



BE UNIQUE.
BE DIVINE.





SIAMO FIGLI DI UNA TRADIZIONE
STRAORDINARIA, EREDI DI UN'ARTE
CHE SI ESPRIME ATTRAVERSO
LE MANI, IL CUORE E IL TEMPO.

DALLA NOSTRA COMPETENZA NASCE
QUALCOSA CHE VA OLTRE IL GUSTO:
**È UN VIAGGIO DOVE PASSATO,
PRESENTE E FUTURO SI INCONTRANO**
IN UN'ESPERIENZA MEMORABILE.

**OGNI SFOGLIA, OGNI FORMA, OGNI
INGREDIENTE NASCE DA UNA
RICERCA APPASSIONATA** CHE INSEGUE
L'ALCHIMIA PERFETTA, EVOLVENDOSI
AD OGNI ASSAGGIO. PERCHÉ LA NOSTRA
PASTA FRESCA NON È SOLO CIBO:
È ISPIRAZIONE E INNOVAZIONE.

È UN INVITO A CERCARE L'INASPETTATO
PER **SORPRENDERE, EMOZIONARE E**
TRASFORMARE OGNI PIATTO
IN UN CAPOLAVORO IRRIPETIBILE.



#1

CREATA PER, GLI CHEF PIÙ ESIGENTI.

DIVINE CREAZIONI® È LA LINEA DI PASTA FRESCA SURGELATA CONCEPITA PER **ELEVARE IL GUSTO E L'ESTETICA DI OGNI PIATTO** CON ESTRO E CREATIVITÀ. FORME E INGREDIENTI NASCONO DA UNA RICERCA APPASSIONATA E INSEGUONO L'ALCHIMIA PERFETTA, EVOLVENDOSI ASSAGGIO DOPO ASSAGGIO. **CIASCUN PEZZO È DIVERSO DALL'ALTRO** GRAZIE AD UNA LAVORAZIONE CHE SI ISPIRA ALLA PIÙ AUTENTICA **SAPIENZA ARTIGIANALE**.

#2

IMPECCABILE, DENTRO E FUORI.

LA PASTA DIVINE CREAZIONI® **CONTIENE OLTRE IL 60% DI RIPIENO**, RIGOROSAMENTE PREPARATO CON **INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ**. IMPASTIAMO LA SFOGLIA CON **SEMOLA DI GRANO DURO** MACINATA NEI MIGLIORI MULINI ITALIANI: PER OGNI CHILO DI SEMOLA UTILIZZIAMO **8 UOVA** DI GALLINE ALLEVATE A TERRA.



#3

PROGETTATA PER ESALTARE I SAPORI.

PER DIVINE CREAZIONI® **LA FORMA È SOSTANZA**. IL DESIGN DELLA NOSTRA PASTA FRESCA È **PENSATO PER REGALARE UN'ESPERIENZA SENSORIALE** APPAGANTE, VALORIZZANDO OGNI INGREDIENTE ATTRAVERSO **FORME INNOVATIVE ED ESTETICAMENTE ORIGINALI**, CALIBRATE PER AVVOLGERE E ACCOMPAGNARE IL RIPIENO.

#4

INTEGRA, SOSTENIBILE, SICURA.

GRAZIE ALLA SURGELAZIONE, GARANTIAMO UNA PERFETTA E SICURA CONSERVAZIONE PER LA NOSTRA PASTA FRESCA, **MANTENENDO INTATTI LA TEXTURE DELLA SFOGLIA, LA CREMOSITÀ DEL RIPIENO** E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. L'INNOVATIVO **PLATEAU 100% RICICLABILE** DEI PACK PRESERVA INOLTRE **L'INTEGRITÀ E LA FRAGRANZA** DI OGNI PEZZO.

MENÙ

FORMATI ESCLUSIVI DIVINE CREAZIONI®



GLI SCRIGNI®

CON BURRATA DI PUGLIA	10
RIPIENI AGLI SCAMPI	11
CACIO E PEPE	12
CARBONARA	13

I PANCIOTTI®

CON MELANZANA E SCAMORZA	16
CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	19
CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	20
CON FINFERLI E "FONTINA DOP"	21

I BAULETTI®

CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	24
CON PESCE SPADA E LIME	25
 RIPIENI ALL'ASTICE	26
CON FUNGHI E "TALEGGIO DOP"	27
 CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	29

GLI ALTRI FORMATI DIVINE CREAZIONI®

AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	31
---	----

 BOTTONI AL GAMBERO ROSSO	32
---	----

I QUADRELLI

CON CHIANINA E CARDONCELLI	36
LE VIOLETTE CON PATATE VIOLA VITELLOTTE	37

I RAVIOLONI

CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	40
CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E "RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP"	41

I RAVIOLOTTI

CON POLENTA E "MONTASIO DOP"	44
AL BACCALÀ	45

TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	46
--	----

BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO	47
---	----

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	48
--	----

  I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE	49
---	----

LEGENDA



RICETTA ADATTA
AD UNA DI ETÀ VEGAN

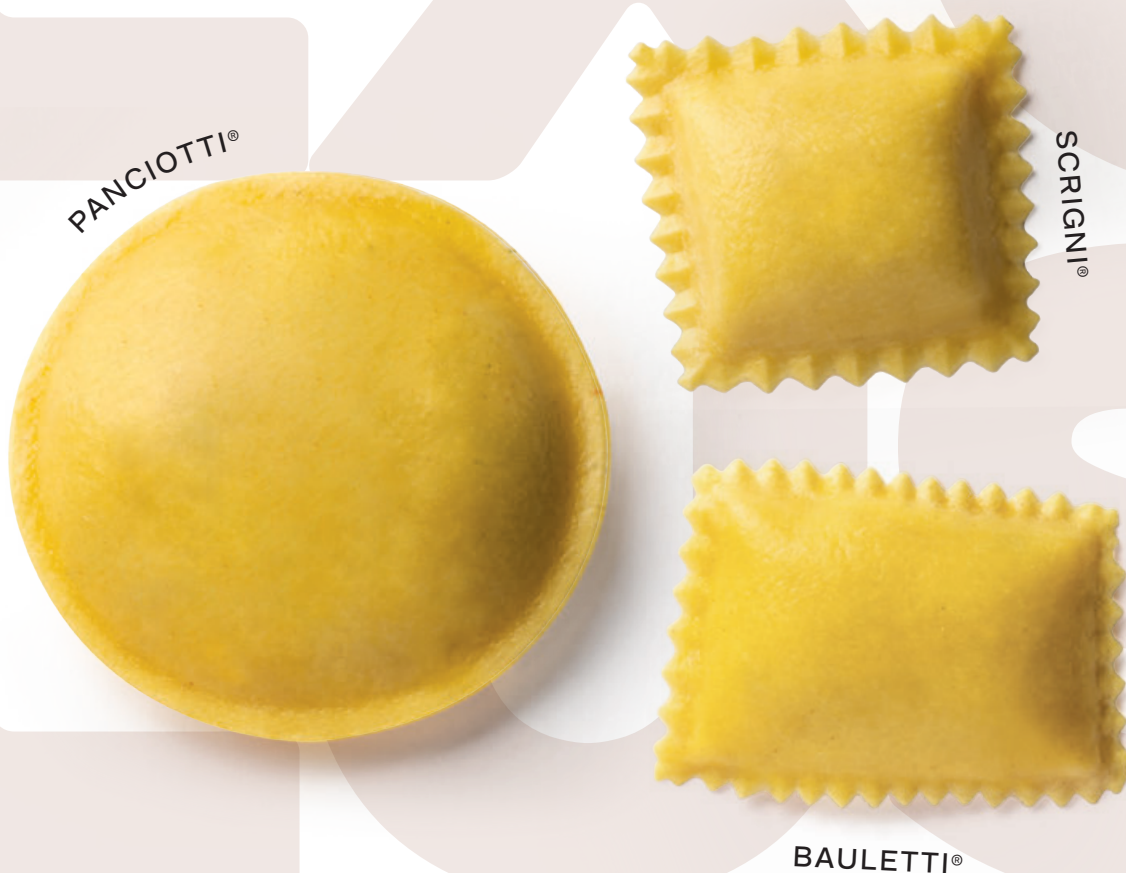


RICETTA SENZA
LATTE E DERIVATI





BE EXCLUSIVE. BE DIVINE.

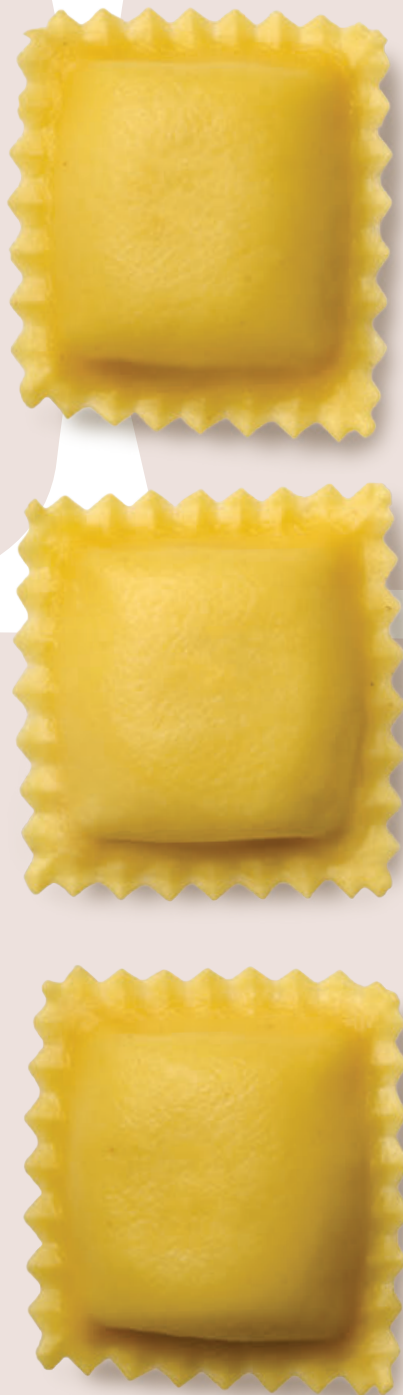


SCRIGNI®, PANCIOTTI® E BAULETTI®: I NOSTRI FORMATI ESCLUSIVI.

ISPIRATI ALLE FORME DELLA TRADIZIONE, MA EVOLUTI PER ESSERE ANCORA PIÙ SORPRENDENTI E GUSTOSI. L'ORLO ONDULATO DEI BAULETTI E DEGLI SCRIGNI OMAGGIA IL TAGLIO ARTIGIANALE DELLA SPRONELLA E CITA LE FORME PIÙ CLASSICHE DELLA PASTA FRESCA RIPIENA. LA CHIUSURA A DUE SFOGLIE DEI PANCIOTTI® RIPRODUCE IL TAGLIO DEL COPPAPASTA, IN UN FORMATO CHE GUARDA A UNA CORRENTE PIÙ SPERIMENTALE.

TRE FORMATI DIVERSI ACCOMUNATI DA UNA CARATTERISTICA: LA CAPIENZA, CHE ACCOGLIE UN RIPIENO PIÙ GENEROSO SENZA PERDERE L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA SFOGLIA E FARCIA, TRATTO TIPICO DI DIVINE CREAZIONI®.

BE UNIQUE. BE SCRIGNI.



38 / 47 MM

53 / 60 MM



SCRIGNI®

CON BURRATA DI PUGLIA

K124

PESO DI UN PEZZO	16/20 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	2 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	7 pz. (125 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Burrata 61%, ricotta, olio extra vergine di oliva,
pane, gelatina alimentare, uova da allevamento
a terra, sale, pepe.



UN RIPIENO **FRESCO, CREMOSO**, IN CUI
LA LEGGERA PICCANTEZZA DELL'OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA ACCENTUA LA
DOLCEZZA DELLA BURRATA, AL CENTRO
ASSOLUTO DI QUESTO PRODOTTO



SCRIGNI®

RIPIENI AGLI SCAMPI

K128

PESO DI UN PEZZO	16/20 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	2 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	7 pz. (125 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Scampi 33%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato,
olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba
cipollina, rosmarino, pepe, gelatina alimentare.



UN RAFFINATISSIMO RIPIENO DI
SCAMPI DAL SAPORE PARTICOLARMENTE
**DELICATO MA D'INTENSITÀ DAVVERO
SORPRENDENTE.**



SCRIGNI®

CACIO E PEPE

K133

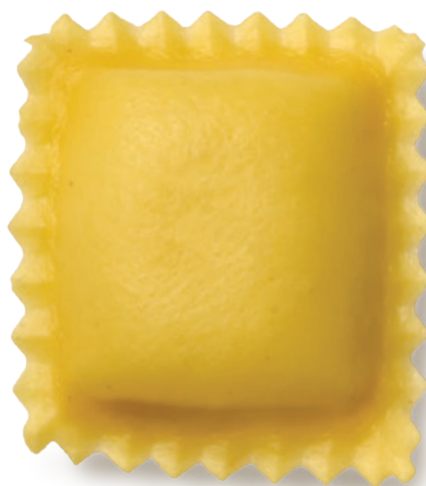
PESO DI UN PEZZO	16/20 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	2 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	7 pz. (125 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, pane, fecola di patate, gelatina alimentare, pepe 0,4%.



CACIO E PEPE, UNA DELLE PIÙ ANTICHE RICETTE DELLA TRADIZIONE CULINARIA ROMANA, DIVENTA RIPIENO. LA **ROTONDITÀ** DEL PECORINO ROMANO DOP LA FA DA PADRONE SENZA NASCONDERE LA **NOTA SPEZIATA** DEL PEPE NERO.



SCRIGNI®

CARBONARA

K135

PESO DI UN PEZZO	16/20 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	2 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	7 pz. (125 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Latte intero fresco pastorizzato, guanciale 18%,
Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo da allevamento
a terra, fecola di patate, pane, gelatina alimentare,
olio extra vergine di oliva, sale, pepe, aglio.



GUANCIALE STAGIONATO E ROSOLATO
AD ARTE, PECORINO ROMANO DOP
AMALGAMATO COL LATTE E IL PEPE,
IL TUTTO PER UN RIPIENO **CREMOSO** E
SPEZIATO, PROPRIO COME VUOLE LA
TRADIZIONE.

BE UNIQUE. BE PANCIOTTI.



Ø 70 MM



PANCIOTTI®

CON MELANZANA E SCAMORZA

K110

PESO DI UN PEZZO	30/34 g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	6 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	4 pz. (130 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

Melanzane prefritte 58%, ricotta, scamorza 11,5%,
Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato,
prezzemolo, basilico, olio extra vergine di oliva, sale,
aglio, scalogno, pepe.



LA **FRAGRANZA** DELLA MELANZANA SOFFRITTA
SI SPOSA COL SAPORE **DOLCE** E **CORPOSO**
DELLA SCAMORZA. IL GRANA PADANO E IL
PECORINO ROMANO, RIGOROSAMENTE DOP,
ARROTONDANO IL GUSTO.







PANCIOTTI®

CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD

K113

PESO DI UN PEZZO	30/34 g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	6 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	4 pz. (130 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

Cappesante brasate 25%, gamberi dei mari del Nord 22,5%, ricotta, mascarpone, pangrattato, coriandolo, sale.



POLPA E CORALLO DI CAPPESANTE DEL PACIFICO BRASATE E GAMBERI DELL'ATLANTICO SETTENTRIONALE PER UN RIPIENO **LIEVEMENTE DOLCE** MA AL CONTEMPO **MOLTO SAPORITO**.



PANCIOTTI®

CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

K126

PESO DI UN PEZZO	30/34 g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	6 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	4 pz. (130 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

Asparagi 40%, ricotta, mascarpone, pane,
Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva,
cipolla, sale, aglio, pepe.



LE PUNTE DI ASPARAGI VENGONO TAGLIATE GROSSOLANAMENTE E APPENA BRASATE,
RIMANENDO **CROCCANTI**, VERDE BRILLANTE E BEN VISIBILI NEL RIPIENO.
IL MASCARPONE DÀ **CREMOSITÀ** ED **ESALTA LA VENA DOLCE** DEL PRODOTTO.



PANCIOTTI®

CON FINFERLI E “FONTINA DOP”

K132

PESO DI UN PEZZO	30/34 g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	6 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	4 pz. (130 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

Polenta di farina di mais bianco, ricotta, Fontina
DOP 18,5%, funghi finferli 18,5%, prezzemolo, olio
extravergine di oliva, sale, aglio, pepe.



IL SAPORE E IL PROFUMO **INTENSI E AROMATICI** DEL FINFERLO
SI SPRIGIONANO SOLO DURANTE LA COTTURA, ESALTATI DAL **GUSTO DECISO**
DI UN FORMAGGIO D'ALPEGGIO E DI ALTE QUOTE: **LA FONTINA DOP.**

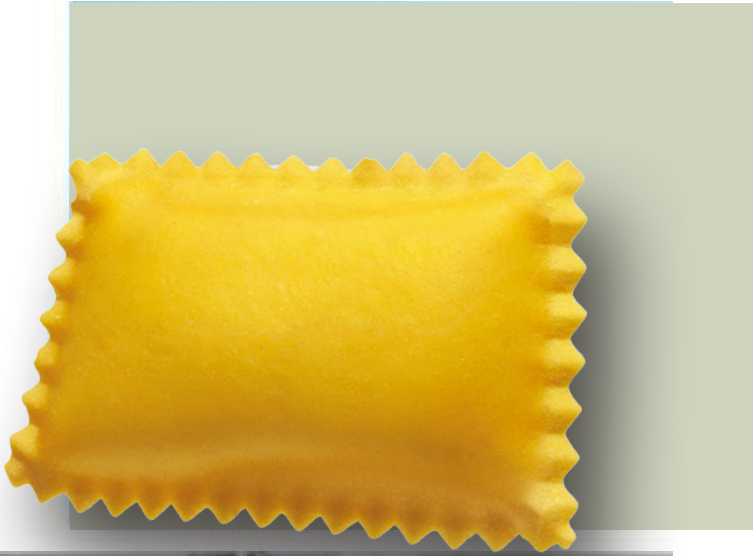


BE UNIQUE. BE BAULETTI.



40 / 50 MM

55 / 65 MM



BAULETTI®

CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

K115

PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	6 pz. (130 g c.a.)



INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 9%,
pangrattato, sale, pepe.



IL PISTACCHIO VERDE DI SICILIA, UN FRUTTO
DAL GUSTO **DOLCE**, **DELICATO** E **AROMATICO**,
UNIVERSALMENTE RICONOSCIUTO COME
UNICO, SI SPOSA QUI CON LA **SAPORITA**
RICOTTA DI PECORA.



BAULETTI®

CON PESCE SPADA E LIME

K136

PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	5 pz. (110 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Pesce spada 55%, ricotta, pangrattato,
gelatina alimentare, olio extra vergine di oliva,
succo di lime, sale, scorza di lime.



UN RIPIENO DI PESCE SPADA
CON UNA **FRESCA NOTA** DI LIME.



BAULETTI®

RIPIENI ALL'ASTICE

K119



PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	5 pz. (110 g c.a.)



INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Astice 49%, granchio, purea di patata (patate, brodo, sedano, carote, olio extra vergine di oliva, rosmarino), pangrattato, sale, menta, pepe bianco.



IL **SAPORE DECISO** DELL'ASTICE AMERICANO E LA CORPOSITÀ DELLE SUE CARNI VENGONO PRESERVATI IN QUESTO RIPIENO GRAZIE A UNA PREPARAZIONE ATTENTA E SAPIENTE.

L'AGGIUNTA DI **MENTA PORTA UNA NOTA**

RINFRESCANTE A CORONAMENTO DI QUESTO RICERCATO RIPIENO.



BAULETTI®

CON FUNGHI PORCINI E “TALEGGIO DOP”

K142

PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	5 pz. (110 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Funghi porcini 41%, ricotta, Taleggio DOP 24%, pane,
gelatina alimentare di origine animale, olio extra
vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.



UNA RAFFINATA TECNICA DI BRASATURA
ESALTA AL MASSIMO L'**AROMA INTENSO**
DEL PORCINO, AVVOLTO DALLA
DELICATA PICCANTEZZA
DEL TALEGGIO DOP, IN UN RIPIENO
PROFUMATO DI SOTTOBOSCO.



BAULETTI®

CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG

K141



PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	5 pz. (110 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Carne di bovino 60%, vino Barolo DOCG 6%,
amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla,
sedano, carote, aglio, alloro, rosmarino.



UN RIPIENO CHE CELEBRA IL
CALORE DEI RITI CONDIVISI E IL
PIACERE DI STARE INSIEME.

UN **FONDO AROMATICO**,
UNA **LENTA COTTURA** DEI
TAGLI MIGLIORI DEL MANZO
GENEROSAMENTE
MARINATI NEL PREGIATO
BAROLO DOCG PER UN SAPORE
E CONSISTENZA UNICI.

LA TRADIZIONE CI HA REGALATO FORME
IDEALI, PERFEZIONATE NEL TEMPO
DALLE MANI ESPERTE DELLE SFOGLINE.
UNENDO COMPETENZA, TECNOLOGIA
E DESIGN, PROSEGUIAMO IN QUESTA
ESPLORAZIONE PER REALIZZARE FORMATI
E GEOMETRIE CAPACI DI ESALTARE
GLI INGREDIENTI, I RIPIENI E L'ESTETICA
DEI NOSTRI PRODOTTI.



AGNOLI

CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA

K129

PESO DI UN PEZZO	10/14 g
RIPIENO	60%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	5-6 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	10pz (120g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 60%

Ricotta, Stracchino 21%, tartufo 5%,
pane, sale, aroma.



45 / 55 MM

42 / 52 MM



IL **GUSTO DELICATO** DEL TARTUFO SCORZONE SI FONDE
IN MANIERA ARMONICA CON QUELLO **LEGGERMENTE**
PUNGENTE DELLO STRACCHINO ALL'ANTICA,
UN'ECCCELLENZA TRA I FORMAGGI PRODOTTI NELLE
VALLI OROBICHE DELLA LOMBARDIA. IL RISULTATO È
UN RIPIENO DEL TUTTO INEDITO, RACCHIUSO IN
UNA FORMA CHE CITA IL TRADIZIONALE AGNOLOTTO
DALLA SFOGLIA RIPIEGATA E DENTELLATA SUI BORDI.



BOTTONI AL GAMBERO ROSSO

K143



PESO DI UN PEZZO	17/18 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	3-4 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	5 pz. (90g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Bisque di gambero rosso 60%, gambero rosso
29%, pangrattato, gelatina alimentare di
origine animale, cerfoglio, pepe.



50 / 55 MM



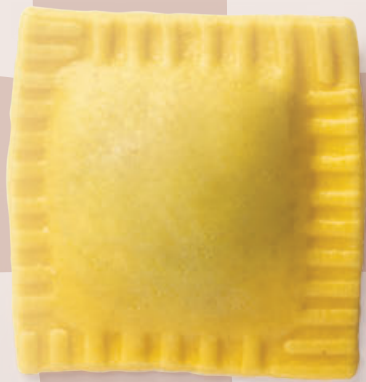
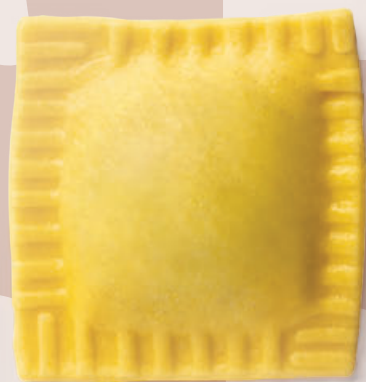
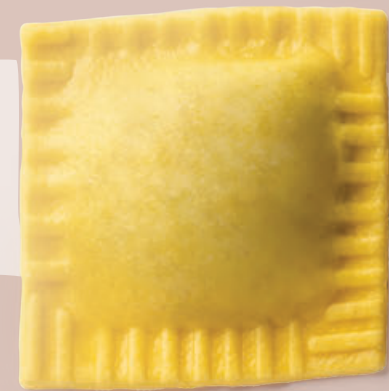
IN QUESTO RIPIENO IL PREGIATO GAMBERO ROSSO TROVA LA SUA
ESPRESSIONE MASSIMA IN UNA BISQUE CHE NE SPRIGIONA LA
SAPIDA E ALLO STESSO TEMPO INTENSA ESSENZA.

LA SFOGLIA AVVOLGE MORBIDAMENTE
QUESTO RIPIENO CREMOSO E DELICATO
IN UN CONNUBIO PERFETTO,
PRESERVANDONE IL GUSTO
UNICO E PIENO.





QUADRELLI.



42 / 52 MM

45 / 55 MM





QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

K117

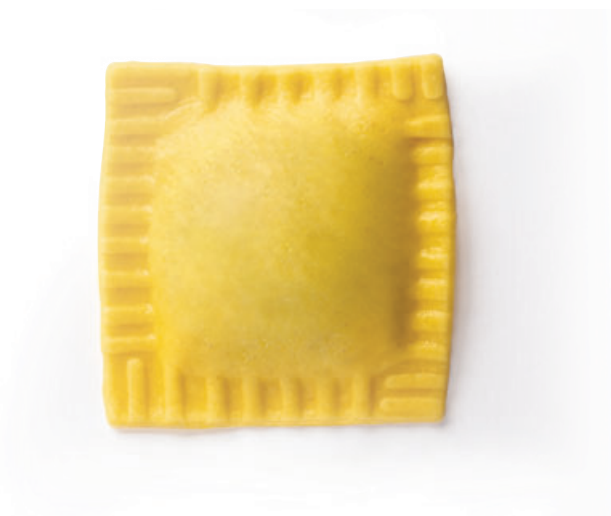
PESO DI UN PEZZO	12/16 g
RIPIENO	55%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	4-5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	9 pz. (120g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 55%

Carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo,
ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato,
funghi cardoncelli brasati 4%, uova da
allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino
rosso, aglio, prezzemolo, sale, pepe.



IL CARDONCELLO, UN FUNGO
CARNOSO DAL SAPORE
DECISO E DAL PROFUMO
INTENSO, ESALTA LA RINOMATA
CARNE DI CHIANINA, RAZZA
BOVINA AUTOCTONA DELLA
ZONA DETTA VAL DI CHIANA.



LE VIOLETTE CON PATATE VIOLA VITELOTTE

K130

PESO DI UN PEZZO	13/17 g
RIPIENO	60%
RESA IN COTTURA	+20%
COTTURA	4-5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	8pz (120g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 60%

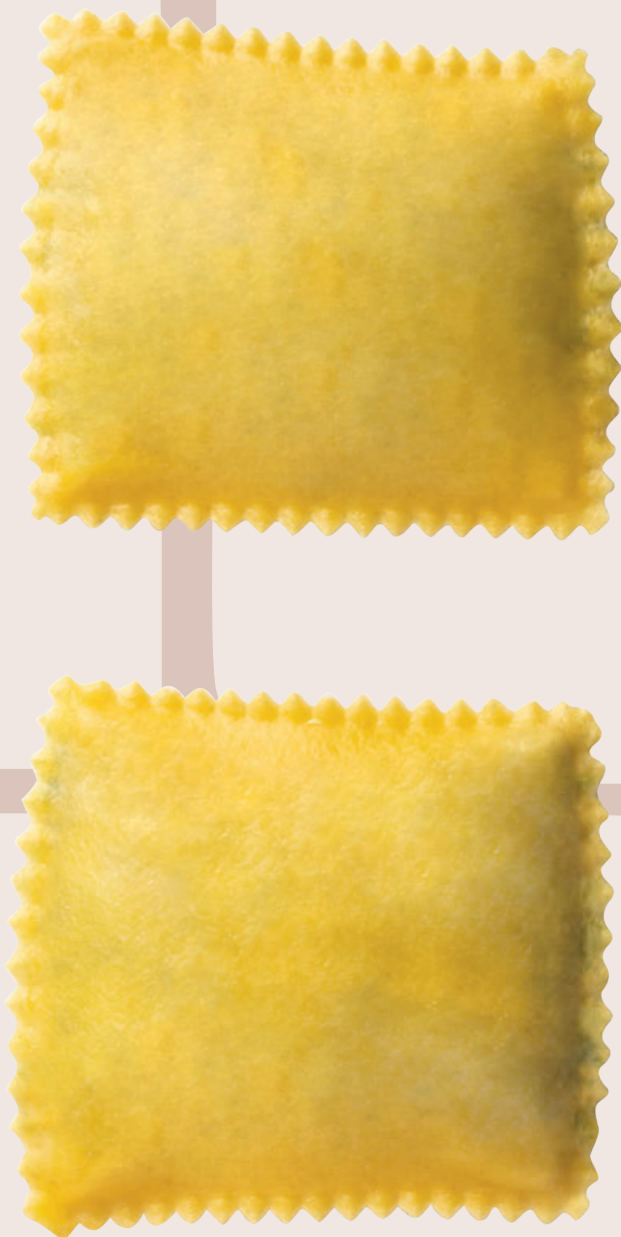
Purea di patate viola 60% (Vitelotte), stracchino,
guanciale, Pecorino Romano DOP, latte, olio extra
vergine di oliva, aglio, sale, erba cipollina.



PATATA DOLCE E MORBIDA, DALLA POLPA FARINOSA E DAL SAPORE VELLUTATO CHE RICORDA LA CASTAGNA, LA VITELOTTE È CARATTERIZZATA DA UN CORPO DI COLORE VIOLA INTENSO. NELLE VIOLETTE INCONTRA STRACCHINO E PECORINO ROMANO DOP IN UN RIPIENO MORBIDO, CONTROBILANCIATO DALLA CROCCANTEZZA DEL GUANCIALE.



RAVIOLOLONI.



78 / 88 MM

65 / 75 MM



RAVIOLONI

CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI

K108

PESO DI UN PEZZO	38/46 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	3pz (150g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Ricotta di bufala 66%, spinaci 23%,
pangrattato, sale, pepe.



LA RICOTTA DI BUFALA SI
DIFFERENZIA NETTAMENTE DALLE
ALTRE PER LA **PARTICOLARITÀ DEL**
SAPORE E PER LA **CONSISTENZA**
DELLA PASTA CHE È MENO
GRANULOSA DELLE ALTRE
RICOTTE. DEGLI SPINACI SONO
UTILIZZATE SOLO LE **FOGLIOLINE**,
CIOÈ LA PARTE PIÙ TENERA
E SAPORITA.

RAVIOLONI

CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E “RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP”

K111

PESO DI UN PEZZO	38/46 g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	3pz (150g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

Ricotta, Asiago DOP 27%, Radicchio Rosso di
Treviso IGP brasato 24%, pangrattato, sale, pepe.



L'ASIAGO DOP HA SAPORE
DI LATTE APPENA MUNTO,
**DOLCE MA CON UNA LIEVE
PUNTA DI ACIDITÀ**, IN UN
CONTRASTO PERFETTO
CON IL GUSTO ADULTO,
LIEVEMENTE AMAROGRNOLO
DEL RADICCHIO DI TREVISO
IGP, CHE IN QUESTO RIPIENO
È PRESENTE SIA NELLA
VARIETÀ TARDIVA
CHE PRECOCE.

RAVIOLOTTI.



65 / 75 MM

49 / 51 MM





RAVIOLOTTI CON POLENTA E “MONTASIO DOP”

K112

PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+15%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	6 pz. (130 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Polenta 74% (acqua, farina di mais, sale),
formaggio Montasio DOP 25%, sale.



POLENTA DI MAIS GIALLO E MONTASIO DOP
STAGIONATO ALMENO 2-4 MESI E PER UN
RIPIENO AVVOLGENTE, DAL **GUSTO PIENO**,
SAPIDO, CHE SI CONCLUDE CON LA NOTA
DI FONDO **DOLCE** DEL FORMAGGIO.



RAVIOLOTTI AL BACCALÀ

K127

PESO DI UN PEZZO	18/23 g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+18%
COTTURA	5 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	6 pz. (130 g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

Baccalà 70%, latte intero fresco pastorizzato,
farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra
vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.



FILETTI DI BACCALÀ DISSALATI,
BRASATI NEL LATTE E MANTECATI
CON LA FARINA DI MAIS BIANCO,
PER UN **RIPIENO CREMOSO**
E CONSISTENTE,
AVVOLGENTE E SAPORITO.



TORTELLINI

ALLA MODA DI BOLOGNA

K107

PESO DI UN PEZZO	1,8g/2,0g
RIPIENO	35%
RESA IN COTTURA	+35%
COTTURA	3-4 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	90g

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 35%

Parmigiano Reggiano DOP 37%, mortadella 37%,
carne di suino, olio di semi di girasole, noce
moscata, vino, sale, rosmarino, aglio, pepe.



17 / 19 MM

17 / 19 MM

CARNE DI SUINO BRASATA NEL VINO CON SPEZIE
E PIANTE AROMATICHE, MORTADELLA, PARMIGIANO
REGGIANO DOP E L'INDISPENSABILE NOCE
MOSCATA. QUANTO BASTA PER **UN SAPORE DI
UN'INTENSITÀ STRAORDINARIA.**



BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO

K100

PESO DI UN PEZZO	12/14 g
RIPIENO	49%
RESA IN COTTURA	+33%
COTTURA	5-6 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	10pz (140g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 49%

Parmigiano Reggiano DOP 42%, ricotta,
pangrattato, uova da allevamento a terra,
sale, noce moscata.

AL PARMIGIANO REGGIANO DOP PER IL 42% DEL
RIPIENO SI DEVE LA **PIENEZZA DI GUSTO** E L'AROMA
ROTONDO E PIENO DEL BALANZONE.



35 / 37 MM

32 / 34 MM



TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

K137

PESO DI UN PEZZO	7/9 g
RIPIENO	58%
RESA IN COTTURA	+26%
COTTURA	3 min.
PORZIONE CONSIGLIATA	12 pz. (100g c.a.)

INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,
uova da allevamento a terra.

INGREDIENTI DEL RIPIENO 58%

Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP 19%, pane,
panna, gelatina alimentare di origine animale, sale.

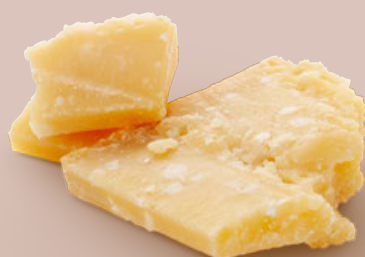


40 / 45 MM

40 / 50 MM



PARMIGIANO REGGIANO DOP,
LATTE INTERO FRESCO E RICOTTA, TUTTI
DI ORIGINE ITALIANA: **UN INNO ALLA
CREMOSITÀ E ALLA MORBIDEZZA**, QUESTO
RIPIENO OFFRE AL PALATO UNA SENSAZIONE
VELLUTATA E UN'ESPERIENZA **INTENSA**.



MAMMOLI DI PATATE VIOLA VITELOTTE

K139



PESO DI UN PEZZO

4,3 g

RESA IN COTTURA

+5%

COTTURA

2-3 min.

PORZIONE CONSIGLIATA

150g

INGREDIENTI

Purea di patate viola 68% (Vitelotte),
farina di grano tenero, acqua,
fecola di patate, sale.



QUEL **SAPORE DELICATO E
UNICO CHE RICORDA LA
CASTAGNA**, CON LA SUA
CAPACITÀ DI DARE AL PIATTO UN
TOCCO DI COLORE SORPRENDENTE.
PER I MAMMOLI **VENGONO
UTILIZZATE UNICAMENTE LE
VITELOTTE**. AI MAMMOLI ABBIAMO
DEDICATO UN FORMATO ESCLUSIVO
CHE RICORDA IL TAGLIO AL COLTELLO
DELLO GNOCCO FATTO A MANO.

CODICE	NOME PRODOTTO	PESO UNITÀ DI VENDITA	CONFEZIONAMENTO	DURATA PRODOTTO	PORZIONE CONSIGLIATA
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	10 PZ.
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI	18 MESI	10 PZ.
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	5 PZ.
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	5 PZ.
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	6 PZ.
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	5 PZ.
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	5 PZ.
K143	BOTTONI AL GAMBERO ROSSO	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	5 PZ.
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE	4kg	4 SACCHETTI DA 1 KG CAD.	24 MESI	150g
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE	2kg	8 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	8 PZ.
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI	4 PZ.
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI	4 PZ.
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI	4 PZ.
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI	4 PZ.
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	9 PZ.
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI	3 PZ.
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI	3 PZ.
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	6 PZ.
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI	6 PZ.
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	7 PZ.
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	7 PZ.
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	7 PZ.
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI	7 PZ.
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI	18 MESI	90g
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO DOP	2kg	10 VASSOI DA 24 PEZZI CAD.	18 MESI	12 PZ.

Prodotto surgelato (conservare a - 18 °C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.
Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.

BE SUSTAINABLE. BE DIVINE.

II NOSTRI PACK SONO **PRATICI, SICURI E RISPETTOSI DEL PRODOTTO E DELL'AMBIENTE**. LI ABBIAMO MESSI A PUNTO PER PORTARE A DESTINAZIONE LA NOSTRA PASTA IN MODO **IMPECCABILE E SOSTENIBILE**.

IL VASSOIO PER I GRANDI FORMATI

GARANTITO DAL **BREVETTO EUROPEO**, È PROGETTATO PER PRESERVARE L'INTEGRITÀ DEI SINGOLI PEZZI DI PASTA DI GRANDE FORMATO. IL PLATEAU È IN PLASTICA RICICLATA E PUÒ ESSERE SMALTITO, COSÌ COME IL FILM CHE LO SIGILLA, NEL RACCOGLITORE DELLA PLASTICA.



LE CONFEZIONI DA 1KG

REALIZZATE IN PLASTICA
100% RICICLATA E RICICLABILE.

SURGIPACK, IL PACK DAL SENSO PRATICO

GRAZIE ALL'ESCLUSIVO SISTEMA APRI E CHIUDI, TI **PERMETTE DI MANTENERE INTATTA LA FRAGRANZA DEL PRODOTTO** CONSERVANDOLO IN MANIERA OTTIMALE.



Surgital: celebrating freshness.

La freschezza è il nostro punto di vista sul mondo.
È un modo di pensare, di vivere e di lavorare.
È attenzione, ascolto, inventiva e capacità d'innovazione.
È la nostra cultura, il nostro modo di concepire la cucina.
Celebrando e reinventando, nel solco della tradizione.
Supportando e anticipando i bisogni di chef e ristoratori.
Affrontando ogni giorno con entusiasmo e caparbietà.
È come facciamo la nostra pasta, più fresca del fresco.
È tradizione che sposa il progresso.
È cura di ogni dettaglio, il rispetto di ogni sapore.
È il coraggio di sfidare pregiudizi, l'audacia del diffondere il valore della buone idee.
È l'eccellenza tecnica che innalza la cultura culinaria.
È trasformare ogni ingrediente in un'emozione, ogni piatto in un ricordo.
Per chi cerca nuove esperienze, senza dimenticare le proprie radici.

In cucina, a tavola, nella vita.



#1.

Made of Italy

L'Emilia-Romagna è la Food Valley d'Italia, una terra dove il gusto è cultura e tradizione e dove l'arte della buona tavola si tramanda da generazioni. È una regione con la più alta concentrazione di prodotti DOP e IGP, un vero motore economico fondato sul valore del cibo e sulla sua eccellenza.

È qui che siamo nati, nella culla della pasta fresca: quella preparata con uova e semola di grano duro, stesa al mattarello e custodita come un patrimonio di saperi e gesti antichi.



#2.

Portiamo la cucina italiana nel mondo.

Siamo **il primo pastificio di pasta fresca dell'Emilia-Romagna**, azienda di riferimento in Italia e nel mondo per **la pasta fresca, i piatti pronti e i sughi della tradizione italiana, tutti sapientemente surgelati.**

Da oltre 40 anni portiamo la cultura gastronomica italiana nel mondo, curando meticolosamente la qualità dei nostri ingredienti e mantenendo un alto livello di eccellenza.



#3.

Intelligenza artigianale.

Abbiamo insegnato alle nostre macchine l'arte della sfoglia, quei gesti nati dalle mani sapienti delle sfogline che rendono i nostri prodotti autentici, proprio come quelli della grande tradizione di cui siamo interpreti.



La tecnologia del freddo.

Il freddo è un metodo di conservazione sicuro, naturale e sostenibile.

Surgeliamo i nostri prodotti pezzo per pezzo per mantenerne intatte tutte le qualità nutrizionali e organolettiche, garantendo igiene assoluta, riduzione degli sprechi e controllo del food cost e un'etichetta pulita.

Il nostro impegno per un futuro più sostenibile.

Siamo un'impresa familiare italiana che **pone al centro le persone, la sicurezza e la sostenibilità**. Guidati da un codice etico che orienta le nostre scelte, **investiamo** nel territorio e in iniziative sociali. Con la nostra pasta fresca esportata nel mondo **diffondiamo** la cultura e i valori di un'azienda solida, fondata su **qualità certificata** di prodotti, impianti e processi.

- SISTEMA DI PRODUZIONE ENERGETICA INTEGRATO
- DEPURAZIONE DELLE ACQUE DEL CICLO PRODUTTIVO
- RECUPERO DEI RIFIUTI PRODUTTIVI
- RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI

SCOPRI DI PIÙ SU **SURGITAL.IT**



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

SURGITAL.IT
NUMERO VERDE 800 73 35 25