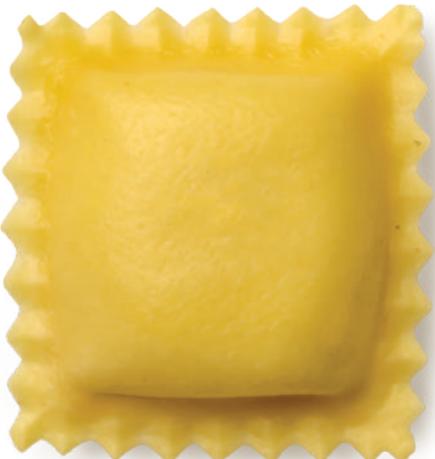
## DETALLES DEL RELLENO

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



# Scrigni® ripieni agli scampi

(RELENOS DE LANGOSTINOS)



**K128**

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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



# Scigni® cacio e pepe



**K133**

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

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

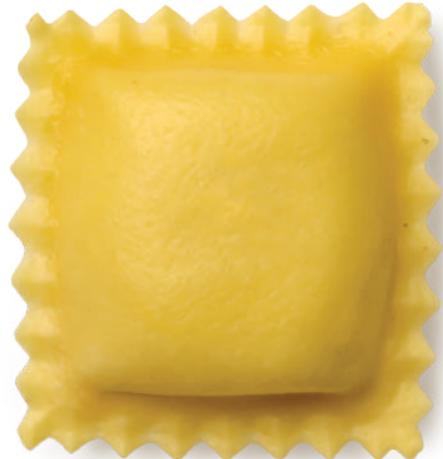
**Ingredientes del relleno 67%:**  
leche entera fresca pasteurizada, Pecorino Romano DOP 27 %, requesón, pan, fécula de patata, gelatina alimentaria, pimienta 0,4 %.

## DETALLES DEL RELLENO

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



# Scrigni® carbonara



**K135**

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

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

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

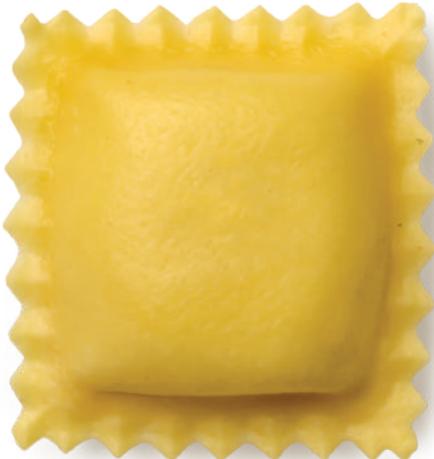
## DETALLES DEL RELLENO

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



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

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



## DETALLES DEL RELLENO

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

**K140**

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

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

**Ingredientes del relleno 67%:**  
queso Squacquerone di Romagna DOP 66%, piadina, nata, acelga tricolor 5%, gelatina alimenticia de origen animal, sal, pimienta.





Encuentra otra igual

OTROS FORMATOS DIVINE CREAIZONI®



# Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

(CON TRUFA Y STRACCHINO ALL'ANTICA)

42mm  
/ 52mm



41mm / 48mm



**K129**

PESO DE UNA PIEZA	10g/14g
RELLENO	60%
RESULTADO EN COCCIÓN	+20%
SE COCINAN EN	5-6 min.
POR PORCIÓN	10pza. (c.ca 120g)

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

**Ingredientes del relleno 60%:**  
queso, Stracchino all'Antica 21%, trufa 5%, pan, sal, aroma.

## DETALLES DEL RELLENO

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

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

**DIVINE®**  
CREAZIONI

# Bottoni al gambero rosso

(DE GAMBA ROJA)

nuevos

50mm  
/ 55mm



## DETALLES DEL RELLENO

En este relleno, la preciosa gamba roja *Aristaeomorpha foliacea* alcanza su máxima expresión en una bisque que libera su esencia sabrosa y, al mismo tiempo, intensa.

La masa envuelve suavemente este relleno cremoso y delicado en una combinación perfecta, preservando su sabor único y completo.

**K143**

PESO DE UNA PIEZA	17g/18g
RELLENO	67%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	3-4 min.
POR PORCIÓN	5pza. (c.ca 90g)

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

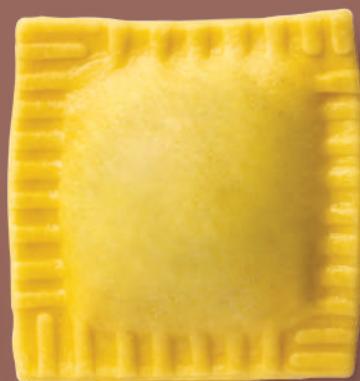
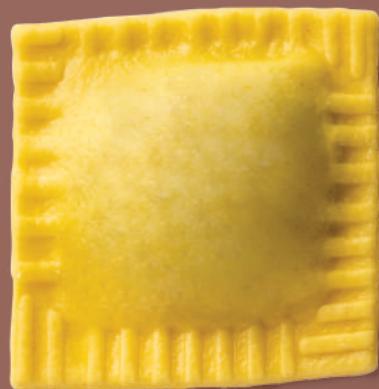
**Ingredientes del relleno 67%:**  
bisque de gamba roja 60%, gamba roja 29%, pan rallado, gelatina alimentaria animal, perifollo, pimienta.

receta sin  
leche ni  
derivados

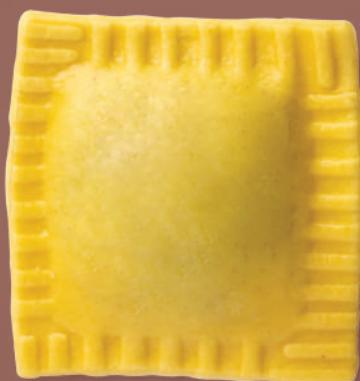


ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

# i Quadrelli



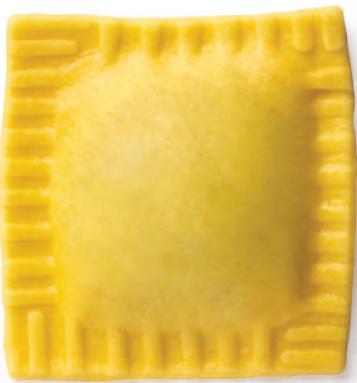
45mm  
/ 55mm



42mm / 52mm

# Quadrelli con Chianina e cardoncelli

(CON CHIANINA Y SETAS DE CARDO)



**K117**

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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



# Le Violette con patata viola Vitelotte

(CON PATATA VIOLETA VITELOTTE)



**K130**

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

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

Ingredientes del relleno 60%:  
puré de patata violeta 60 % (Vitelotte),  
stracchino, carrilleras, Pecorino Romano  
DOP, leche, aceite de oliva virgen extra,  
ajo, sal, cebollino.

## DETALLES DEL RELLENO

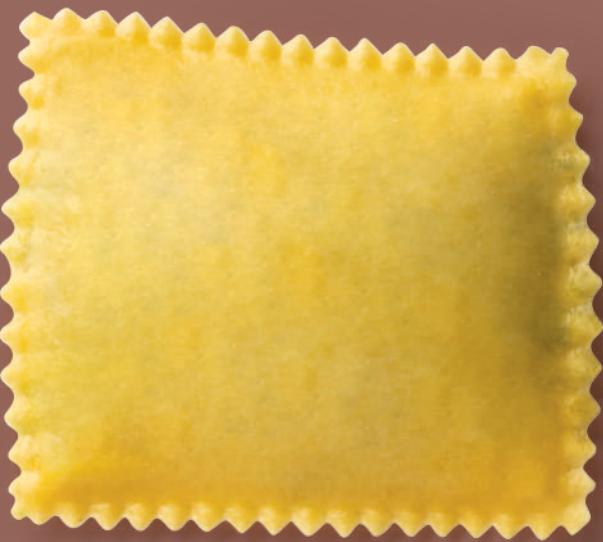
la Vitelotte, una patata dulce y blanda de carne harinosa  
y sabor aterciopelado que recuerda a las castañas, se  
caracteriza por un cuerpo de color púrpura intenso. En  
las Violette se encuentra stracchino y Pecorino Romano  
DOP en un relleno suave, contrarrestado por el crujiente  
de la carrillera.





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

# i Ravioloni



65mm / 75mm



78mm / 88mm



# Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci

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



**K108**

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

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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

# Ravioloni con formaggio Asiago DOP e "Radicchio Rosso di Treviso IGP"

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



**K111**

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

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

**Ingredientes del relleno 67%:**  
queso, Asiago DOP 27%, Radicchio Rosso di Treviso IGP braseado 24 %, pan rallado, sal, pimienta.

## DETALLES DEL RELLENO

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





ENFOQUE SOBRE EL FORMATO

# i Raviolotti



49mm / 51mm

65mm / 75mm

# Raviolotti con polenta e "Montasio DOP"

(CON POLENTA Y "MONTASIO DOP")



**K112**

PESO DE UNA PIEZA	18g/23g
RELLENO	62%
RESULTADO EN COCCIÓN	+15%
SE COCINAN EN	5 min.
POR PORCIÓN	6pza. (c.ca 130g)

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

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



## DETALLES DEL RELLENO

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

# Raviolotti al baccalà

## (CON BACALAO)



**K127**

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

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

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

### DETALLES DEL RELLENO

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



# Tortellini alla moda di Bologna

(AL ESTILO DE BOLONIA)



17mm  
/ 19mm



17mm / 19mm

**K107**

PESO DE UNA PIEZA	1,8g/2,0g
RELLENO	37%
RESULTADO EN COCCIÓN	+35%
SE COCINAN EN	3-4 min.
POR PORCIÓN	90g

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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



**DIVINE®**  
CREAZIONI

# Balanzoni al Parmigiano Reggiano

(CON PARMIGIANO REGGIANO)



35mm  
/ 37mm {



32mm / 34mm

## K100

PESO DE UNA PIEZA	12g/14g
RELLENO	49%
RESULTADO EN COCCIÓN	+33%
SE COCINAN EN	5-6 min.
POR PORCIÓN	10pza. (c.ca 140g)

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

**Ingredientes del relleno 49%:**  
Parmigiano Reggiano DOP 42%, requesón, pan rallado, huevos de gallinas criadas en el suelo, sal, nuez moscada.

## DETALLES DEL RELLENO

el Parmigiano Reggiano DOP en un 42% del relleno es el responsable de la plenitud de sabor y del aroma redondo y pleno de Balanzone.



# Triangoletti al Parmigiano Reggiano

(CON PARMESANO REGGIANO)

NUEVA RECETA:  
AÚN MÁS SABOR

40mm  
/ 45mm



40mm / 50mm

**K137**

PESO DE UNA PIEZA	7g/9g
RELLENO	58%
RESULTADO EN COCCIÓN	+26%
SE COCINAN EN	3 min.
POR PORCIÓN	9pza. (c.ca 110g)

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

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

## DETALLES DEL RELLENO

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





# I Mammoli di patata viola Vitelotte

(DE PATATA MORADA VITELOTTE)



receta sin  
leche ni  
derivados

**K139**

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

**Ingredientes:**

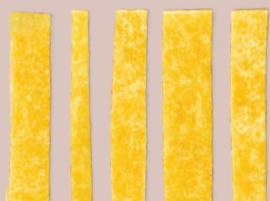
puré de patata violeta 68 % (Vitelotte), harina de trigo tierno, agua, fécula de patata, sal.



**Divine®**  
CREAZIONI

# Garbugli® taglierini a sfoglia ruvida

(TAGLIERINI CON MASA GRUESA)



2mm / 5,5mm  
cada nido tiene  
5 cortes diferentes

**K106**

PESO DE UNA PIEZA	23g/27g
LONGITUD	260 mm
RESULTADO EN COCCIÓN	+75%
SE COCINAN EN	2-3 min.
POR PORCIÓN	3 nids (c.ca 80g)

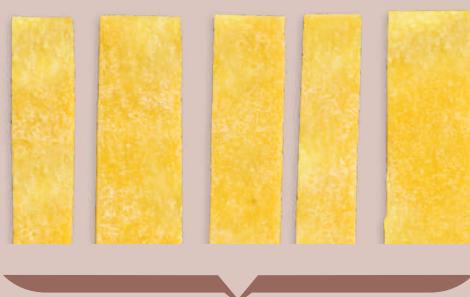
Ingredientes del hojaldre:  
sémola de trigo duro, huevos  
de gallinas criadas en el suelo, sal.

receta sin  
leche ni  
derivados

# Intrighi®

## tagliatelle a sfoglia ruvida

(TAGLIATELLE CON MASA GRUESA)



7mm / 11mm

cada nido tiene  
5 cortes diferentes

**K105**

PESO DE UNA PIEZA	23g/27g
LONGITUD	260 mm
RESULTADO EN COCCIÓN	+68%
SE COCINAN EN	2-3 min.
POR PORCIÓN	3 nids (c.ca 80g)

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

receta sin  
leche ni  
derivados

## INFORMACIÓN SOBRE EL ENVASADO

Código	Nombre del producto	Peso unitario	Envasado	Duración del producto
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	18 MESES
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K143	BOTTONI AL GAMBERO ROSSO	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K106	GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	24 MESES
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	4kg	4 SACOS DE 1 KG CADA UNO	24 MESES
K105	INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g gratis)	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	24 MESES
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2kg	8 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	2kg	7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO	24 MESES
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K140	SCRIGNI® CON "SQUACQUE-RONE DI ROMAGNA DOP" ED ERBETTE DI CAMPO	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO	18 MESES
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	PRODUCTO A GRANEL EN BOLSA PARA ALIMENTOS	18 MESES
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2kg	10 BANDEJAS DE 24 PIEZAS CADA UNO	18 MESES

Producto congelado (conservar a -18 °C). Las imágenes sirven únicamente para presentar el producto.

Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos presentes, consultar las fichas técnicas.

# Tres paquetes exclusivos para Divine Creazioni®:

una bandeja para pasta de formato grande, una bolsa de 1 kg para los gnocchi, y Surgipack para pastas de formato pequeño y largas.

## LA EXCLUSIVA BANDEJA DIVINE CREAZIONI®

con patente europea, diseñada para preservar la integridad de cada pieza de pasta de formato grande.

La bandeja está fabricada con plástico reciclado.

Tanto la bandeja como la película de sellado pueden desecharse en el contenedor de plástico. Este es otro gesto de respeto hacia el medio ambiente.



## BOLSAS DE 1kg

están hechas de plástico 100% reciclado y reciclabile.



## SURGIPACK, EL ENVASE PRÁCTICO Y FUNCIONAL

con un exclusivo sistema de apertura y cierre, ultra práctico, que ayuda a mantener el aroma del producto.



Divine Creazioni® es una marca



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA

Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)

[surgital.it](http://surgital.it)

