



27

ALTA
TRADIZIONE

Prodotto surgelato (da 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.



ALTA TRADIZIONE

IL CATALOGO

della pasta fresca

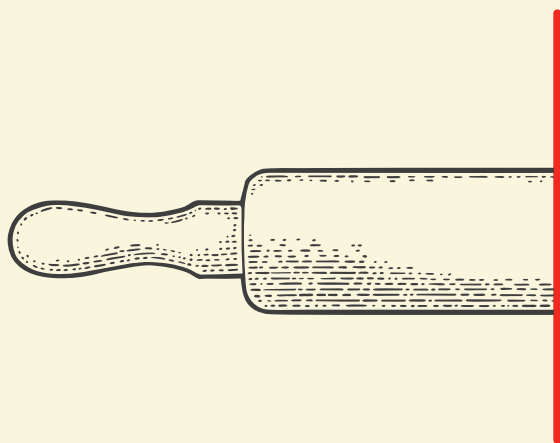
27

EDIZIONE





ALTA TRADIZIONE



EREDITARE LA

È nato in noi, in un piccolo laboratorio artigianale,
il coraggio di credere in una passione:
l'amore per le tradizioni della nostra terra, la Romagna.

Un'antica ricetta di famiglia il punto di partenza.
Poi l'esperienza di quattro generazioni di pastai.
L'amore per le cose fatte bene.
E un sogno: portare la tradizione della pasta fresca
italiana sulle tavole di tutto il mondo.

Cappelletti romagnoli, Tortellini bolognesi, Tagliatelle,
Garganelli, Strozzapreti, Gnocchetti... sfogliando que-
sto catalogo scoprirete che ogni pasta, con la sua for-
ma, è pronta a raccontare la sua origine, la sua storia
e il suo futuro, nelle vostre ricette più raffinate.



TRADIZIONE



qualità

Per fare questo abbiamo studiato ogni dettaglio: dalla qualità degli ingredienti all'abilità di macchine evolute capaci di ripetere il gesto delle mani e offrirvi una pasta che mantiene inalterate tutte le caratteristiche della pasta fresca artigianale. Abbiamo affidato la produzione all'esperienza dei nostri mastri pastai che questa tradizione conoscono e amano proprio come noi.

tradizione

Un lavoro assiduo di ricerca e di studio ci ha portato nell'arco di 40 anni a mettere in catalogo più di 100 referenze: il patrimonio dell'intera penisola italiana.

surgelazione

Il freddo, il nostro unico alleato. La pasta Laboratorio Tortellini®, sapientemente surgelata, è sempre più apprezzata dalla ristorazione di qualità: oggi arriva nelle cucine di tutto il mondo.



ALLA BASE DI UNA BUONA
PASTA FRESCA RIPIENA O NON,
LUNGA O CORTA, C'È PRIMA DI TUTTO
UNA GRANDE SFOGLIA.



The logo for Laboratorio Tortellini is a white, rounded shape resembling a pasta piece, with a black shadow underneath. The text "Laboratorio Tortellini" is written in red, with a registered trademark symbol (®) next to "Tortellini".

Laboratorio
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

I POSTULATI PER UNA BUONA SFOGLIA

1

la semola

Utilizziamo principalmente semola di grano duro. A differenza della farina di grano tenero questa, oltre che rendere la sfoglia più elastica, garantisce senz'altro una grande tenuta in cottura, aspetto che abbiamo considerato prioritario per l'utilizzo del prodotto nella ristorazione. La nostra semola di grano duro è lavorata nei migliori mulini italiani.

2

le uova

Impieghiamo solamente uova provenienti da galline allevate a terra, almeno cinque per chilo di farina, che conferiscono il colore dorato intenso alla sfoglia.



3

gli ambienti

Produciamo la sfoglia in un ambiente caldo e umido, come buona regola vuole, per mantenere la tipica elasticità e morbidezza.

4

gli artisti della pasta

Ma soprattutto la produzione avviene sotto l'occhio esperto dei nostri mastri pastai che regolano la produzione e la modificano anche in base alle condizioni climatiche esterne.



LA PASTA FRESCA DELLO CHEF

Certo la qualità è un vantaggio a prescindere nelle cucine, ma quello che fa della pasta fresca Laboratorio Tortellini® una collaboratrice insostituibile per lo chef sono le sue caratteristiche uniche.

qualità costante

Il controllo rigoroso di ogni fase della produzione garantisce un prodotto dalla qualità costante.

risparmio di tempo

Facile da utilizzare, con tempi di cottura brevissimi a prodotto ancora surgelato, garantisce un notevole risparmio di tempo.

gamma

Un catalogo di oltre 100 referenze non deluderà mai la creatività più esigente.

surgelazione IQF

Surgeliamo ogni pezzo di pasta singolarmente per eliminare gli sprechi. Si utilizza solo il necessario.

resa

Un vantaggio che si traduce subito in termini di food cost è la sua resa altissima.

food cost

Il food cost è sempre sotto controllo.

tenuta in cottura

L'ottima tenuta in cottura e l'alta resistenza allo stress fanno della nostra pasta la Pasta ideale nella ristorazione.

shelf life

Tutti i prodotti hanno una shelf-life di 24 mesi. La pasta con ripieno di carne o pesce ha una shelf life di 18 mesi. Ogni eccezione è segnalata con un asterisco



IL CUORE SEGRETO DELLA QUALITÀ

materie prime

Andiamo personalmente nelle zone di produzione a scegliere le materie prime. Le lavoriamo internamente e non usiamo semilavorati.

clean label

Non abbiamo nessun segreto da nascondere, utilizziamo solo ingredienti naturali e semplici. Un'etichetta pulita e di facile lettura.

zero conservanti

Grazie alla surgelazione non abbiamo bisogno di aggiungere nessun conservante per portare la nostra pasta fresca nelle cucine di tutto il mondo.

lavorazione

Lavoriamo le materie prime manualmente in modo da ottenere un ripieno della consistenza desiderata e in cui si distinguono nettamente gli ingredienti. A vantaggio del profumo e del sapore.

sfoglia antica



ALTA TRADIZIONE

La sfoglia della pasta Laboratorio Tortellini® è la **sfoglia antica**, delicatamente striata come quella tirata al mattarello.

Ma offriamo anche altri due tipi di lavorazione: la sfoglia rustica e la trafilatura al bronzo.

SFOGLIA
RUSTICA

Una sfoglia rustica che raccoglie generosamente il sugo.

TRAFILATA
al BRONZO

Una particolare porosità per le paste trafilate, lunghe e corte.







D14

Gnocchetti sardi

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua, sale.

MIN 5-6 RESA +55% 1pz 0,8g 10 x 1kg 3kg



D02

Strigoli®

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +45% 1pz 0,8g 10 x 1kg 3kg



D03

Strigoli® VERDI

Ingredienti: farina di grano tenero, spinaci disidratati, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +45% 1pz 0,8g 10 x 1kg 3kg



D04

Orecchiette (specialità pugliese)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,3g 10 x 1kg 3kg



D22

Calamarata (specialità campana)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

La sua forma ricorda quella degli anelli di un calamaro e da qui il nome Calamarata. Un classico della cucina partenopea, senza uova, stretto parente del pacchero, condivide con lui i più saporiti e tipici condimenti, soprattutto quelli a base di pesce. Ha dato nome all'omonima ricetta, la più conosciuta e proposta in assoluto.

MIN 3-4 RESA +35% 1pz 3,4g 8 x 1kg 1,5kg



D13

Strigoloni

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 3,6g 10 x 1kg 1,5kg



D19

Paccheri

(specialità napoletana)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

I Paccheri napoletani (termine dialettale dell'italiano "schiaffoni"), senza uova, derivano il loro curioso nome dal suono emesso quando vengono versati nei piatti con un buon sugo mediterraneo.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 9,1g 9 x 1kg 1,5kg



D21

Cavatielli

(specialità pugliese)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

Andiamo in Puglia a riscoprire un'antica pasta regionale: i Cavatielli. Una pasta che appartiene alla tradizione delle "trascinate", cosiddette perché ottenute da una particolare lavorazione che prevede il trascinarsi e la pressione del pezzetto di sfoglia sul tagliere con movimenti particolari delle dita. L'impasto, che la lavorazione mantiene morbidissimo, è semplice: semola di grano duro, acqua e sale. La forma ricorda quella di una conchiglia allungata e semichiusa, ma pronta ad accogliere generosamente il sugo al suo interno. E di sughi che sposano bene i Cavatielli, nella stessa tradizione pugliese, ce ne sono diversi: di carne e di pesce, molto usato quello di baccalà o di cozze, quello di legumi e per non disdegnare i formaggi quello alla ricotta forte di pecora.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,8g 10 x 1kg 3kg



D16

Riminesi

(specialità riminese)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale.

Espressione riminese degli Strozzapreti romagnoli, impasto semplice, senza uova, ma con un nome assai singolare: pare infatti che derivi dall'augurio a soffocarsi che le donne romagnole ("Azdore") rivolgevano ai preti quando mangiavano appunto la loro pasta. La ragione sta nella lunga e invisa dominazione dello stato Pontificio in queste terre.

MIN 2-3 RESA +35% 1pz 2g 10 x 1kg 3kg



D07

Gramigna

GIALLA

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 5-6 RESA +55% 1pz 1g 10 x 1kg 3kg



D09

Gramigna

PAGLIA E FIENO

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua, sale.

MIN 5-6 RESA +55% 1pz 1g 10 x 1kg 3kg



D06

Strozzapreti

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,8g 10 x 1kg 3kg



D05

Bersaglieri

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, pomodoro disidratato, spinaci disidratati, succo di rapa rossa disidratata, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,3g 10 x 1kg 3kg



D10

Sedanini

GIALLI

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,3g 10 x 1kg 3kg



ALTA TRADIZIONE

la pasta corta all'uovo



ALTA TRADIZIONE



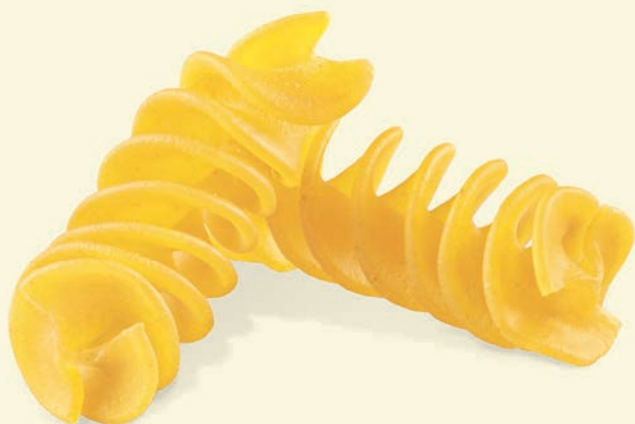
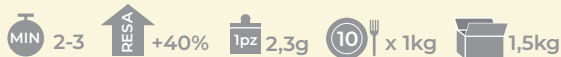
D12

Maccheroni

AL TORCHIO

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



D23

Fusilloni

DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



D01

Garganelli romagnoli

(specialità romagnola)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



D15

Passatelli

(specialità romagnola)

Ingredienti: uova da allevamento a terra, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, farina di grano tenero, sale, noce moscata.

Così detti perché prendono la loro forma speciale passando dai buchi dello strumento che si utilizza per farli. Risultato di un impasto di Parmigiano Reggiano DOP, uova da allevamento a terra, pangrattato, noce moscata e pochissima farina, i Passatelli sono compatti ma soffici e risultano gustosissimi al palato. Nella terra d'origine, la Romagna, vengono consumati in brodo, tuttavia con grande successo e oltre i confini d'origine, trovano impiego nelle preparazioni asciutte.





la pasta lunga senza uovo



E14

Pici

(specialità di Siena e Grosseto)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Nascono tra Siena e Grosseto, si chiamano Pici perché l'impasto semplice di acqua e farina va appunto appiccicato con le mani e poi steso, tagliato e arrotolato fino ad ottenere questi spaghetti grossi e irregolari. Simboli di una cucina contadina semplice e per questo oggi sempre più apprezzati, se conditi secondo tradizione preferiscono "l'aglione", un sugo al pomodoro con una bella presenza di aglio o i sughi alle briciole, con briciole di pane soffritte. A seguire i ragù, specialmente quello di anatra.

MIN 6-7 RESA +90% 1pz 35g 10 x 1kg 1,5kg



D18

Pizzoccheri

(specialità della Valtellina)

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale, sale, acqua.

I Pizzoccheri arrivano dalla Valtellina e sono grosse tagliatelle scure ricavate da un impasto di farina di frumento e di farina di grano saraceno, riconosciute come prodotto agroalimentare tradizionale. Ideali se gustati con formaggi locali e verdure, in particolare la verza.

MIN 5-6 RESA +50% 1pz 1,4g 10 x 1kg 1,5kg



E16

Spaghetti

DI PASTA FRESCA
TRAFILATI AL BRONZO

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

MIN 2-3 RESA +50% 1pz 30g 8 x 1kg 2kg

la pasta lunga all'uovo e senza uovo



E11

Bigoli

(specialità veneta)

TRAFILATA
ai BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

Pasta di origine veneta, simile nella forma agli spaghetti, ma più grossa con uno spessore di 2 mm e con l'impiego di uova nell'impasto. Si sposa con i sughi più diversi.

MIN 6-7 RESA +50% 1pz 35g 10 x 1kg 1,5kg



D17

Scialatielli

(specialità campana)  4,5 mm

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.

Rigorosamente non più lunghi di 10/12 cm, gli Scialatielli somigliano a delle fettuccine senza uova, ma presentano uno spessore maggiore. Tipicamente campani, si sposano benissimo con sughi di pesce.

MIN 4-5 RESA +50% 1pz 1,6g 10 x 1kg 1,5kg



ALTA TRADIZIONE

[Le dimensioni della pasta sono reali]

la pasta lunga all'uovo



E04



Tagliatelle



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



E10



Pappardelle



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



E02

Taglioline

VERDI



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua, sale.



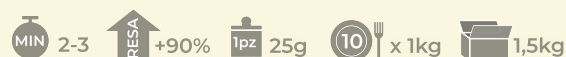
E07

Taglioline

AL NERO DI SEPIA



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale.



E01

Taglioline

GIALLE



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.



la pasta lunga all'uovo



E06

Spaghetti ALLA CHITARRA



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 5-6 RESA +60% 1pz 50g 10 x 1kg 1,5kg



E18

Taglierini RUSTICI ALL'UOVO



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 3-4 RESA +70% 1pz 34g 10 x 1kg 2kg



E15

Tagliatelle RUSTICHE ALL'UOVO



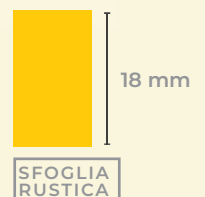
Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 2-3 RESA +65% 1pz 35g 10 x 1kg 2kg



E19

Pappardelle RUSTICHE ALL'UOVO



Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

MIN 3-4 RESA +70% 1pz 26g 10 x 1kg 2kg





B01

Ravioli RICOTTA E BIETA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta 66%, bieta erbetta 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 5-6  +25%  7,1 g  x 1kg  3kg



B05

Tortelli mezzaluna verdi

RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno 59%: ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

 4-5  +24%  10,5g  x 1kg  3kg



B04

Tortelli mezzaluna RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 59%: ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

 4-5  +24%  10,5g  x 1kg  3kg





ALTA TRADIZIONE



B15

Grantortellone®

RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15,3g 7 x 1kg 3kg



B16

Grantortellone® verde

RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15,3g 7 x 1kg 3kg

C30

Cappellacci

DI ZUCCA VIOLINA

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: zucca violina 65%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15,3g 7 x 1kg 3kg





C13

Tortelli ALLA RUCOLA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, rucola 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.

 MIN 4-5  RESA +25%  1pz 17,5g  7 x 1kg  3kg



C16

Tortelli AL RADICCHIO ROSSO

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, radicchio rosso 22,4%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 MIN 4-5  RESA +25%  1pz 17,5g  7 x 1kg  3kg



C04

Tortelli DI PATATA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: purea di patata 59%, ricotta, latte scremato in polvere, Grana Padano DOP, sale, spezie.

 MIN 4-5  RESA +25%  1pz 17,5g  7 x 1kg  3kg

C24

Tortelli ALLA ZUCCA VIOLINA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: zucca violina 70%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

 MIN 4-5  RESA +25%  1pz 17,5g  7 x 1kg  3kg



ALTA TRADIZIONE



C34

Ravioli

ALLA BORRAGINE

(specialità ligure)

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, borragine 22%, Grana Padano DOP, maggiorana, pangrattato, salvia, sale.

Sono un must della regione che sa davvero esaltare l'utilizzo delle erbe nelle sue specialità: la Liguria. Il loro gusto unico è dovuto proprio alla Borragine, erba spontanea della macchia mediterranea, che oggi viene appositamente coltivata. Anticamente questa pianta era ritenuta un antidoto alla tristezza, ha piccoli fiori di color blu oltremare e foglie gustose che sono utilizzate in cucina per il loro sapore assolutamente particolare.

MIN 2-3 RESA +20% 1pz 7,6g 8 x 1kg 3kg



B08

Tortellacci

RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta 70%, spinaci 19%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg



C41

Tortelli

AGLI ASPARAGI

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, asparagi disidratati, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, asparagi 39%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 7 x 1kg 3kg





C32

Raviolacci AI CARCIOFI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, aroma naturale di carciofo, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, carciofi 30%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

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



C09

Giganti RICOTTA ED ERBETTE

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta 60%, bieta erbetta 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26 g 8 x 1kg 3kg



C14

Panzerotti RICOTTA E SPINACI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta 63%, spinaci 21%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

MIN 5-6 RESA +15% 1pz 22 g 9 x 1kg 3kg

C11

Giganti RICOTTA E ASPARAGI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta 56%, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati, olio di semi di girasole, sale, cipolla, aglio.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26 g 8 x 1kg 3kg





C33

Raviolacci ALLE CASTAGNE

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di castagne 14%, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: castagne cotte 45% (castagne secche, alloro, acqua), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, pepe.

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



C38

Raviolacci

**AL FARRO
CON FORMAGGIO E NOCI**

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di farro integrale, acqua.

Ingredienti del ripieno 64%: ricotta, formaggi 21% (Grana Padano DOP, Casatella), noci 17%, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe.

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



C48

Fiocchi® MELA E CANNELLA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: mela disidratata 40%, robiola, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, cannella 0,2%.

 4-5  +35%  11,2g  x 1kg 




C50

Girasoli MASCARPONE E NOCI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 61%: ricotta, noci 15%, mascarpone 11%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, prezzemolo.

 5-6  +20%  25g  x 1kg 

SFOGLIA
ANTICA

C19

Fiocchi® FORMAGGIO E PERE



Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: pera disidratata 42%, formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pangrattato.

 4-5  +35%  11,2g  x 1kg 





A03

Tortellini

MIGNON

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 30%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 2-3 RESA +35% 1pz 1,7g 8 x 1kg 3kg



A02

Tortellini

BOLOGNESI

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg

A04

Cappelletti

AL PROSCIUTTO CRUDO

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%: carne di suino, mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo 16%, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg



SFOGLIA ANTICA

A13

Fiocchi®

SPECK E FONTINA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: Fontina DOP 20%, ricotta, speck 18%, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +35% 1pz 11,2g 9 x 1kg 3kg



A19

Raviolacci

ALLE CARNI BRASATE

(specialità piemontese)

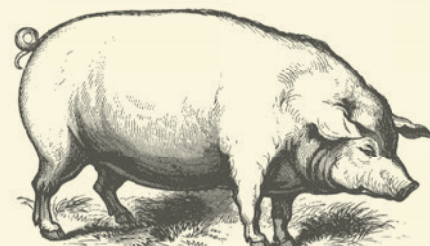
SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Ricordi d'alpeggio e profumo intenso di sottobosco, un fuoco scoppiettante e il desiderio di sapori intensi sono le note che hanno ispirato questi nuovi Raviolacci alle carni brasate. Pasta fresca all'uovo ripiena di saporite carni di bovino, suino e tacchino, brasate con verdure e Parmigiano Reggiano, come si fa nelle cucine tradizionali del nord Italia.

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





ALTA TRADIZIONE



A16

Ravioli

DEL PLIN

(specialità delle Langhe e dell'alto Monferrato)

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%: carne 42% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, sedano, carote, cipolla, brodo, spinaci, pangrattato, porro, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Piccoli ravioli dalla sfoglia sottile, ripieni di arrosto di carne e verdure, i Plin sono una pasta fresca tipica della provincia di Cuneo e di Torino, delle Langhe e dell'alto Monferrato, terre conosciute per i vini prestigiosi. Il nome Plin sta ad indicare il pizzico che indice e medio compiono per unire la sfoglia. Solitamente conditi con burro e salvia o con sugo d'arrosto, andranno serviti "nature" se si vuole gustarne al meglio il ripieno oppure affogati nel vino rosso, se si segue l'usanza dei più anziani.

MIN 1-2 RESA +25% 1pz 2,3g 8 x 1kg 3kg



A11

Agnolotti

PIEMONTESE

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 46%: carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Si tratta di una pasta di forma quadrangolare ripiena di carni brasate, tipiche della tradizione culinaria del nord Italia. Tra le tante varietà di Agnolotti - che si possono trovare anche di forma tonda anziché quadrata, da cui l'antico nome Anelotti - quello piemontese è forse tra i più conosciuti e apprezzati per il suo sapore deciso e l'aroma intenso.

MIN 5-6 RESA +25% 1pz 7,1g 8 x 1kg 3kg



A12

Casoncelli

(specialità bergamasca)

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 50%: carne di bovino, carne di suino, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sedano, carote, cipolla, pera disidratata, amaretto, uva sultanina, prezzemolo, vino, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

Piatto tipico per eccellenza della tradizione bergamasca, il Casoncello si ricava da un disco di pasta dal bordo liscio del diametro di circa 6/7 cm. Il ripieno assai ricco può variare, ma gli ingredienti di base restano: impasto di salame, carne di bovino, Parmigiano Reggiano DOP, amaretti, uvetta sultanina, pane grattugiato, vino e pere naturali. Il risultato è un sapore decisamente particolare, ma senza dubbio assai raffinato.

MIN 3-4 RESA +25% 1pz 6,4g 8 x 1kg 3kg



A01

Agnolotti

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 45%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di tacchino, carne di suino, pangrattato, formaggio, uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

 4-5  +35%  6,5g  x 1kg  3kg



A15

Tortelli

AL CINGHIALE

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 49%: carne di cinghiale brasata 82% (carne di cinghiale, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, vino, cipolla, sedano, carote, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, patate, Parmigiano Reggiano DOP.

 4-5  +25%  15g  x 1kg  3kg



A20

Raviolacci

CON 'NDUJA E PECORINO

(specialità calabrese)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.

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



A14

Tortelli

RUSTICI AL CAPRIOLO

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 48%: carne di capriolo brasata 82% (carne di capriolo, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, Grana Padano DOP.

MIN 6-7 RESA +35% 1pz 15g 8 x 1kg 3kg



A21

Amichetti

AL PROSCIUTTO COTTO

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, prosciutto cotto 20%, mozzarella, pangrattato, formaggio, sale.

MIN 2-3 RESA +18% 1pz 4,1g 13 x 1kg 3kg

[Le dimensioni della pasta sono reali]



ALTA TRADIZIONE



[Le dimensioni della pasta sono reali]

i ripieni di formaggio 



B17

Grancappelletto[®] romagnolo

(specialità romagnola)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: Casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, uova da allevamento a terra, pangrattato, formaggio, sale, spezie.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 15g 7 x 1kg 3kg



B18

Lunette

AI 4 FORMAGGI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 48%: formaggi 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 8,3g 7 x 1kg 3kg



B06

Cappelletti romagnoli

(specialità romagnola)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%: Casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pangrattato, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, spezie.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg



C20

Fiocchetti

AL GORGONZOLA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: Gorgonzola DOP 48%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 5,2g 9 x 1kg 3kg





B13

Cuori DI FORMAGGIO

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 54%: ricotta, formaggi 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), pangrattato, sale.



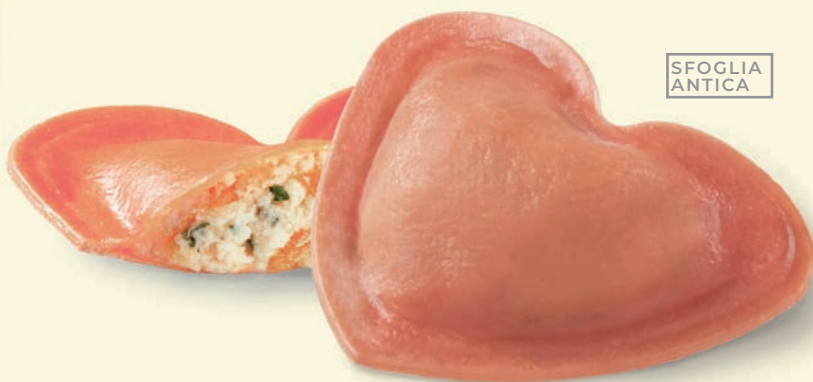
B23

Ravioli sardi

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti ripieno 57%: ricotta, ricotta di pecora 32%, spinaci 9%, pangrattato, sale, prezzemolo, noce moscata.



SFOGLIA
ANTICA

C31

Cuori rossi CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, pomodori disidratati, acqua, succo di rapa rossa disidratata.

Ingredienti del ripieno 54%: ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 25%, pomodoro 20%, pangrattato, basilico 2%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.





C05

Tortellacci

TOSCANI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale, aglio.

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

C37

Tortelli

**CON MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA, POMODORO
E BASILICO**

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 24%, pomodoro 20%, pane, basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

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



B24

Amichetti

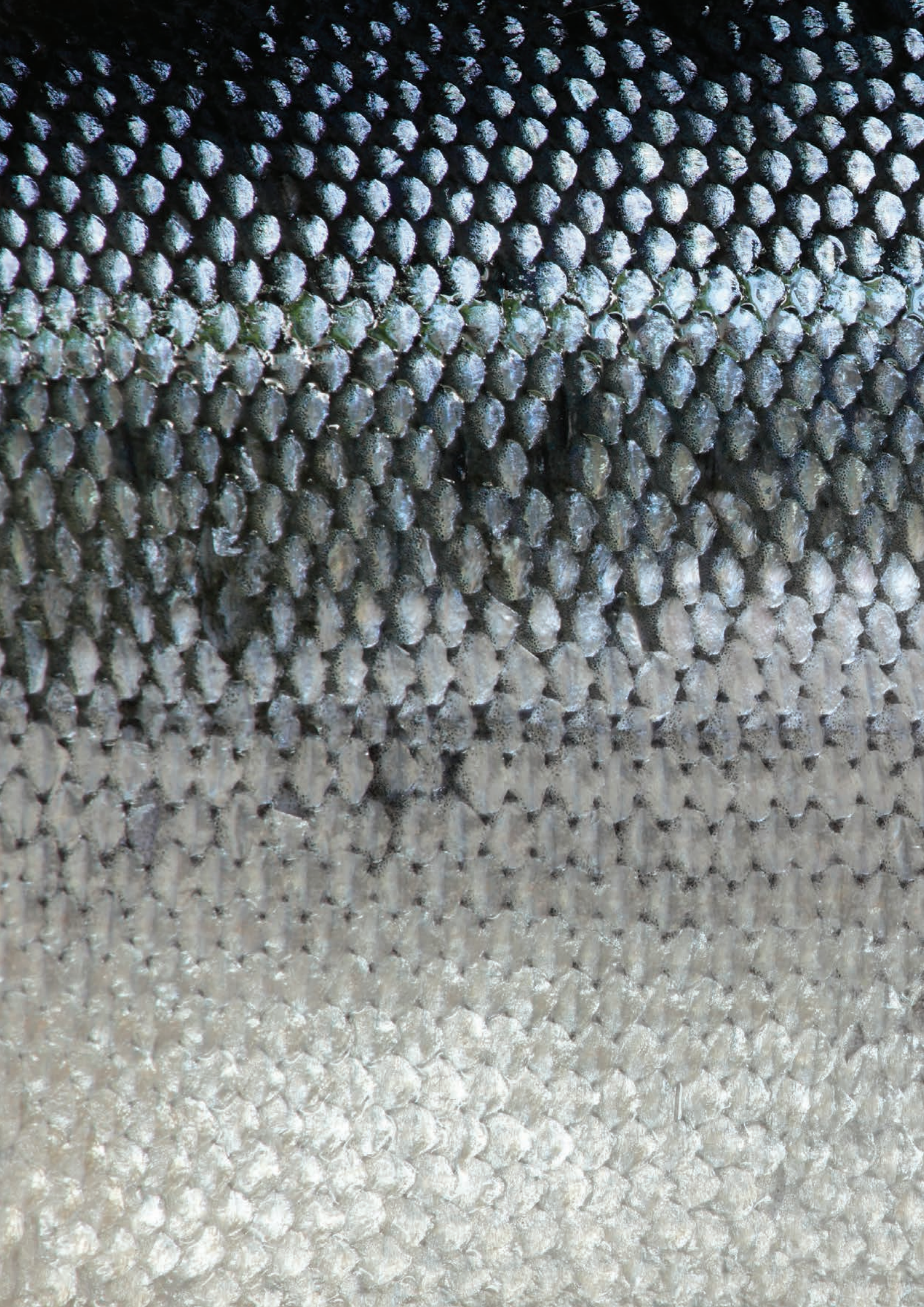
AI FORMAGGI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, robiola 21,5%, Grana Padano DOP 7,5%, pangrattato, sale.

 2-3  +18%  4,1g  x 1kg  3kg





C49

Tortelli

AL SAPORE DI MARE

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: limanda 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 8 x 1kg 3kg



C26

Tortelli

AI CROSTACEI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: molluschi e crostacei 66% (gamberi, astice, granchio), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, succo di limone, brodo di crostacei, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +25% 1pz 17,5g 8 x 1kg 3kg



C43

Giganti

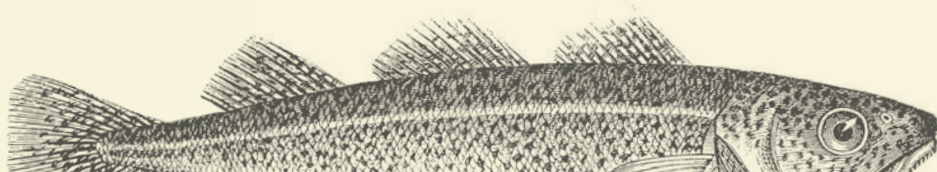
NERI AL SALMONE

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale.

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta, salmone affumicato 22,5%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26g 8 x 1kg 3kg





ALTA TRADIZIONE



C27

Rettangoli CON SALMONE E ANETO

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, pomodoro disidratato, succo di rapa rossa disidratata.

Ingredienti del ripieno 55%: ricotta, salmone 14%, mascarpone, salmone affumicato 8%, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 11,5g 9 x 1kg 3kg



C35

Raviolacci AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone), scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale.

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



C28

Rettangoli ALLA CERNIA

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 55%: cernia brasata 38%, ricotta, pesce bianco, pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

MIN 4-5 RESA +20% 1pz 11,5g 9 x 1kg 3kg



ALTA TRADIZIONE





C25

Lunette AL TARTUFO

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, tartufo 8%, Parmigiano Reggiano DOP, latte intero fresco pastorizzato, formaggio, pangrattato, sale, aroma.

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



C42

Raviolacci AI FUNGHI PORCINI

SFOGLIA
ANTICA

semola
integrale

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, semola integrale di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi misti 21% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), funghi porcini 8%, pangrattato, Grana Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, aglio.

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



C29

Grantortellone® CON FUNGHI PORCINI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi porcini 8%, funghi misti 20% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

 4-5  +25%  15g  x 1kg 

[Le dimensioni della pasta sono reali]





ALTA TRADIZIONE



C10

Giganti CON FUNGHI PORCINI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta, funghi misti 25% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 1,5%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio.

MIN 6-7 RESA +40% 1pz 26 g 8 x 1kg 3kg



C15

Panzerotti CON FUNGHI PORCINI

SFOGLIA
ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, funghi misti 32% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 2%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.

MIN 5-6 RESA +15% 1pz 22 g 9 x 1kg 3kg





ALTA TRADIZIONE





F01

Gnocchi di patata

LINEA AZZURRA

Ingredienti: purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg
10 conf. da 1kg = 10kg



F09

Gran Gnocchi

DI PATATA

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

MIN 2 RESA +15% 1pz 8,3g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



F10

Gnocchi di patata

LINEA ORO

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



F03

Gnocchi di patata

CON SPINACI

Ingredienti: purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

MIN 1-2 RESA +16% 1pz 5,5g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg





ALTA TRADIZIONE



F07

Gnocchi caserecci ALLA ZUCCA

Ingredienti: purea di patata, purea di zucca 37%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, Grana Padano DOP, zucchero, sale, noce moscata, farina di riso.

MIN 1 RESA +10% 1pz 3,3 g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F08

Gnocchi caserecci ALLE CASTAGNE

Ingredienti: castagne secche reidratate e cotte 67%, fiocchi di patate, farina di grano tenero, latte intero fresco pastorizzato, uova da allevamento a terra, farina di riso.

MIN 1 RESA +10% 1pz 3,3 g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F11

Gnocchi caserecci ALLA RAPA ROSSA

Ingredienti: purea di patata, farina di grano tenero, succo di rapa rossa disidratata 2%, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +10% 1pz 3,3 g 6 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F04

Gnocchetti DI PATATA

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +20% 1pz 2,3 g 7 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F05

Gnocchetti CON SPINACI

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +20% 1pz 2,3 g 7 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F06

Gnocchetti

ALL'ORTICA

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, ortica disidratata, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +20% 1pz 2,3 g 7 x 1kg

10 conf. da 1kg = 10kg



F51

Gnocchi ripieni

AL GORGONZOLA

Ingredienti: purea di patata 55%, farina di grano tenero, Gorgonzola DOP 10%, ricotta, semola di grano duro, amido di mais, pangrattato, sale, farina di riso.

MIN 1 RESA +6% 1pz 8,3 g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



F50

Gnocchi ripieni

CON POMODORO E MOZZARELLA

Ingredienti: purea di patata 55%, polpa di pomodoro 15%, farina di grano tenero, mozzarella 5%, semola di grano duro, sedano, carota, cipolla, amido di mais, farina di riso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, zucchero, pepe.

MIN 1 RESA +6% 1pz 8,3 g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg



F52

Gnocchi ripieni

AI FUNGHI

Ingredienti: purea di patata 55%, farina di grano tenero, ricotta, funghi misti 6% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), semola di grano duro, pangrattato, amido di mais, Grana Padano DOP, sale, olio di semi di girasole, aglio, prezzemolo, farina di riso.

MIN 1 RESA +6% 1pz 8,3 g 6 x 1kg

6 conf. da 1kg = 6kg





Prontosfoglia® è una pasta all'uovo precotta surgelata. Di grande praticità e semplicità è un valido aiuto per i cuochi che devono preparare lasagne, timballi e gratinati in genere.

G02

Prontosfoglia®

VERDE

Ingredienti: semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua.

 cm 48x26,5x0,11

60 fogli per cartone 12 fogli per conf. 5 conf. da 2kg = 




Formato per teglie gastronomiche

G01 / 521

Prontosfoglia®

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

 cm 48x26,5x0,11

G01 60 fogli per cartone 12 fogli per conf. 5 conf. da 2kg = 

521 36 fogli per cartone 3 fogli per conf. 12 conf. da 500g = 





C12N

Crêpes ALLE NOCI



Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, noci 8%, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

Ø 2,3cm ← 13,7cm → 1pz 52g 30pz 1,62kg



C12F

Crêpes AI FUNGHI



Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, funghi 15,5% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrine, famigliola gialla), Grana padano DOP, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

Ø 2,3cm ← 13,7cm → 1pz 52g 30pz 1,62kg



C12V

Crêpes

RICOTTA ED ERBETTE



Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta 80%, bieta erbetta 11,5%, Grana Padano DOP, sale.

Ø 2,3cm ← 13,7cm → 1pz 52g 30pz 1,62kg



B09

Cannelloni RICOTTA E SPINACI



Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 63%: ricotta 66%, spinaci 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

Ø 3,8cm ← 12cm → 1pz 60g 50pz 3kg



B10

Ricciole® RICOTTA E SPINACI



Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

Ø 6,3cm 1pz 60g 50pz 3kg



A17

Ricciole® SPECK E PROVOLA



Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, speck 10%, provolone 7%, pangrattato, sale.

Ø 6,3cm 1pz 60g 50pz 3kg



A10

Cannelloni ALLA CARNE



Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 63%: carne 29% (carne di bovino, carne di suino), mortadella, uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, sedano, carote, cipolla, brodo, ricotta, formaggio, spinaci, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

Ø 3,8cm ← 12cm → 1pz 60g 50pz 3kg



B14

Ricciole® RICOTTA E SPINACI SALSATE



Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%: ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

Ingredienti della besciamella: latte intero fresco pastorizzato, burro, farina di frumento, margarina vegetale, fecola di patata, sale.

Ø 6,5cm 1pz 60g 50pz 3kg



ALTA TRADIZIONE

C23C

Crespelle

NATURALI

Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.

∅ 17cm

1pz 30g

60pz

1,8kg





C23F

Crespelle AI FUNGHI



Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, funghi misti 26% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrine, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

← 17cm → 1pz 70g 24pz 1,7kg



C23A

Crespelle AGLI ASPARAGI



Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati, sale, olio di semi di girasole, cipolla, aglio.

← 17cm → 1pz 70g 24pz 1,7kg



C23V

Crespelle RICOTTA ED ERBETTE



Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta 71%, bieta erbetta 20%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.



← 17cm → 1pz 70g 24pz 1,7kg

H07

Filloidea®


Ingredienti: farina di frumento, acqua, amido, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, sale iodato.

Filloidea® è una pasta fillo surgelata preparata in fogli stesi già tirati pronti all'uso. La pasta fillo serve per preparare moltissimi piatti, dagli antipasti ai dolci, in particolar modo lo strudel. È una pasta sottilissima, quasi trasparente e molto elastica. È la base ideale per dar sfogo alla creatività in cucina.

 cm 48x40  1pz 125 g

40 fogli per cartone

2 fogli per conf. 4 conf. per scatola

5 scatole per cartone =  5kg



H01

Sfoglidea®

Ingredienti: farina di grano tenero, margarina, acqua, sale, aceto di vino.

Confezionata in pratici panetti, Sfoglidea® è la pasta sfoglia surgelata indicata sia per lavorazioni salate che dolci come i vol-au-vent, la millefoglie ed è un'ottima base per tartellette, sfogliate e barchette per contenere ogni tipo di mousse o creme.

 cm 24,5x20x1,8 10 conf. da 1kg =  10kg



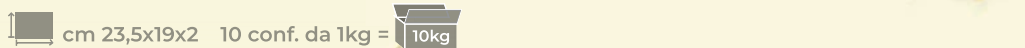
H06

Frollidea®

Ingredienti: farina di frumento, margarina vegetale, zucchero, uova, polvere lievitante, sale, aromi, amido di mais.

Frollidea® è la pasta frolla surgelata, confezionata in comodi pani separati. È indicata per tutte le lavorazioni dolci come biscotti, crostate e torte farcite.

 cm 23,5x19x2 10 conf. da 1kg =  10kg




H02B

Sfoglidea®

LA SOTTILE

Ingredienti: farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto d'orzo, burro.

Sfoglidea® La Sottile è la prima pasta sfoglia surgelata preparata in fogli stesi già pronti per essere utilizzati. È particolarmente consigliata per la preparazione di torte salate, salatini, pizzette di pasta sfoglia, strudel, preparazioni di carni e filetti in crosta. Risulta particolarmente adatta per la preparazione di prodotti con farciture umide (formaggi morbidi, verdure, salumi, ecc.).

 cm 44x25x0,45 7 fogli

 3,22kg 




H03

Sfoglidea®

DOLCEROTOLO

Ingredienti: farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto di frumento.

Sfoglidea® Dolcerotolo, la prima pasta sfoglia stesa surgelata che si presenta in un unico rotolo avvolto con la carta da forno (utilizzabile anche per la cottura). Ideale per preparazioni di pasticceria come cannoncini, strudel, base per torta millefoglie e piccole preparazioni salate (salatini, pizzette, vol-au-vent).

 cm 40x100x0,3 4 fogli da 1,5kg =

 6kg 





B19BIO

Ravioli

RICOTTA E SPINACI BIO



SFOGLIA ANTICA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro*, uova*, acqua.

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta* 67%, spinaci* 22%, pangrattato*, Parmigiano Reggiano DOP*, sale.

MIN 5-6 RESA +25% 1pz 7,1 g 8 x 1kg 3kg



E17BIO

Tagliatelle

CON FARINA DI FARRO INTEGRALE BIO

SFOGLIA ANTICA

Ingredienti: semola di grano duro*, farina di farro integrale*, uova*, acqua.

MIN 3-4 RESA +70% 1pz 22g 10 x 1kg 1,5kg

**PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA*



A18BIO

Tortellini

BOLOGNESI BIO



Ingredienti della pasta: semola di grano duro*, uova*, acqua.

Ingredienti del ripieno 32%: mortadella* 44%, Parmigiano Reggiano DOP*, carne di suino*, pangrattato*, olio extravergine di oliva*, sale, noce moscata*, aglio*, pepe*, rosmarino*.

MIN 3-4 RESA +40% 1pz 3,2g 8 x 1kg 3kg

Stile alimentare che nasce da una scelta di rispetto per il proprio organismo e per l'ambiente in tutte le sue forme di vita, la dieta Plant Based mette al centro:

- la tutela della biodiversità
- la valorizzazione dei prodotti semplici, privi di additivi, coloranti, conservanti o aromi, caratterizzati da una lista ingredienti corta e costituita da materie prime manipolate il meno possibile
- il rispetto dei ritmi e dei tempi della natura



| NUOVE |

E20PB

Linguine

DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE

Ingredienti della pasta: cavolfiore 27%, acqua, fecola di patate, farina di lenticchie 10,3%, amido di mais, farina di piselli 9%, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale (Psyllium), addensante: gomma xanthan, olio di semi girasole.

MIN 1 RESA +5% 1pz 35g 5 x 1kg 2kg

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
SENZA GRASSI SATURI
FONTE DI FIBRA

PRODOTTO
VEGANO





ALTA TRADIZIONE



la pasta alla lastra



Localmente noto come "E Bartláz", il Bartolaccio è un tortello tipico della tradizione romagnola. È ripieno di piadina e degli ingredienti con cui si farcisce la più classica delle piadine stesse.

Fa parte della famiglia delle paste alla lastra, che non vengono cotte in acqua ma piastrate; il nostro Bartolaccio si presta benissimo anche alla frittura.

C44STR

Bartolacci CON SQUACQUERONE E PIADINA

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero, acqua.

Ingredienti del ripieno 64%: squacquerone 73%, piadina 21%, insalata lattughino, aceto di vino, pepe, sale.

 piastra: 3
friggitrice: 2/3  37g  x 1kg  3kg

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

- Decongelare circa 30 minuti prima della cottura
- Friggere o piastrare
- **NON CUOCERE IN ACQUA!**



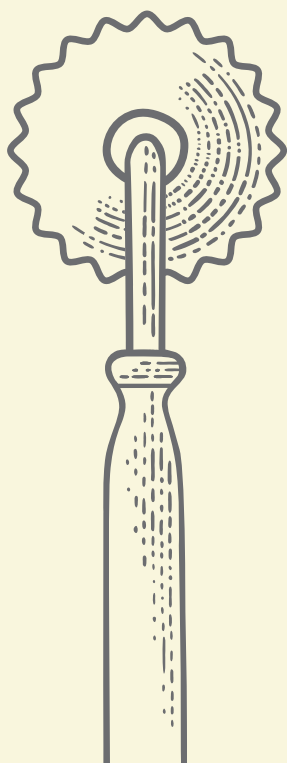
[Le dimensioni della pasta sono reali]

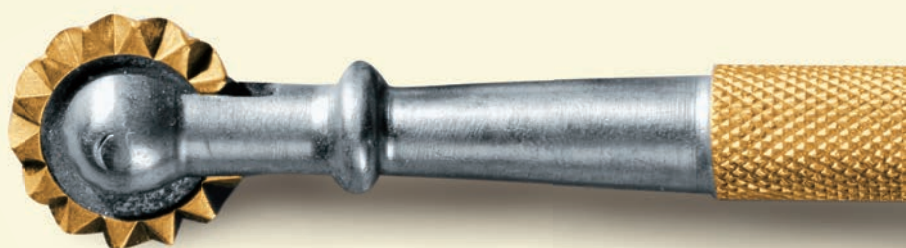


C'ERA UNA VOLTA

Un piccolo laboratorio di pasta fresca di 45 metri quadri nel piccolo centro di Lavezzola in Romagna. C'era, ma una volta. Ora c'è un sito produttivo di 71.500 metri quadri, di cui 28.000 di area produttiva, che ha nome **Surgital®**, l'azienda italiana di riferimento per la produzione di pasta fresca, piatti pronti e sughi per la ristorazione di qualità.

Tutto sapientemente surgelato, in modo da preservarne la fragranza e farlo arrivare, come appena fatto, sulle tavole di oltre 60 paesi al mondo.





una storia di vera qualità

Come sia stato possibile tutto questo in quarant'anni è difficile spiegarlo se non con una vera e propria ossessione per la qualità.

Per la nostra sfoglia, creata in un ambiente caldo e umido, così come insegnano ancora le nonne, vengono **usate solo uova fresche pastorizzate, almeno 5 per ogni chilo di farina.**

Si utilizza rigorosamente semola di grano duro, che garantisce una sfoglia elastica con un'ottima tenuta in cottura.

Le materie prime migliori vengono acquistate direttamente nei luoghi originari di produzione e ogniqualvolta sia possibile le produzioni DOP.

Le uova provengono da galline allevate a terra. La lavorazione di ogni ingrediente avviene sempre all'interno dell'azienda.

Un team di biologi sottopone quotidianamente a scrupolosi controlli tutto quello che viene acquistato e prodotto. Gli impianti produttivi sono studiati e messi a punto da noi per far sì che riproducano il più fedelmente possibile i gesti della lavorazione manuale.



eredità e intuizione

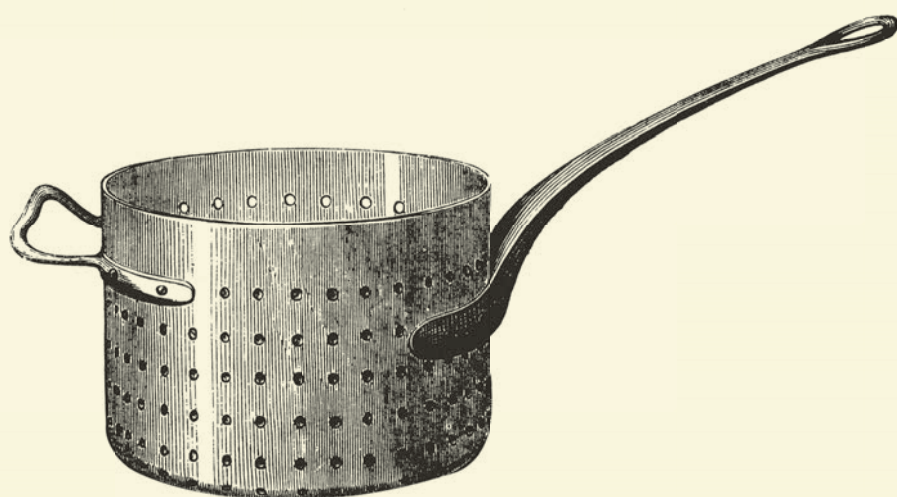
Il nome Surgital® lo abbiamo scelto nel 1995, per esprimere in una sola parola quelli che sono i due aspetti chiave della nostra attività: **la tradizione culinaria italiana e la surgelazione.**

La tradizione l'abbiamo ereditata, la surgelazione intuita e adottata come il miglior metodo per conservare la pasta, il più naturale, il più antico e l'unico che permette di non utilizzare conservanti. I nostri prodotti passano da 80 °C a -20 °C in un tempo molto breve,

massimo 40 minuti, il che garantisce igiene assoluta e ne preserva in maniera straordinaria tutte le qualità nutrizionali e organolettiche.

Grazie alla **tecnologia I.Q.F.** (Individually Quick Frozen) ogni pezzo viene surgelato in modo tale che poi possa essere utilizzato singolarmente, rendendo possibile una totale riduzione degli sprechi e un controllo del food cost. Disponiamo oggi di una cella frigorifera interamente automatizzata di 70.000 metri cubi.





ALTA TRADIZIONE





+ sostenibilità
nei processi
produttivi

- 642 tonnellate
di CO₂ al mese



il piacere della ricerca

Nel nostro **Centro Ricerca e Sviluppo**, una squadra di chef dà corpo al nostro instancabile desiderio di sperimentare tipologie di pasta fresca sempre nuove, ingredienti speciali e abbinamenti insoliti.

Si lavora al perfezionamento dei prodotti esistenti, si studia il modo di ottenere una sfoglia sempre più adatta ad abbracciare i sughi e i condimenti.

Nel 2009, all'interno dei nostri stabilimenti, abbiamo inaugurato **De Gusto - l'Ateneo della Pasta**, un ampio spazio concepito come luogo di formazione, degustazione, conoscenza e scambio. Accogliamo clienti, chef, studenti, organizziamo eventi e corsi di cucina.

Surgital®: il nostro impegno per un mondo più sostenibile

Per preservare il territorio fondiamo la nostra crescita sull'efficienza energetica. Generiamo tutta l'energia di cui abbiamo bisogno attraverso tre innovativi impianti per la produzione di energia pulita: un sistema fotovoltaico da 1.000 kw/h, una centrale di quadrigenrazione alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kw/h, e una centrale a tre turbine oil-free da 600 kw/h.

Utilizziamo depuratori interni e riduciamo i consumi d'acqua grazie a un sistema di osmosi inversa che riutilizza quella destinata allo scarico per il raffreddamento impianti. Produciamo e acquistiamo, inoltre, le materie prime direttamente nei luoghi originari di produzione, rispettandone la stagionalità.

Ci impegniamo ogni giorno a rendere sempre più sostenibili i nostri processi produttivi.

SCOPRI DI PIÙ





alta qualità certificata

Creiamo primi piatti, ma prima ancora creiamo idee.

Quello che portiamo sulle tavole di tutto il mondo è alta qualità certificata, ovvero il cuore dell'Italia.

Dal 1996 Surgital® lavora rispettando i piani di autocontrollo costruiti applicando il metodo **HACCP**. Inoltre nel corso degli anni ha ottenuto **le più importanti certificazioni riguardanti la sicurezza alimentare, l'organizzazione aziendale, il rispetto ambientale e la responsabilità sociale di impresa**. Alcuni dei nostri prodotti possiedono anche la certificazione da agricoltura biologica e le principali certificazioni religiose: Halal e Kosher.

una grande famiglia

L'appassionato lavoro delle centinaia di persone che permette a quel sogno chiamato Surgital® di diventare realtà ogni giorno, poggia su fondamenta solide: una famiglia unita.

Romana Tamburini, attuale presidente e direttrice di produzione, e Edoardo Bacchini, amministratore delegato. E i tre figli: Massimiliano Bacchini, direttore commerciale, Elena Bacchini, direttore marketing ed Enrica Bacchini, direttore ricerca e sviluppo e sistemi di gestione. Siamo nati come azienda familiare e, in un certo senso, lo siamo ancora.



ALTA TRADIZIONE

SURGITAL® IN CIFRE

I NOSTRI NUMERI

STABILIMENTO



35.000 m²
di superficie produttiva



34
linee produttive

MAGAZZINO DI STOCCAGGIO



6.000 m²
superficie totale

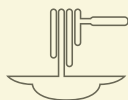
70.000 m³
capacità stoccaggio

14.000
posti pallet

[OGNI GIORNO PRODUCIAMO]



165
tonnellate
di pasta fresca



80.000
piatti pronti



12
tonnellate
di sughi in pepite

SIAMO IL PARTNER IDEALE PER IL FOOD SERVICE



RISTORAZIONE



RISTORAZIONE
STELLATA



CATENE DI
RISTORAZIONE



BAR



CATERING,
RISTORAZIONE
COLLETTIVA



HOTELLERIE



SERVIZI DI
TRASPORTO

E NON SOLO...



GDO



PORTA A PORTA



INDUSTRIA

LABORATORIO TORTELLINI®

E IL PACK CON IL SENSO PRATICO...



...che ti parla,

con l'ETICHETTA A FASCIA che sigilla il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti, tutte le informazioni più importanti: tempi e modalità di cottura, ingredienti e immagine del prodotto.

...che ti ascolta.

con SURGIPACK, studiato per rispondere alla tua esigenza di praticità, velocità e qualità in cucina. Surgipack infatti è il sacchetto dotato di un esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta.

Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.



APPROVATO DA



Socio Sostenitore
dell'Università
di Scienze Gastronomiche
di Pollenzo



Laboratorio Tortellini® è un marchio



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