



**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.



# BE UNI BE DIVI

#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 DUR**O MACINATA NEI MIGLIORI MULINI ITALIANI: PER OGNI CHILO DI SEMOLA UTILIZZIAMO **8 UOVA** DI GALLINE ALLEVATE A TERRA.



# QUE. TINE.

DIVINE®  
CREAZIONI

#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 VITELOTTE	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 VITELOTTE

49

#### LEGENDA



RICETTA ADATTA  
AD UNA DI ETÀ VEGAN

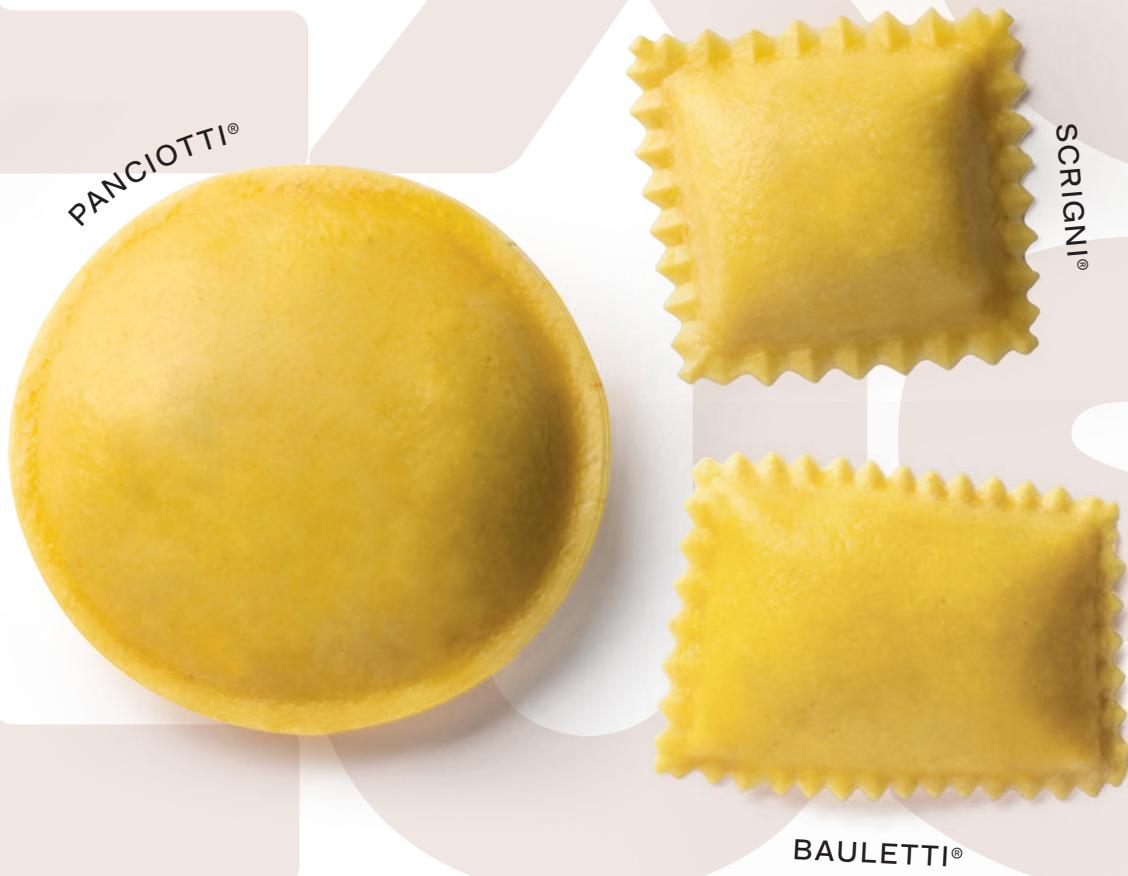


RICETTA SENZA  
LATTE E DERIVATI





# BE EXCLUSIVE. BE DIVINE.



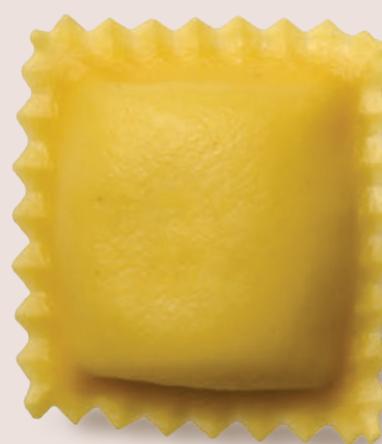
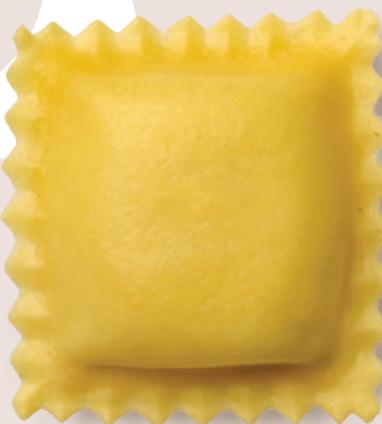
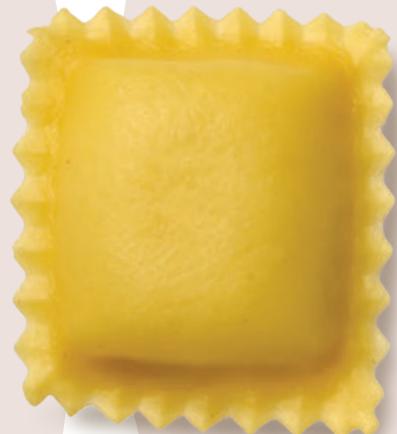
## SCRIGNI®, PANCIOTTI® E BAULETTI®: I NOSTRI FORMATI ESCLUSIVI.

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®.

WINGE  
JUNIOR  
SUBSCRIPTIONS

WINGE  
JUNIOR  
SUBSCRIPTIONS



53 / 60 MM

38 / 47 MM



# SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA

## K124

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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®**  
**RIPENI AGLI SCAMPI**

**K128**

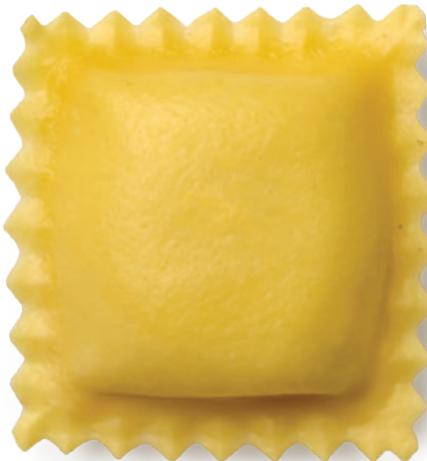
<b>PESO DI UN PEZZO</b>	16/20 g
<b>RIPENO</b>	67%
<b>RESA IN COTTURA</b>	+20%
<b>COTTURA</b>	2 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	7 pz. (125 g c.a.)

**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

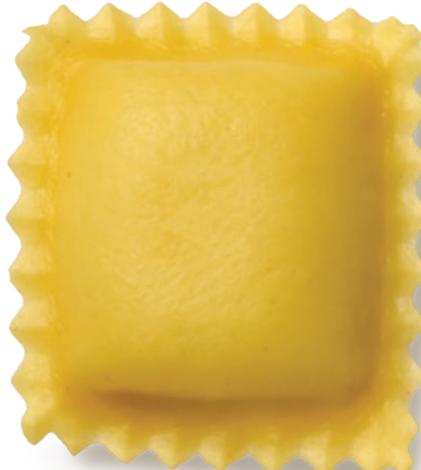
<b>PESO DI UN PEZZO</b>	16/20 g
<b>RIPENO</b>	67%
<b>RESA IN COTTURA</b>	+20%
<b>COTTURA</b>	2 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	7 pz. (125 g c.a.)

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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 RIPENO. LA ROTONDITÀ  
DEL PECORINO ROMANO DOP LA FA  
DA PADRONE SENZA NASCONDERE  
LA NOTA SPEZIATA DEL PEPE NERO.



## K135

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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 RIPENO **CREMOSO** E  
**SPEZIATO**, PROPRIO COME VUOLE LA  
TRADIZIONE.

uniqa  
BEB  
uniqa  
BEB



Ø 70 MM



# PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA

## K110

<b>PESO DI UN PEZZO</b>	30/34 g
<b>RIPENO</b>	66%
<b>RESA IN COTTURA</b>	+15%
<b>COTTURA</b>	6 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	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**

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

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPENO 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 RIPENO **LIEVEMENTE  
DOLCE** MA AL CONTEMPO **MOLTO SAPORITO**.



# PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

## K126

<b>PESO DI UN PEZZO</b>	30/34 g
<b>RIPENO</b>	66%
<b>RESA IN COTTURA</b>	+15%
<b>COTTURA</b>	6 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	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

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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.



unique  
BAU  
bau



40 / 50 MM

55 / 65 MM



# BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

## K115

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



### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.



### INGREDIENTI DEL RIPENO 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

<b>PESO DI UN PEZZO</b>	18/23 g
<b>RIPENO</b>	62%
<b>RESA IN COTTURA</b>	+20%
<b>COTTURA</b>	5 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	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® RIPENI ALL'ASTICE

**K119**



<b>PESO DI UN PEZZO</b>	18/23 g
<b>RIPENO</b>	62%
<b>RESA IN COTTURA</b>	+20%
<b>COTTURA</b>	5 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	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

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



### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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 RIPENO  
PROFUMATO DI SOTTOBOSCO.



# BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG

**K141** 

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



## INGREDIENTI DELLA SF oglia

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPENO 62%

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



UN RIPENO 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, PROSEGUIMMO IN QUESTA  
ESPLORAZIONE PER REALIZZARE FORMATI  
E GEOMETRIE CAPACI DI ESALTARE  
GLI INGREDIENTI, I RIPIENI E L'ESTETICA  
DEI NOSTRI PRODOTTI.

BE  
MORE.  
BE  
DIVINE.



# AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA

**K129**

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



45 / 55 MM

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

42 / 52 MM



## INGREDIENTI DEL RIPENO 60%

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

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



# BOTTONI AL GAMBERO ROSSO

**K143**



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



50 / 55 MM

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

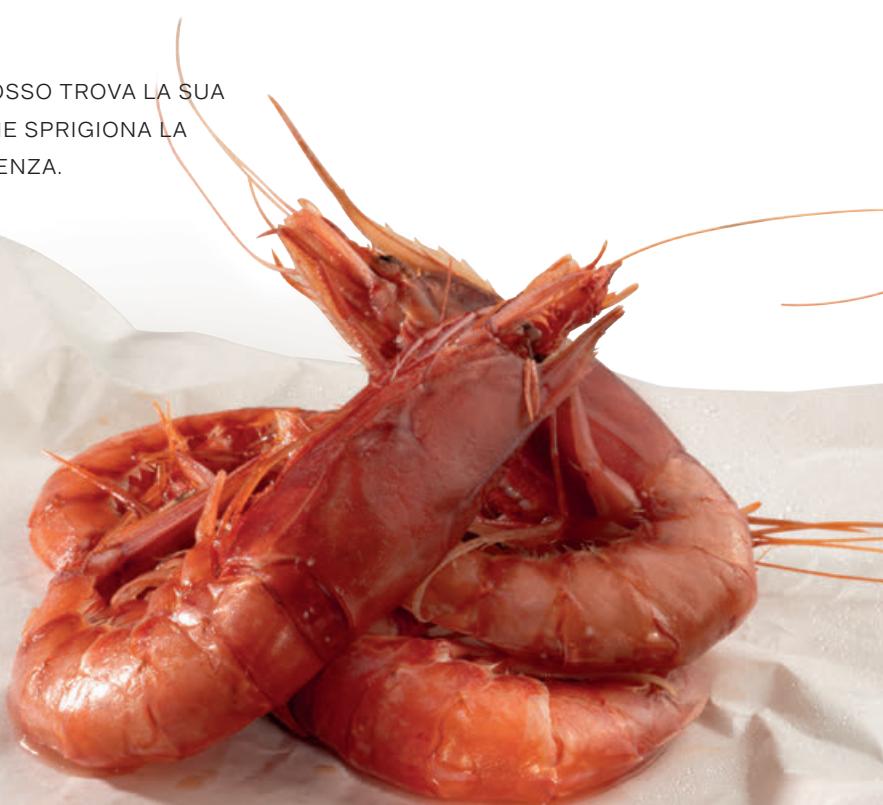


## INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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

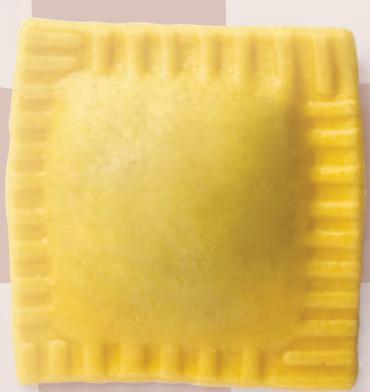
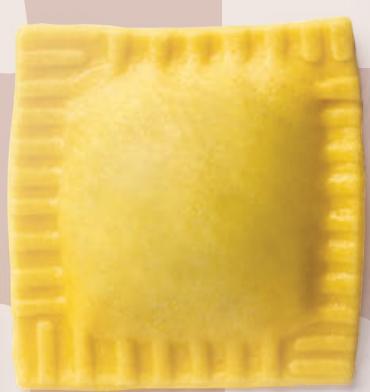
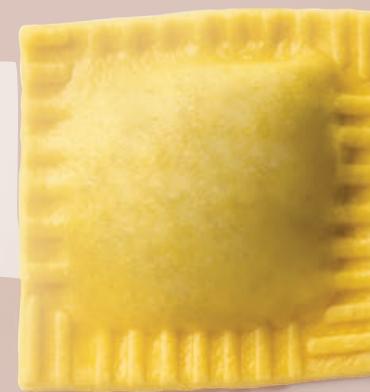
IN QUESTO RIPIENO IL PREGIATO GAMBERO ROSSO TROVA LA SUA ESPRESSIONE MASSIMA IN UNA BISQUE CHE NE SPRIGIONA LA SAPIDA E ALLO STESSO TEMPO INTESA ESSENZA.

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





# QUADRERELLI



42 / 52 MM

45 / 55 MM





# QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

**K117**

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



## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPENO 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

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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 RIPENO MORBIDO, CONTROBILANCIATO DALLA  
CROCCANTEZZA DEL GUANCIALE.



# RAVIVOLONI.



78 / 88 MM

65 / 75 MM



# RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI

## K108

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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**

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

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPENO 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 AMAROGNOLO**  
DEL RADICCHIO DI TREVISO  
IGP, CHE IN QUESTO RIPENO  
È PRESENTE SIA NELLA  
VARIETÀ TARDIVA  
CHE PRECOCE.

# RAVVIOLOTTI



65 / 75 MM

49 / 51 MM





# RAVIOLOTTI CON POLENTA E "MONTASIO DOP"

## K112

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



### INGREDIENTI DELLA SFOLGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 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  
RIPENO AVVOLGENTE, DAL **GUSTO PIENO,**  
**SAPIDO**, CHE SI CONCLUDE CON LA NOTA  
DI FONDO **DOLCE** DEL FORMAGGIO.

# RAVIOLOTTI AL BACCALÀ

## K127

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 62%

Baccalà 70%, latte intero fresco pasteurizzato,  
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 **RIPENO CREMOSO**  
**E CONSISTENTE,**  
**AVVOLGENTE E SAPORITO.**

# TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA

**K107**

**PESO DI UN PEZZO** 1,8g/2,0g

**RIPENO** 35%

**RESA IN COTTURA** +35%

**COTTURA** 3-4 min.

**PORZIONE CONSIGLIATA** 90g



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

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPENO 49%

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



35 / 37 MM

32 / 34 MM

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



# TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

**K137**

**PESO DI UN PEZZO** 7/9 g

**RIPENO** 58%

**RESA IN COTTURA** +26%

**COTTURA** 3 min.

**PORZIONE CONSIGLIATA** 12 pz. (100g c.a.)



40 / 45 MM

**INGREDIENTI DELLA SFOGLIA**

40 / 50 MM

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.



**INGREDIENTI DEL RIPENO 58%**

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

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



# MAMMOLI DI PATATE VIOLA VITELOTTE

**K139**



<b>PESO DI UN PEZZO</b>	4,3 g
<b>RESA IN COTTURA</b>	+5%
<b>COTTURA</b>	2-3 min.
<b>PORZIONE CONSIGLIATA</b>	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 GNOCCHO FATTO A MANO.

## INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO

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 RACCOLTORE DELLA PLASTICA.



PLEASE RECYCLE



## 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](http://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](mailto:surgital@surgital.it)

**SURGITAL.IT**  
NUMERO VERDE 800 73 35 25