

# The Art of Primo.









# The Art of Primo.

PASTIFICIO  
**BACCHINI®**



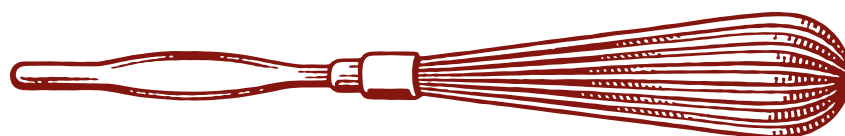
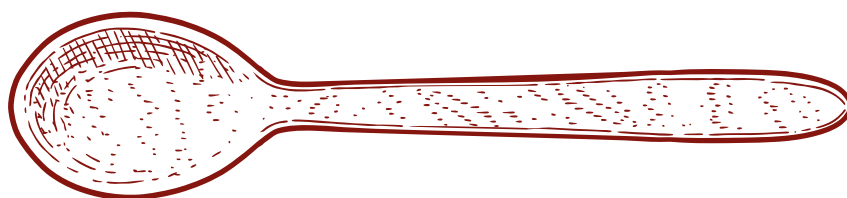
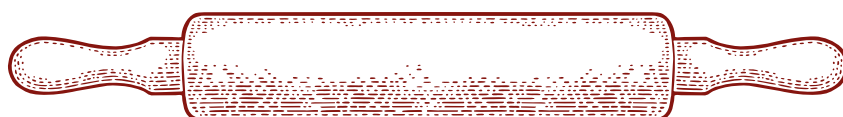
ALTA TRADIZIONE



## Cambia il nome, non la pasta.

PASTIFICIO BACCHINI, IL MARCHIO CHE PORTA IL NOSTRO NOME E IL NOSTRO IMPEGNO.  
UN UNICO BRAND, UNA GAMMA COMPLETA: PASTA, SFOGLIE E SUGHI STUDIATI PER OFFRIRE  
AL FOOD SERVICE NON SOLO QUALITÀ E GUSTO, MA ANCHE PRATICITÀ OPERATIVA, RIDUZIONE  
DEGLI SPRECHI E CONTROLLO DEI COSTI. SOLUZIONI PENSATE PER RENDERE OGNI SERVIZIO  
PIÙ EFFICIENTE, VELOCE E SICURO, SENZA MAI RINUNCIARE ALL'ECCELLENZA SURGITAL.  
CON ANCORA PIÙ CHIAREZZA, FIDUCIA E VALORE PER LA TUA CUCINA.

**PASTIFICIO BACCHINI: IL NOME CAMBIA, LA PASSIONE RESTA.**





# L'arte del primo piatto all'italiana.

SIAMO NATI IN ROMAGNA, DOVE  
**STARE A TAVOLA È UNA COSA  
SERIA:** QUI, CUCINARE È UN  
GESTO D'AMORE, LE RICETTE SI  
CUSTODISCONO GELOSAMENTE  
IN FAMIGLIA E L'ARTE DEL PRIMO  
PIATTO SI TRAMANDA COME  
**UN'EREDITÀ PREZIOSA.**

CON LA STESSA PASSIONE  
E DEDIZIONE, DIAMO VOCE  
AL MEGLIO DELLA TRADIZIONE  
GASTRONOMICA NAZIONALE,  
PREPARANDO PER VOI PASTE  
LUNGHE E CORTE, SFOGLIE  
E RIPIENI, SUGHI E SPECIALITÀ  
CHE FANNO DEL NOSTRO  
PRODOTTO UN RITRATTO  
AUTENTICO DEL GUSTO ITALIANO,  
**IN TUTTE LE SUE SFUMATURE.**





# Tante soluzioni, un solo nome.

## The Art of Pasta.



**ALTA TRADIZIONE**

**PAG. 8**

### **L'ALTA TRADIZIONE DELLA PASTA FRESCA ITALIANA:**

PASTA CORTA  
PASTA LUNGA  
RIPIENI DI VERDURE  
RIPIENI DI FRUTTA  
RIPIENI DI CARNE  
RIPIENI DI FORMAGGI  
RIPIENI DI PESCE  
RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFI  
GNOCCHI  
PASTA DA FORNO  
PLANT BASED  
PASTA BIOLOGICA  
PASTA ALLA LASTRA

## The Art of Sugo.



**SUGHI**

**PAG. 58**

### **LINEA DI SUGHI PRONTI IN PEPITE®:**

L'INGREDIENTE SEGRETO  
DEI TUOI PIATTI MIGLIORI  
E IL COMPAGNO IDEALE  
DELLA NOSTRA PASTA.

## The Art of Sfoglia.



**PRONTOSFOGLIA**

**PAG. 66**

**FOGLI DI PASTA FRESCA  
ALL'UOVO PRONTI ALL'USO  
PER LASAGNE, TIMBALLI  
E GRATINATI.**

PASTIFICIO BACCHINI È IL PARTNER IDEALE  
PER IL FOOD SERVICE: **AFFIDABILE, COMPLETO, EFFICIENTE.**

CON IL NOSTRO ASSORTIMENTO DI PASTE LUNGHE  
E CORTE, SFOGLIE, SUGHI E SPECIALITÀ TI FORNIAMO TUTTO  
CIÒ CHE TI SERVE PER PREPARARE UN PIATTO A REGOLA  
D'ARTE CON IL **MASSIMO DELLA QUALITÀ E DELLA PRATICITÀ.**

LE NOSTRE SOLUZIONI **OTTIMIZZANO**  
I PROCESSI E LE PREPARAZIONI IN CUCINA,  
**AIUTANDOTI A RIDURRE I COSTI, I TEMPI E GLI SPRECHI.**

## The Art of Express.



PAG. 68

LA QUALITÀ DELLA NOSTRA  
PASTA FRESCA INCONTRA  
LA PRATICITÀ DELLA  
**COTTURA ESPRESSA.**

## The Art of Bakery.



PAG. 82

UNA GAMMA DI **PRODOTTI**  
**DA FORNO E SFOGLIE**  
PER PREPARAZIONI DOLCI  
E SALATE, PRATICHE E  
**PRONTE ALL'USO.**

## The Art of Essential.



PAG. 88

I GRANDI CLASSICI DI  
PASTA FRESCA PER  
LA **RISTORAZIONE**  
**COLLETTIVA.**



RICETTA ADATTA  
A UNA DIETA VEGAN



RICETTA ADATTA  
A UNA DIETA  
VEGETARIANA



RICETTA SENZA  
LATTE E DERIVATI

PASTIFICIO BACCHINI® OFFRE UN'AMPIA GAMMA DI RICETTE VEGETARIANE, VEGANE E SENZA LATTE E DERIVATI,  
PENSATE PER SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE ALIMENTARI E RENDERE IL TUO MENÙ PIÙ INCLUSIVO.



L'unicità di Pastificio  
Bacchini nasce da un  
equilibrio perfettamente  
calibrato tra materie prime  
selezionate, lavorazioni  
attente e tecnologie in grado  
di preservare il sapore, la  
consistenza e la freschezza  
dei prodotti.

SOLO COSÌ  
POSSIAMO OFFRIRTI UNA  
**GAMMA DI SOLUZIONI**  
SICURE, AFFIDABILI ED  
EFFICIENTI PER DARE VITA  
A PIATTI IMPECCABILI.





## QUALITÀ

---

**NON USIAMO SEMILAVORATI.**  
SELEZIONIAMO PERSONALMENTE  
LE MATERIE PRIME NELLE ZONE  
DI PRODUZIONE E LE LAVORIAMO  
INTERNAMENTE.

**CONTROLLIAMO RIGOROSAMENTE OGNI  
FASE DELLA PRODUZIONE PER GARANTIRE  
UN PRODOTTO DALLA QUALITÀ COSTANTE.**

**L'OTTIMA TENUTA IN COTTURA È L'ELEVATA  
TENACITÀ RENDONO LA NOSTRA PASTA  
IDEALE PER LA RISTORAZIONE.**

## PRATICITÀ

---

**I NOSTRI PRODOTTI SONO FACILI  
DA UTILIZZARE, HANNO TEMPI DI  
COTTURA BREVI E CONSENTONO UN  
ELEVATO RISPARMIO DI TEMPO NELLA  
PREPARAZIONE DEI TUOI PIATTI.**

## EFFICIENZA

---

**TUTTI I PRODOTTI PASTIFICIO BACCHINI  
HANNO UNA LUNGA SHELF-LIFE,  
COMPRESA TRA 18 E 24 MESI.**

**L'OTTIMA RESA DELLA NOSTRA PASTA  
RIDUCE IL FOOD COST E TI PERMETTE DI  
TENERLO SEMPRE SOTTO CONTROLLO.**

**SURGELIAMO OGNI PEZZO DI PASTA  
SINGOLARMENTE PER ELIMINARE GLI  
SPRECHI E PERMETTERTI DI UTILIZZARE  
SOLO LA QUANTITÀ NECESSARIA.**

## VARIETÀ

---

**OLTRE 150 REFERENZE, PER STIMOLARE  
LA TUA CREATIVITÀ E ISPIRARTI CON IDEE  
SEMPRE NUOVE PER I TUOI PIATTI.**

## CONSERVAZIONE

---

**GRAZIE ALLA SURGELAZIONE NON  
ABBIAMO BISOGNO DI AGGIUNGERE  
NESSUN CONSERVANTE PER PORTARE  
LA NOSTRA PASTA FRESCA NELLE  
CUCINE DI TUTTO IL MONDO.**

## CLEAN LABEL

---

**UTILIZZIAMO SOLO INGREDIENTI  
NATURALI E SEMPLICI. LA NOSTRA  
ETICHETTA È CORTA, PULITA E DI FACILE  
LETTURA.**





# The Art of Pasta.



**ALTA TRADIZIONE**





# Alla base di una buona pasta fresca, ripiena o non, lunga o corta, c'è prima di tutto una grande sfoglia.

## 1

---

### LA SEMOLA

UTILIZZIAMO PRINCIPALMENTE SEMOLA DI GRANO DURO, CHE, A DIFFERENZA DELLA FARINA DI GRANO TENERO, RENDE LA SFOGLIA PIÙ ELASTICA E GARANTISCE UN'OTTIMA TENUTA IN COTTURA, ASPETTO FONDAMENTALE SOPRATTUTTO IN AMBITO RISTORATIVO. LA NOSTRA SEMOLA DI GRANO DURO È LAVORATA NEI MIGLIORI MULINI ITALIANI, A GARANZIA DI QUALITÀ E COSTANZA NEL TEMPO.

## 2

---

### LE UOVA

IMPIEGHIAMO SOLAMENTE UOVA PROVENIENTI DA GALLINE ALLEVATE A TERRA, ALMENO CINQUE PER UN 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

---

### L'ESPERIENZA

OGNI PROCESSO DI LAVORAZIONE AVVIENE SOTTO L'OCCHIO ESPERTO DEI NOSTRI MASTRI PASTAI CHE REGOLANO LA PRODUZIONE E LA MODIFICANO ANCHE IN BASE ALLE CONDIZIONI CLIMATICHE ESTERNE.

# La sfoglia antica.



LA SFOGLIA DI PASTIFICIO BACCHINI®  
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.

## I nostri ripieni.

SELEZIONIAMO I MIGLIORI INGREDIENTI  
PREDILIGENDO I PRODOTTI DOP ITALIANI.  
LI LAVORIAMO SAPIENTEMENTE CON METODI  
MANUALI CAPACI DI PRESERVARE I SINGOLI  
PROFUMI E SAPORI, ESALTANDO OGNI GUSTO  
E CONSISTENZA NELLA SUA UNICITÀ.





## PASTA CORTA



**D25**

### Gnocchetti sardi - Malloreddus

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

🕒 4-5 min +40% 1PZ. 1/2,1g 100g 3Kg



**D02**

### Strigoli®

**Ingredienti:** farina di grano tenero, acqua.

🕒 4-5 min +45% 1PZ. 1/2,0,8g 100g 3Kg



**D03**

### Strigoli® verdi

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

🕒 4-5 min +45% 1PZ. 1/2,0,8g 100g 3Kg



**D04**

### Orecchiette (ricetta pugliese)

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

🕒 4-5 min +50% 1PZ. 1/2,1,3g 100g 3Kg



**D22**

### Calamarata (ricetta 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.

🕒 3-4 min +35% 1PZ. 1/2,3,2g 120g 1,5Kg



**D13**

### Strigoloni

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

🕒 4-5 min +50% 1PZ. 1/2,3,6g 100g 1,5Kg

## PASTA CORTA



D24

## Busiate (ricetta siciliana)

TRAFILATA  
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.



D21

## Cavatielli (ricetta pugliese)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

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 TRASCINAMENTO 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.



D16

## Riminesi (ricetta riminese)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

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 INVISIA DOMINANZA DELLO STATO PONTIFICIO IN QUESTE TERRE.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



D19

## Paccheri (ricetta 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 EMESSE QUANDO VENGONO VERSATI NEI PIATTI CON UN BUON SUGO MEDITERRANEO.







## PASTA CORTA ALL'UOVO



D07

## Gramigna gialla

TRAFILATA  
al BRONZO

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

⌚ 5-6 min  +55%  1PZ.  $\frac{1}{2}$  1,1g  100g  3Kg



D09

Gramigna  
paglia e fienoTRAFILATA  
al BRONZO

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

⌚ 5-6 min  +55%  1PZ.  $\frac{1}{2}$  1,1g  100g  3Kg



D06

## Strozzapreti

TRAFILATA  
al BRONZO

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

⌚ 2-3 min  +50%  1PZ.  $\frac{1}{2}$  1,9g  100g  3Kg



D10

## Sedanini gialli

TRAFILATA  
al BRONZO

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

⌚ 4-5 min  +50%  1PZ.  $\frac{1}{2}$  1,3g  100g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



## PASTA CORTA ALL'UOVO



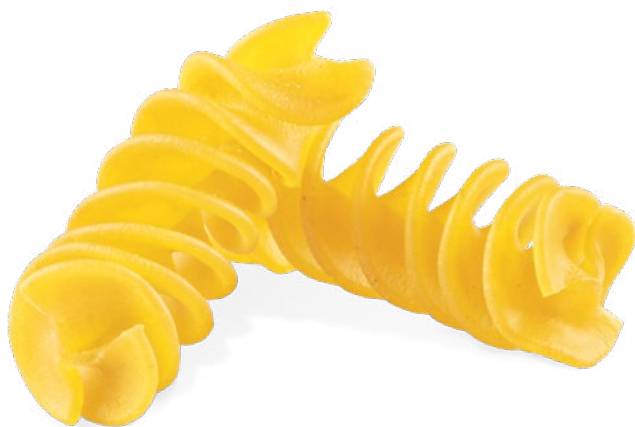
**D12**

### Maccheroni al torchio

TRAFILATA  
al BRONZO

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

🕒 2-3 min +40% 1PZ  $\frac{1}{2}$  2,2g 100g 1,5Kg



**D23**

### Fusilloni di pasta fresca all'uovo

TRAFILATA  
al BRONZO

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

🕒 4-5 min +45% 1PZ  $\frac{1}{2}$  6,4g 100g 2Kg



**D01**

### Garganelli romagnoli (ricetta romagnola)

TRAFILATA  
al BRONZO

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

🕒 2-3 min +50% 1PZ  $\frac{1}{2}$  1,9g 100g 3Kg



**D15**

### Passatelli (ricetta romagnola)

**Ingredienti:** uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, 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.

🕒 4-5 min +50% 1PZ  $\frac{1}{2}$  9,1g 110g 1,5Kg

## PASTA LUNGA



E14

## Pici (ricetta 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 SOFFRITE. A SEGUIRE I RAGÙ, SPECIALMENTE QUELLO DI ANATRA.



D18

## Pizzoccheri (ricetta della Valtellina)

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno, 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.



E16

Spaghetti di pasta  
fresca trafilati al bronzoTRAFILATA  
al BRONZO**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.



## PASTA LUNGA



**D17**

### Scialatielli (ricetta campana) 4,5 mm

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

RIGOROSAMENTE NON PIÙ LUNGI 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.

 4-5 min  +50%  1PZ.  $\pm$ 1,5g  100g  1,5Kg



**E21**

### Troccoli (ricetta pugliese)

**Ingredienti:** semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua.

SPAGHETTI A SEZIONE TRIANGOLARE TIPICI PUGLIESI, TRADIZIONALMENTE SI OTTENGONO CON UN MATTARELLO CHE PRESENTA PARTICOLARI LAME CIRCOLARI CON LE QUALI SI "TORCE" L'IMPASTO. RUSTICI E SPESSI I TROCCOLI RICHIEDONO UNA RIGOROSA COTTURA AL DENTE E SI SPOSANO BENE CON CONDIMENTI RICCHI E SUGHI IMPORTANTI.

 5-6 min  +50%  1PZ.  $\pm$ 1,55g  110g  1,5Kg

## PASTA LUNGA ALL'UOVO



E04

## Tagliatelle

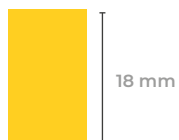


**Ingredienti:** semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.



E10

## Pappardelle



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



E11

## Bigoli (ricetta veneta)

TRAFILATA  
al BRONZO

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

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.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



## PASTA LUNGA ALL'UOVO



**E01**

### Taglioline gialle

 | 3 mm

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

 2-3 min  **RESA** +70%  **1PZ** +/-27g  100g  1,5Kg



**E02**

### Taglioline verdi

 | 3 mm

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

 2-3 min  **RESA** +70%  **1PZ** +/-27g  100g  1,5Kg



**E07**

### Taglioline al nero di seppia

 | 3 mm

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

 2-3 min  **RESA** +90%  **1PZ** +/-27g  100g  1,5Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

## PASTA LUNGA ALL'UOVO



E06

Spaghetti  
alla chitarra

I 2,2 mm

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

⌚ 5-6 min  +60%  1PZ. +/-50g  100g  1,5Kg



E18

Taglierini  
rustici all'uovo

I 5 mm

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

⌚ 3-4 min  +70%  1PZ. +/-34g  102g  2Kg



E15

Tagliatelle  
rustiche all'uovo

I 10 mm

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

⌚ 2-3 min  +65%  1PZ. +/-35g  105g  2Kg



E19

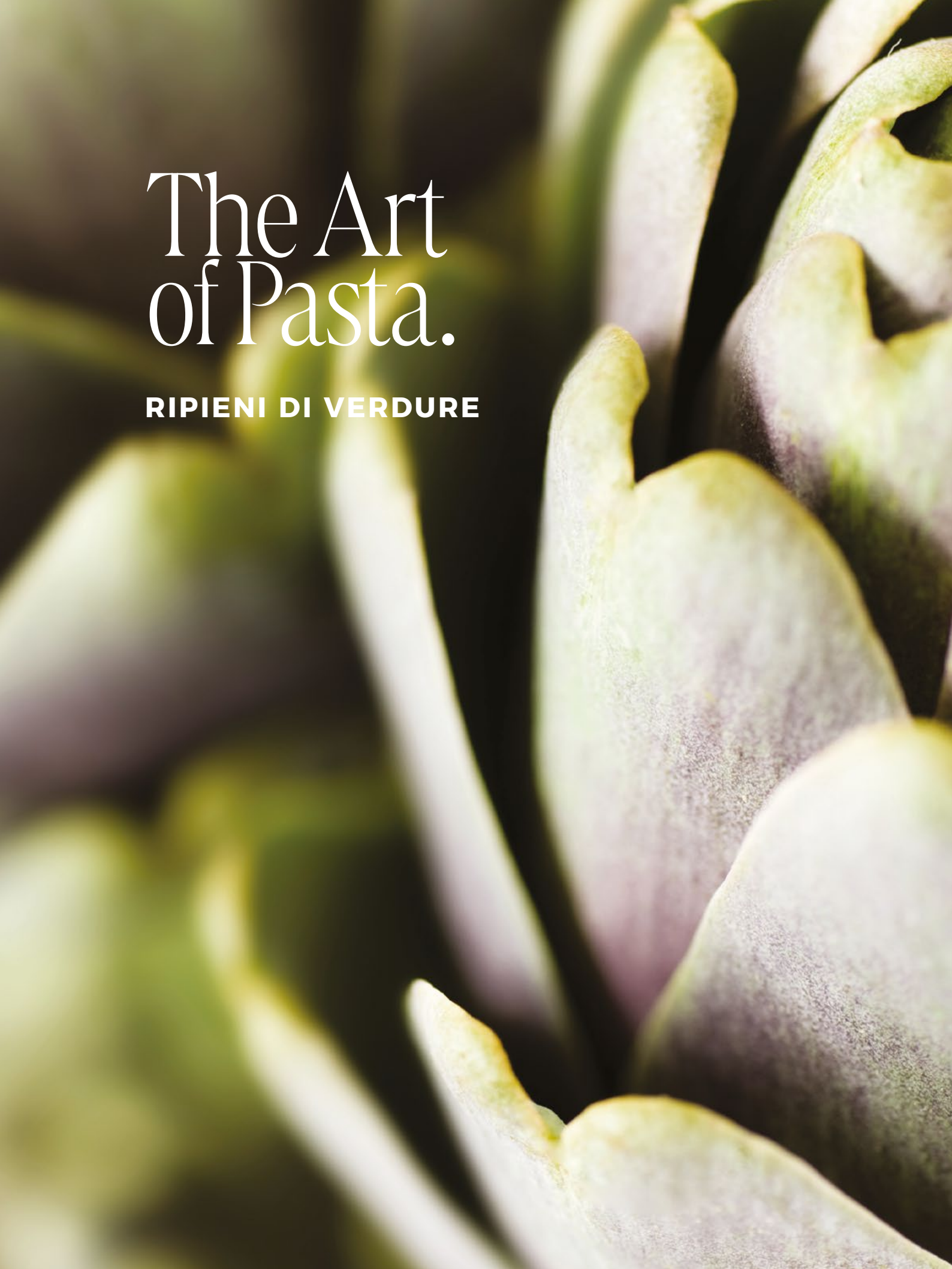
Pappardelle  
rustiche all'uovo

I 18 mm

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

⌚ 3-4 min  +70%  1PZ. +/-34g  100g  2Kg



A close-up photograph of leafy vegetables, likely kale or chard, showing vibrant green and purple hues. The leaves are layered and slightly curled, with soft lighting highlighting their textures. The background is dark and out of focus.

# The Art of Pasta.

**RIPIENI DI VERDURE**

## RIPIENI DI VERDURE


**B01**

### Ravioli

**RICOTTA E BIETA**

**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 min  +25%  +/-7,1g  120g  3Kg


**B04**

### Mezzelune

**RICOTTA E SPINACI**

**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 min  +30%  +/-10,5g  105g  3Kg


**B05**

### Mezzelune verdi

**RICOTTA E SPINACI**

**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 min  +30%  +/-10,5g  105g  3Kg



## RIPIENI DI VERDURE



**B16**

### Grantortellone® verde RICOTTA E SPINACI

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

**Ingredienti del ripieno**  $\pm 52\%$ : ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 4-5 min  +25%   $\pm 15,5g$   135g  3Kg



**B15**

### Grantortellone® RICOTTA E SPINACI

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

**Ingredienti del ripieno**  $\pm 52\%$ : ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 4-5 min  +25%   $\pm 15,5g$   135g  3Kg



**C30**

### Cappellacci DI ZUCCA VIOLINA

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

**Ingredienti del ripieno**  $\pm 51\%$ : zucca violina 65%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

🕒 4-5 min  +25%   $\pm 16g$   135g  3Kg

## RIPIENI DI VERDURE

**C04**

### Tortelli DI PATATA

**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.

⌚ 4-5 min  +25%  +/-17,3g  140g  3Kg

**C16**

### Tortelli AL RADICCHIO ROSSO

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

**Ingredienti del ripieno +/-57%:** ricotta, radicchio rosso 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

⌚ 4-5 min  +25%  +/-17,3g  140g  3Kg

**C24**

### Tortelli ALLA ZUCCA VIOLINA

**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.

⌚ 4-5 min  +25%  +/-17,3g  140g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



## RIPIENI DI VERDURE



**C34**

### Ravioli

#### ALLA BORRAGINE

(ricetta ligure)

**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.

2-3 min +20% +/-7,6g 125g 3Kg



**B08**

### Tortelli

#### RICOTTA E SPINACI

**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.

4-5 min +25% +/-17,3g 140g 3Kg



**C41**

### Tortelli

#### AGLI ASPARAGI

**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.

4-5 min +25% +/-17,3g 140g 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

## RIPIENI DI VERDURE



**C32**

### Raviolacci AI CARCIOFI

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

**Ingredienti del ripieno** +/-56%: ricotta, carciofi 35%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 4-5 min  +20%  +/-18,3g  140g  3Kg



**C14**

### Panzerotti RICOTTA E SPINACI

**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.

🕒 5-6 min  +15%  +/-22g  110g  3Kg



**C09**

### Giganti RICOTTA ED ERBETTE

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

**Ingredienti del ripieno** +/-45%: ricotta 59%, bietta erbetta 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 6-7 min  +40%  +/-27g  130g  3Kg

**C11**

### Giganti RICOTTA E ASPARAGI

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

**Ingredienti del ripieno** +/-45%: ricotta 54%, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati, olio di semi di girasole, sale, cipolla, aglio.

🕒 6-7 min  +40%  +/-27g  130g  3Kg



The background of the entire image is a dense, close-up photograph of walnut halves. The walnuts are a warm, golden-brown color with a highly textured, wrinkled surface. Some of the walnut caps are cracked open, revealing the smooth, light-colored nutmeat inside. The lighting is soft and even, highlighting the intricate patterns of the walnut shells.

# The Art of Pasta.

**RIPIENI DI FRUTTA**



## RIPIENI DI FRUTTA



**C33**

### Raviolacci ALLE CASTAGNE

**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 min 🏠 +20% 1PZ +/-18,3g 🍴 140g 📦 3Kg



**C38**

### Raviolacci AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI

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

**Ingredienti del ripieno +/-56%:** ricotta, formaggi 21% (Grana Padano DOP, Casatella), noci 17%, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe.

🕒 4-5 min 🏠 +20% 1PZ +/-18,3g 🍴 130g 📦 3Kg



**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 min 🏠 +35% 1PZ +/-11,2g 🍴 110g 📦 3Kg



**C50**

### Girasoli MASCARPONE E NOCI

**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 min 🏠 +20% 1PZ +/-25g 🍴 102g 📦 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



# The Art of Pasta.

**RIPIENI DI CARNE**



## RIPIENI DI CARNE

A03

Tortellini  
MIGNON

**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.

⌚ 2-3 min +35% +/-1,7g 120g 3Kg



A19

Raviolacci  
ALLE CARNI BRASATE

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

**Ingredienti del ripieno +/-56%:** carne 45% (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.

⌚ 4-5 min +20% +/-18,3g 140g 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

A02

Tortellini  
BOLOGNESI

**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.

⌚ 3-4 min +40% +/-3,2g 120g 3Kg

A04

Cappelletti  
AL PROSCIUTTO CRUDO

**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.

⌚ 3-4 min +40% +/-3,2g 120g 3Kg



A13

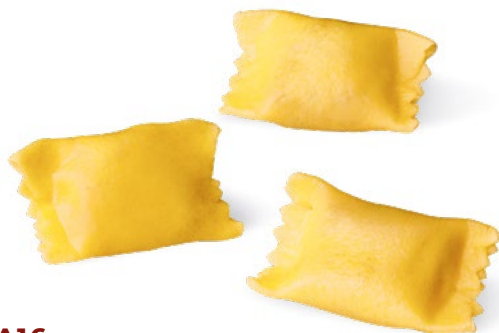
Fiocchi®  
SPECK E FONTINA

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

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

⌚ 4-5 min +35% +/-11,5g 110g 3Kg

## RIPIENI DI CARNE



**A16**

### Ravioli

**DEL PLIN**

(ricetta delle Langhe e dell'alto Monferrato)

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

**Ingredienti del ripieno \*%35%:** carne 53% (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 COMPONO 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.

🕒 1-2 min 🏠 +25% 📦 1PZ. \*%2,3g 🍴 120g 📦 3Kg



**A11**

### Agnolotti

**PIEMONTESE**

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

**Ingredienti del ripieno \*%46%:** carne 46% (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.

🕒 5-6 min 🏠 +25% 📦 1PZ. \*%7,1g 🍴 120g 📦 3Kg



**A12**

### Casoncelli

(ricetta bergamasca)

**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 RICA 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.

🕒 3-4 min 🏠 +25% 📦 1PZ. \*%6,4g 🍴 120g 📦 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



## RIPINI DI CARNE



A01

## Agnolotti

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

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

⌚ 4-5 min +35% 1PZ. +/-6,5g 120g 3Kg



A20

Raviolacci  
CON 'NDUJA E PECORINO

**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 min +20% 1PZ. +/-18,3g 130g 3Kg



A14

Tortellacci  
RUSTICI AL CAPRIOLO

**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 78% (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.

⌚ 6-7 min +35% 1PZ. +/-14,6g 125g 3Kg



A15

Tortellacci  
AL CINGHIALE

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

**Ingredienti del ripieno %49%:** carne di cinghiale brasata 76% (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 min +25% 1PZ. +/-15g 125g 3Kg





# The Art of Pasta.

**RIPIENI DI FORMAGGI**



## RIPINI DI FORMAGGI

**B17**

## Grancappelletto<sup>®</sup> romagnolo

(ricetta romagnola)

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

**Ingredienti del ripieno +/-52%:** Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, spezie.

⌚ 4-5 min    📈 +25%    📦 1PZ. +/-15,3g    🍴 135g    📦 3Kg

**B18**

## Lunette

AI 4 FORMAGGI

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

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

⌚ 4-5 min    📈 +20%    📦 1PZ. +/-8,3g    🍴 140g    📦 3Kg

**B06**

## Cappelletti romagnoli

(ricetta romagnola)

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

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

⌚ 3-4 min    📈 +40%    📦 1PZ. +/-3,2g    🍴 120g    📦 3Kg

**C20**

## Fiocchetti

AL GORGONZOLA

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

**Ingredienti del ripieno +/-38%:** Gorgonzola DOP 47%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

⌚ 4-5 min    📈 +25%    📦 1PZ. +/-5,2g    🍴 110g    📦 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

## RIPIENI DI FORMAGGI



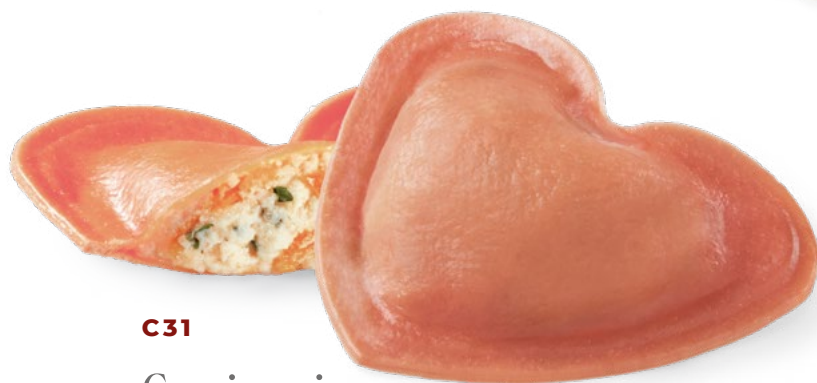
**B13**

### Cuori DI FORMAGGIO

**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.

4-5 min +20% 16,7g 135g 3Kg



**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 23%, pomodoro 20%, pangrattato, basilico 2%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

4-5 min +20% 16,7g 135g 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



**B23**

### Ravioli sardi

**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.

4-5 min +25% 17,5g 140g 3Kg



**C05**

### Tortelli TOSCANI

**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 min +25% 17,5g 140g 3Kg

**C37**

### Tortelli CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

**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 21%, pomodoro 20%, pane, basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

4-5 min +25% 17,5g 140g 3Kg







A close-up photograph of raw fish fillets, likely salmon, showing the characteristic pink and white marbled texture. The fish is arranged in a way that creates a sense of depth and texture, with the top fillet slightly overlapping the one below it. The lighting is soft, highlighting the moist surface of the fish.

# The Art of Pasta.

**RIPIENI DI PESCE**



## RIPINI DI PESCE



C26

## Tortelli AI CROSTACEI



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

**Ingredienti del ripieno +/-57%:** crostacei 60% (gambero argentino 60%, astice americano 37%, granchio 3%), acqua, pangrattato, olio di semi di girasole, amido di riso, succo di limone, gelatina alimentare di origine animale, sale, prezzemolo, aglio, pepe.

🕒 4-5 min 📈 +25% 📦 1PZ +/-17,3g 🍴 120g 📦 3Kg



C43

## Giganti neri AL SALMONE

**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.

🕒 6-7 min 📈 +40% 📦 1PZ +/-27g 🍴 130g 📦 3Kg



C49

## Tortelli AL SAPORE DI MARE

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

**Ingredienti del ripieno +/-57%:** pesce 50% (limanda e/o brotula), ricotta, gambero rosa 11%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.

🕒 4-5 min 📈 +25% 📦 1PZ +/-17,3g 🍴 120g 📦 3Kg

C51

## Tortelli ALLA RICCIOLA



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

**Ingredienti del ripieno +/-57%:** ricciola oceanica e/o del pacifico 36%, limanda e/o brotula, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio.

🕒 4-5 min 📈 +25% 📦 1PZ +/-17,3g 🍴 120g 📦 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

## RIPIENI DI PESCE



**C27**

### Rettangoli

CON SALMONE E ANETO

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

**Ingredienti del ripieno %54%:** ricotta, salmone 14%, mascarpone, salmone affumicato 8%, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

⌚ 4-5 min  +20%  11,1g  110g  3Kg



**C35**

### Raviolacci

AL BRANZINO  
E PROFUMO DI AGRUMI



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

**Ingredienti del ripieno %56%:** branzino 66%, purea di patata, olio di semi di girasole, succo di agrumi 1,3%, gelatina alimentare di origine animale, scorza di agrumi, prezzemolo, aglio, pepe.

⌚ 4-5 min  +20%  18,3g  130g  3Kg



**C28**

### Rettangoli

ALLA CERNIA

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

**Ingredienti del ripieno %54%:** cernia brasata 38%, ricotta, pesce bianco (limanda e/o brotola), pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

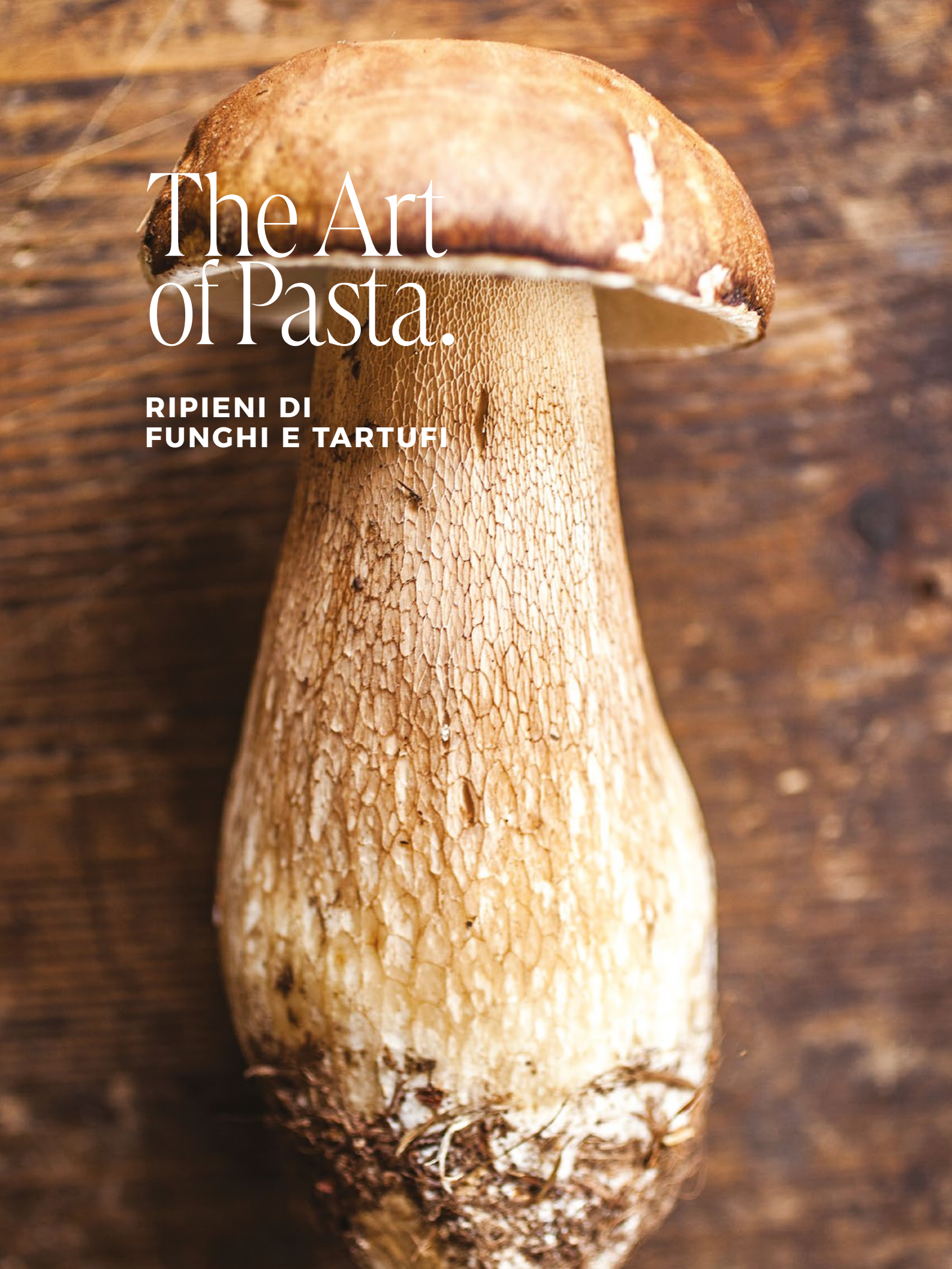
⌚ 4-5 min  +20%  11,1g  110g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI









# The Art of Pasta.

**RIPIENI DI  
FUNGHI E TARTUFI**



## RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFI



**C25**

### Lunette

#### AL TARTUFO

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

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



4-5 min



+20%



%8,3g



120g



3Kg



**C42**

### Raviolacci

#### AI FUNGHI PORCINI

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 min



+20%



%18,3g



140g



3Kg



**C29**

### Grantortellone®

#### CON FUNGHI PORCINI

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

**Ingredienti del ripieno %52%:** ricotta, funghi misti 20% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), funghi porcini 8%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.



4-5 min



+20%



%15,5g



135g



3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

## RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFI



**C10**

### Giganti

#### CON FUNGHI PORCINI

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

**Ingredienti del ripieno +/-45%:** ricotta, funghi misti 24% (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.



6-7 min



+40%



+/-27g



130g



3Kg



**C15**

### Panzerotti

#### CON FUNGHI PORCINI

**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.



5-6 min



+15%



+/-22g



110g



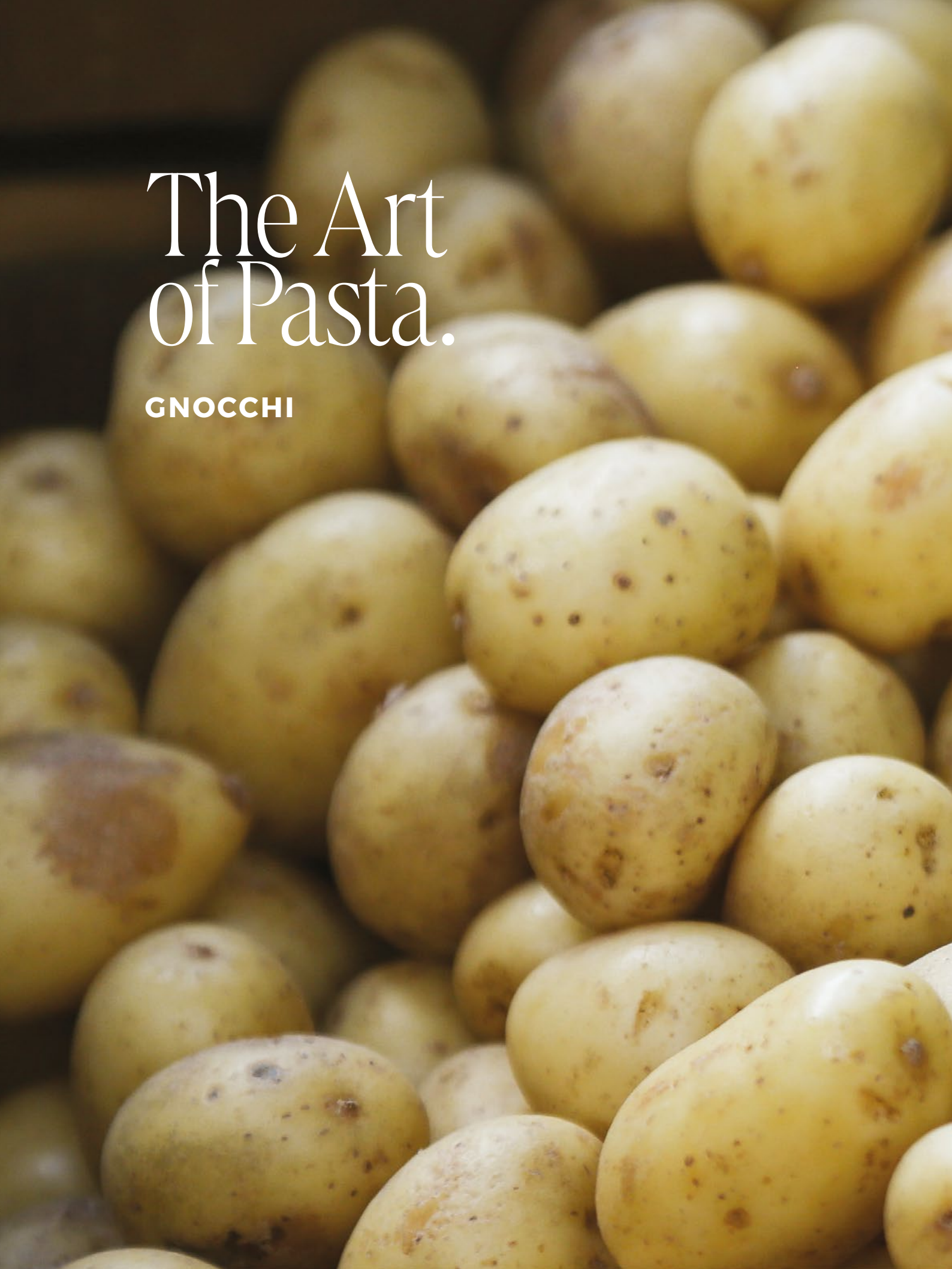
3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI









# The Art of Pasta.

**GNOCCHI**



## GNOCCHI



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.

🕒 1-2 min    📈 +16%    📦 1 PZ. +/- 5,5g    🍽️ 180g

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.

🕒 2 min    📈 +15%    📦 1 PZ. +/- 8,3g    🍽️ 160g

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.

🕒 1-2 min    📈 +16%    📦 1 PZ. +/- 5,5g    🍽️ 180g

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.

🕒 1-2 min    📈 +15%    📦 1 PZ. +/- 5,5g    🍽️ 180g

10 conf. da 1Kg = 📦 10Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

## GNOCCHI



**F07**

### Gnocchi caserecci ALLA ZUCCA

**Ingredienti:** purea di zucca 55%, fiocco di patata, farina di grano tenero, fecola di patata, uova, Grana Padano DOP, zucchero, sale, noce moscata, farina di riso.



10 conf. da 1Kg =



**F11**

### Gnocchi caserecci ALLA RAPA ROSSA



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



10 conf. da 1Kg =



**F04**

### Gnocchetti DI PATATA



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



10 conf. da 1Kg =

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



## GNOCCHI



F05

## Gnocchetti CON SPINACI



**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati 1%, sale, farina di riso.

🕒 1 min    📈 +20%    📦 1 PZ. 2,3g    🍴 135g

10 conf. da 1Kg = 



F06

## Gnocchetti ALL'ORTICA



**Ingredienti:** purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, ortica disidratata 0,9%, sale, farina di riso.

🕒 1 min    📈 +20%    📦 1 PZ. 2,3g    🍴 135g

10 conf. da 1Kg = 



F51

## Gnocchi ripieni AL GORGONZOLA

**Ingredienti:** purea di patata 47%, farina di grano tenero, Gorgonzola DOP 12%, ricotta, semola di grano duro, amido di mais, pangrattato, sale, farina di riso.

🕒 1 min    📈 +6%    📦 1 PZ. 9g    🍴 165g

6 conf. da 1Kg = 



F50

## Gnocchi ripieni CON POMODORO E MOZZARELLA

**Ingredienti:** purea di patata 44%, polpa di pomodoro 19%, farina di grano tenero, mozzarella 6%, 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.

🕒 1 min    📈 +6%    📦 1 PZ. 9g    🍴 165g

6 conf. da 1Kg = 



# The Art of Pasta.

**PASTA DA FORNO**





## PASTA DA FORNO



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 3,8 cm ← 1/2 12 cm → 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz



B10

### Ricciole®

#### RICOTTA E SPINACI

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

**Ingredienti del ripieno %73%:** ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

Ø 6,3 cm 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz



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 3,8 cm ← 1/2 12 cm → 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz



A17

### Ricciole®

#### SPECK E PROVOLA

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

**Ingredienti del ripieno %73%:** ricotta, speck 10%, provolone 6,5%, pangrattato, sale.

Ø 6,3 cm 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



A top-down view of a wooden surface with a light, distressed finish. In the upper left, a dark wooden bowl is filled with green lentils. In the lower left, another dark wooden bowl is filled with orange lentils. To the right, a light-colored wooden spoon lies diagonally, its bowl containing a mix of orange, green, and brown lentils. Scattered lentils of various colors are also visible on the wooden surface.

# The Art of Pasta.

**PLANT BASED**



## PLANT BASED

**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.



**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.



1 min

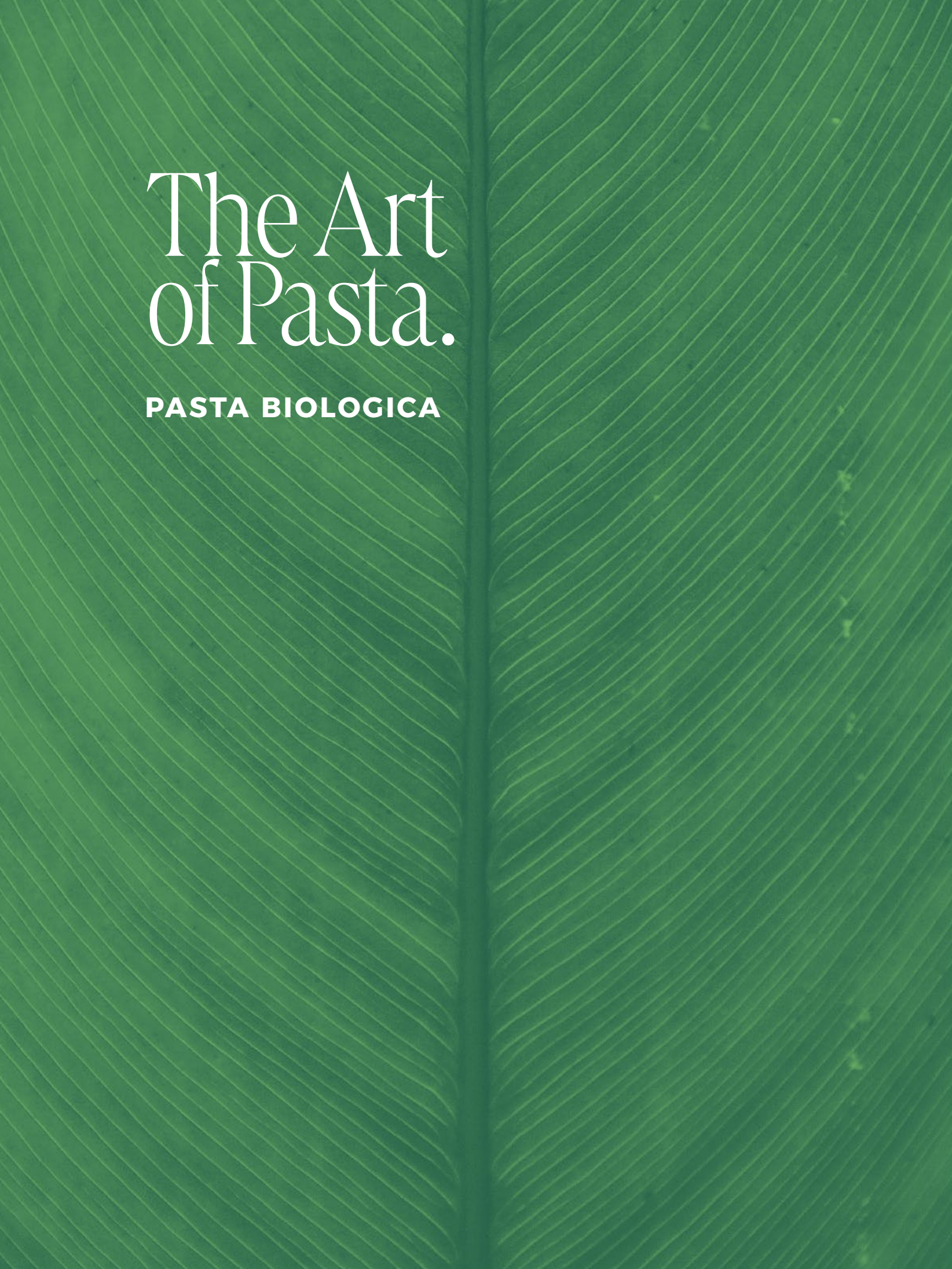


**A BASSO CONTENUTO DI GRASSI**

**SENZA GRASSI SATURI**

**Fonte di FIBRA**

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



# The Art of Pasta.

**PASTA BIOLOGICA**





**E17BIO**

## Tagliatelle

CON FARINA DI FARRO  
INTEGRALE BIO

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

⌚ 3 min    📈 +70%    📦 1PZ. +/-28g    🍴 100g    📦 1,5Kg



**B19BIO**

## Ravioli

RICOTTA E SPINACI BIO

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

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

⌚ 5-6 min    📈 +25%    📦 1PZ. +/-7,1g    🍴 120g    📦 3Kg



A close-up photograph of a single piece of pasta alla lastra. The pasta is a light cream color with a slightly textured surface. It is covered with numerous irregular, brownish-gold spots of varying sizes, which are characteristic of the 'scuffato' (scuffed) cooking process. The lighting is soft, highlighting the texture and the distribution of the spots.

# The Art of Pasta.

**PASTA ALLA LASTRA**



## PASTA ALLA LASTRA



LOCALMENTE NOTO COME "E BARTLÀZ", 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.



piasta: 3  
friggitrice: 2/3



1PZ %40g



120g



3Kg

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

- Decongelare circa 30 minuti prima della cottura
- Friggere o piastrare
- Non cuocere in acqua!

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI







# The Art of Sugo.



**SUGHI**



# Il segreto di un buon sugo è la capacità di esaltare tutto ciò che incontra.

## NATURALE AL 100%

LA PREPARAZIONE È SEGUITA DALL'**IMMEDIATA** SURGELAZIONE. QUESTO TI RESTITUISCE INTERAMENTE LA SENSAZIONE DI UN **SUGO APPENA FATTO, SENZA COLORANTI, CONSERVANTI E AROMI.**

## ESTREMAMENTE PRATICO

PRELEVI DALLA BUSTA **SOLO LA QUANTITÀ CHE TI SERVE.** QUALCHE MINUTO IN PADELLA, NEL FORNO O NEL MICROONDE E IL SUGO È PRONTO.

## VELOCE E ATTENTO AL FOOD COST

SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME, LABORIOSE LAVORAZIONI E COTTURE PROLUNGATE NON CI SONO PIÙ: IL SUGO È GIÀ FATTO E UTILIZZI SOLO QUELLO CHE TI SERVE. **NON SPRECHI NULLA E IL COSTO A PORZIONE È GIÀ CALCOLATO.**

## LAVORATO ARTIGIANALMENTE

LA LAVORAZIONE RIPETE FEDELMENTE IL METODO DI **PREPARAZIONE E COTTURA ARTIGIANALI.**

## ALTAMENTE VERSATILE

I NOSTRI SUGHI PUOI USARLI PER **PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, ANTIPASTI, ENTRÉE, CROSTINI, BRUSCHETTE, SALSE A SPECCHIO** E TUTTE LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO. PROVALO MANTECATO IN PADELLA CON IL RISO PASTIFICIO BACCHINI® EXPRESS.

SCOPRILO A PAG. 80







# L'esclusivo formato in pepite®.

+/-1,1 cm



PESO MEDIO DI UNA PEPITA  
**7/10 G**

I SUGHI PASTIFICIO BACCHINI® TI FACILITANO IL **PORZIONAMENTO**, EVITANO INUTILI SPRECHI DI PRODOTTO E AIUTANO A **CONTROLLARE PERFETTAMENTE IL FOOD COST**.

HANNO UNA **SHELF-LIFE**, COMPRESA TRA **15 E 18 MESI**. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE, NON DOVRAI PREOCCUPARTI DI CONSUMARE IL PRODOTTO ENTRO BREVE.

CONFEZIONATI IN PRATICHE **BUSTE DA 500 g**, OTTIMIZZANDO LO SPAZIO NEL FREEZER.



## Proprio come lo faresti tu.

### LE MATERIE PRIME

TUTTA LA PRODUZIONE AVVIENE ALL'INTERNO DELLA NOSTRA SEDE, SEGUENDO PROCESSI ARTIGIANALI E UTILIZZANDO SOLO **MATERIE PRIME ECCELLENTI**. SELEZIONIAMO CON CURA LE PARTITE MIGLIORI E VERIFICHIAMO IL CORRETTO GRADO DI **MATURAZIONE E STAGIONATURA**. QUANDO NON È POSSIBILE REPERIRE MATERIE PRIME FRESCHE, OPTIAMO PER QUELLE SURGELATE, **CHE ASSICURANO GENUINITÀ E ASSENZA DI CONSERVANTI**.

A COTTURA ULTIMATA, SURGELIAMO IMMEDIATAMENTE GARANTENDO COSÌ LA MASSIMA QUALITÀ ORGANOLETTICA. **NON USIAMO NÈ CONSERVANTI, NÈ AROMI.**

### LA COTTURA

CUCINIAMO RISPETTANDO **LE STESSE REGOLE DI UN SUGO FATTO A MANO**, SOLO IN UNA PENTOLA PIÙ GRANDE. A SECONDA DELLA SALSА, UTILIZZIAMO STRUMENTI E **TECNICHE DI COTTURA DIFFERENTI**: DAL VAPORE ALLA BRASIERA, **PER CONSERVARE SAPORE, COLORE E CONSISTENZA**.





**T2500**

## Salsa amatriciana

**Ingredienti:** polpa di pomodoro 52%, guanciale 22%, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, zucchero, pepe.

**CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)**



**T2501**

## Salsa arrabbiata

**Ingredienti:** polpa di pomodoro 64%, passata di pomodoro 19%, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, zucchero, peperoncino 0,1%, pepe.

**CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)**



**T2502**

## Salsa cacio e pepe

**Ingredienti:** Pecorino Romano DOP 24%, latte intero fresco pastorizzato, panna, burro, farina di grano tenero, pepe 0,5%, sale.

**CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)**



**T2503**

## Salsa carbonara

**Ingredienti:** latte intero fresco pastorizzato, pancetta affumicata 13%, panna, tuorlo d'uovo 6%, Grana Padano DOP, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, margarina vegetale, sale, pepe.

**CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)**





**T2504**

## Crema di formaggi

**Ingredienti:** formaggi 25% (Gorgonzola DOP 51%, Taleggio DOP 31%, Grana Padano DOP 10%, Edamer 6%), latte intero fresco pastorizzato, panna, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, sale, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2505**

## Pesto alla genovese

**Ingredienti:** basilico in olio 30%, Pecorino Romano DOP 13%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, noci, Grana Padano DOP, pinoli, aglio.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2506**

## Ragù alla bolognese

**Ingredienti:** polpa di pomodoro 42%, carne di bovino 28%, brodo, doppio concentrato di pomodoro, carne di suino 3,5%, salsiccia di suino 3,5%, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, olio di semi di girasole, zucchero, vino, aglio, pepe, alloro, estratto di rosmarino.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2507**

## Salsa agli asparagi

**Ingredienti:** asparagi 31%, latte intero fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, formaggio, farina di grano tenero, scalogno, sale, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



**T2508**

## Salsa ai funghi porcini

**Ingredienti:** funghi champignons 24%, olio di semi di girasole, funghi porcini 9%, latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio, farina di grano tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere 0,2%, fecola di patate, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



**T2509**

## Salsa pomodoro e basilico

**Ingredienti:** polpa di pomodoro 80%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, sale, basilico 0,5%, zucchero, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



**T2510**

## Salsa pescatora

**Ingredienti:** polpa di pomodoro 49%, brodo di pesce, limanda 10,5%, vongole 9,5%, calamaro indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, gamberi del mare del Nord 2,5%, vino, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



**T3001**

## Salsa agli scampi

**Ingredienti:** brodo, scampi 25%, olio extra vergine di oliva, amido di grano, vino, doppio concentrato di pomodoro, sale.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



**T3002**

## Salsa allo zafferano

**Ingredienti:** brodo, Parmigiano Reggiano DOP, farina di grano tenero, burro, scalogno, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zafferano.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3003**

## Ragù di carni bianche

**Ingredienti:** carne 40% (pollo, coniglio, faraona, anatra), carote, cipolla, olio di semi di girasole, sedano, vino bianco, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, sale, rosmarino, alloro, pepe.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3004**

## Salsa al tartufo

**Ingredienti:** formaggio, olio di semi di girasole, amido di riso, tartufo 4,3% (Tuber aestivum vitt), burro, scalogno, sale, zucchero, aroma di tartufo, pepe.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3005**

## Ragù di seppia

**Ingredienti:** seppia 23%, passata di pomodoro, brodo, polpa di pomodoro, totano gigante del Pacifico, vino, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, amido di frumento, scalogno, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



# The Art of Sfoglia.



*PRONTOSFOGLIA*





**PRONTOSFOGLIA®**

È UNA PASTA ALL'UOVO  
PRECOTTA SURGELATA.

DI GRANDE **PRATICITÀ** E  
**SEMPLICITÀ**: UN VALIDO  
AIUTO PER I CUOCHI NEL  
PREPARARE LASAGNE,  
TIMBALLI E GRATINATI.

**G02****Prontosfoglia® VERDE**

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

 48x26,5x0,11 cm  10Kg / 5 conf. da 2Kg

60 fogli per cartone / 12 fogli per confezione



FORMATO PER TEGLIE GASTRONOMICHE

**G01 - 10Kg / 521 - 6Kg****Prontosfoglia®**

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

 48x26,5x0,11 cm

 10Kg / 60 fogli per cartone / 12 fogli per conf. / 5 conf. da 2Kg

 6Kg / 36 fogli per cartone / 3 fogli per conf. / 12 conf. da 500g





# The Art of Express.



# Cottura espressa?

# Noi ci siamo già portati avanti, a te manca solo il tocco finale.

**SI FA PRESTO A PARLARE DI COTTURA ESPRESSA. MA NON TUTTE SONO UGUALI.**

UNA PRECOTTURA DI QUALITÀ **RIESCE A RICREARE LA SENSAZIONE DELLA COTTURA ESPRESSA E LA CONSISTENZA DELLA PASTA FRESCA** ANCHE PER CHI HA BISOGNO DI VELOCIZZARE ULTERIORMENTE LE PREPARAZIONI O DI OTTIMIZZARE I TEMPI DI SERVIZIO.

## MATERIE PRIME D'ECCELLENZA

---

LA **PASTA FRESCA ALL'UOVO E RIPIENA** CHE SURGITAL PRODUCE OGNI GIORNO PER LA MIGLIORE RISTORAZIONE.

LA MIGLIORE **PASTA SECCA** DI SEMOLA DI GRANO DURO.

UN **RISO** SCELTO TRA LE ECCELLENZE DELLA PRODUZIONE ITALIANA.

## TECNOLOGIE ESCLUSIVE

---

PER LA PRECOTTURA DELLA PASTA FRESCA CON O SENZA RIPIENO **COMBINIAMO VAPORE E SPRUZZI DI ACQUA CALDA, EVITANDO L'IMMERSIONE DEL PRODOTTO** IN ACQUA E RIDUCENDONE L'ASSORBIMENTO.

PER LA PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PER IL RISO UTILIZZIAMO UN **CUOCITORE A TAMBURO E IMMERSIONE, CHE PREVEDE UN SISTEMA DI CONTROLLO COSTANTE DEL LIVELLO DI AMIDO NELL'ACQUA DI COTTURA**, AL FINE DI MANTENERLA SEMPRE PULITA. SI OTTENGONO COSÌ UNA PASTA E UN RISO SEMPRE AL DENTE E MAI COLLOSI. AL TERMINE DELLA FASE DI PRECOTTURA, IL PRODOTTO VIENE RAFFREDDATO IN UN CUOCITORE AD ACQUA FREDDA CHE NE ABBASSA LA TEMPERATURA PRIMA DELLA SURGELAZIONE, EVITANDO COSÌ SHOCK TERMICI CHE POTREBBERO DANNEGGIARLO.

## SURGELAZIONE

---

INNOVATIVA ANCHE LA FASE VERA E PROPRIA DELLA SURGELAZIONE A **GETTI D'ARIA FREDDA, CHE MUOVE IL PRODOTTO MENTRE LO SURGELA** GARANTENDO UNA IQF OTTIMALE.



# Tutti i vantaggi di una precottura gentile.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE INALTERATE

LA NOSTRA TECNOLOGIA È STUDIATA PER **PRESERVARE TUTTE LE CARATTERISTICHE** DEL PRODOTTO FRESCO.



## ASPETTO UNIFORME

IL PRODOTTO **NON** PRESENTA MACCHIE O IRREGOLARITÀ.



## CONSISTENZA SEMPRE "AL DENTE"

LA **TENUTA** IN COTTURA È NOTEVOLMENTE **ELEVATA**.



## CONVENIENZA

GRAZIE AL BASSO CONTENUTO DI ACQUA TRATTENUTA NELLA FASE DI PRECOTTURA, **LA RESA È SUPERIORE AL 10%**.



## ASSENZA DI COLLOSITÀ

PASTA E RISO RESTANO **BEN SEPARATI** GRAZIE AL CONTROLLO COSTANTE DELL'ACQUA IN PRECOTTURA E ALL'INNOVATIVO SISTEMA DI SURGELAZIONE.



## DIVERSE MODALITÀ DI RINVENIMENTO

PASTA E RISO POSSONO ESSERE RINVENUTI IN **ACQUA** BOLLENTE, FORNO A **MICROONDE**, A **VAPORE** O DIRETTAMENTE IN **PADELLA**.



## RESISTENZA

I PRODOTTI PRESENTANO UN ALTO GRADO DI TENACITÀ E SONO QUINDI **MENO SOGGETTI A ROTTURE**.



## TEMPI DI COTTURA OTTIMIZZATI

QUALUNQUE SISTEMA SI ADOTTI, IL TEMPO DI COTTURA RISULTERÀ **DRASTICAMENTE RIDOTTO**.

## I FORMATI DISPONIBILI

I PRODOTTI DI PASTIFICIO BACCHINI® EXPRESS SONO DISPONIBILI SIA IN PRATICHE **BUSTE** CHE IN **CONFEZIONI SFUSE**. IDEALI PER LE ESIGENZE DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE CHE RICHIEDE UN ELEVATO LIVELLO DI SERVIZIO.

|               | CARTONE |         |
|---------------|---------|---------|
| BUSTE         | 3 x 1Kg | 4 x 1Kg |
| FORMATO SFUSO | 3Kg     | 6Kg     |



PASTA PRECOTTA SURGELATA



## PASTA ALL'UOVO



P1003

Garganelli  
EXPRESS

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

RESA +10% 1PZ +/-2,7g 200g 3Kg



P508

Strozzapreti  
EXPRESS

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

RESA +10% 1PZ +/-3,0g 200g 4 x 1Kg



P507 - 1Kg / P010 - 3Kg

Tagliatelle all'uovo  
EXPRESS

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

P507 RESA +35% 1PZ +/-34g (nido) 200g 3 x 1Kg

P010 RESA +35% 1PZ +/-26g (nido) 200g 3Kg



P506

Spaghetti alla chitarra  
EXPRESS

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

RESA +10% 1PZ +/-44g (nido) 200g 4 x 1Kg

## PASTA ALL'UOVO RIPIENA



**P511**

### Tortellini alla carne

**EXPRESS**

**Ingredienti della pasta 75%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 25%:** mortadella, carne di tacchino e carne di suino (22%), pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, uova, olio di semi girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio, vino.



+10%



+1/4g



200g



4 x 1Kg



**P1008**

### Lunette ai 4 formaggi

**EXPRESS**

**Ingredienti della pasta 62%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 38%:** formaggi 26% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.



+10%



+1/10,5g



200g



3Kg

**P1006**

### Fiocchetti al Gorgonzola

**EXPRESS**

**Ingredienti della pasta 70%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 30%:** Gorgonzola DOP (47%), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.



+10%



+1/6,3g



200g



3Kg



## PASTA ALL'UOVO RIPIENA



P509 - 1Kg / P007 - 6Kg

## Tortelloni ricotta e spinaci

EXPRESS

**Ingredienti della pasta 70%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 30%:** ricotta (67%), spinaci(10%), pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

P509  +10%  +/-7,7g  200g  4 x 1Kg

P007  +10%  +/-7,7g  200g  6Kg

P1004

## Tortelloni ai funghi

EXPRESS

**Ingredienti della pasta 70%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 30%:** ricotta (54%), funghi in proporzione variabile 22%, (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, funghi disidratati, pangrattato, sale.

 +10%  +/-7,7g  200g  3Kg



P510 - 1Kg / P1002 - 3Kg

## Ravioli ricotta e spinaci

EXPRESS

**Ingredienti della pasta 65%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 35%:** ricotta (66%), spinaci (22%), pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

P510  +10%  +/-8,4g  200g  4 x 1Kg

P1002  +10%  +/-8,4g  200g  3Kg

P1005

## Ravioli al salmone

EXPRESS

**Ingredienti della pasta 65%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 35%:** salmone affumicato (16%), Grana Padano DOP, ricotta, pangrattato, sale.

 +10%  +/-8,4g  200g  3Kg

P1001

## Ravioli alla carne di bovino

EXPRESS

**Ingredienti della pasta 65%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti del ripieno 35%:** carne di bovino brasata (28%), brodo, ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, spezie, sale, olio di semi di girasole.

 +10%  +/-8,4g  200g  3Kg

## PASTA DI SEMOLA



**P501**

### Penne rigate EXPRESS

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ  $\pm 2,5g$   200g  4 x 1Kg



**P504**

### Rigatoni EXPRESS

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ  $\pm 3,8g$   200g  4 x 1Kg



**P502**

### Fusilli EXPRESS

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ  $\pm 2g$   200g  4 x 1Kg



**P503**

### Farfalle EXPRESS

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ  $\pm 2,7g$   200g  4 x 1Kg



## PASTA DI SEMOLA



P515

## Penne integrali

### EXPRESS

**Ingredienti:** semola integrale di grano duro, acqua.

RESA +10% 1PZ +/-2,8g 200g 4 x 1Kg



P512

## Spaghetti di semola

### EXPRESS

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

RESA +12% 1PZ +/-30g (nido) 200g 4 x 1Kg



P514

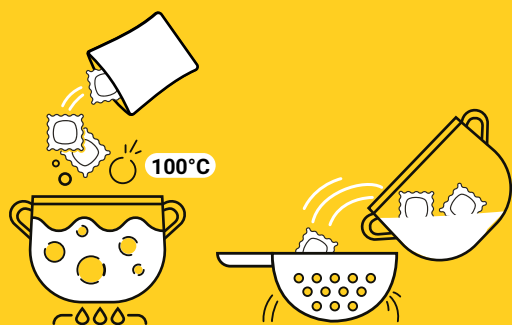
## Linguine

### EXPRESS

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua.

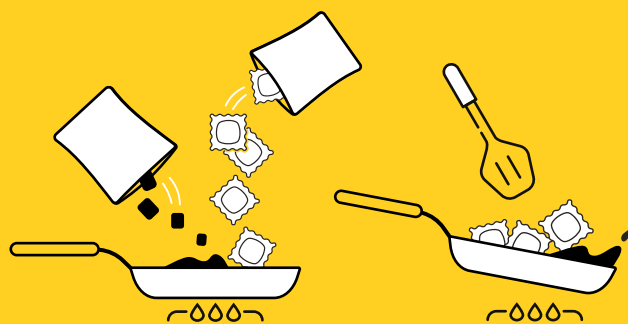
RESA +12% 1PZ +/-32g (nido) 200g 3 x 1Kg

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE DELLA PASTA



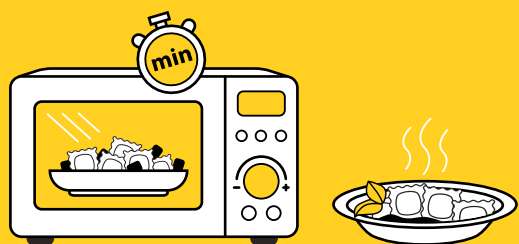
### IN ACQUA BOLLENTE

VERSARE LA PASTA ANCORA SURGELATA IN ACQUA BOLLENTE PER IL TEMPO INDICATO IN TABELLA, SCOLARE E CONDIRE IN PADELLA CON IL SUGO GIÀ PRONTO. ALCUNI PRODOTTI RICHIEDONO UN TEMPO DI RINVENIMENTO DIVERSO: VEDERE LA TABELLA RIASSUNTIVA.



### IN PADELLA

VERSARE LA PASTA E IL SUGO ANCORA SURGELATI IN PADELLA (PER 1 PORZIONE: 200 g DI PASTA + 160 g DI SUGO + 50 cc DI ACQUA + 10 g D'OLIO) E RINVENIRE SU FUOCO MEDIO PER IL TEMPO INDICATO IN TABELLA, MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO PER FAVORIRE LO SCONGELAMENTO. PER LA PASTA LUNGA SI CONSIGLIA DI MANTENERE LA PADELLA COPERTA.



### IN FORNO A MICROONDE (800W)

VERSARE LA PASTA E IL SUGO ANCORA SURGELATI IN UN PIATTO (PER 1 PORZIONE: 200 g DI PASTA + 160 g DI SUGO) E RINVENIRE IL TUTTO SEGUENDO I TEMPI INDICATI IN TABELLA, MESCOLANDO AL TERMINE PER UNIFORMARE IL PRODOTTO. TALE MODALITÀ NON È INDICATA PER ALCUNI PRODOTTI: CONSULTARE LA RELATIVA TABELLA.



### IN FORNO A VAPORE (100°C)

PORRE LA PASTA ANCORA SURGELATA IN UNA TEGLIA E RINVENIRE PER IL TEMPO INDICATO IN TABELLA. TERMINARE LA COTTURA IN PADELLA CON IL SUGO GIÀ PRONTO. TALE MODALITÀ NON È INDICATA PER ALCUNI PRODOTTI: VEDERE LA RELATIVA TABELLA.





## TEMPI E MODALITÀ DI COTTURA

| CODICE         | PRODOTTO                                | IN ACQUA<br>BOLLENTE | IN<br>PADELLA | IN FORNO A<br>MICROONDE<br>800W | IN FORNO<br>A VAPORE<br>100°C |
|----------------|-----------------------------------------|----------------------|---------------|---------------------------------|-------------------------------|
| P1003          | GARGANELLI<br>EXPRESS                   | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 3 MIN                         |
| P508           | STROZZAPRETI<br>EXPRESS                 | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | NO                            |
| P507/<br>P010  | TAGLIATELLE<br>ALL'UOVO EXPRESS         | 1 MIN                | 4 MIN         | NO                              | NO                            |
| P506           | SPAGHETTI ALLA CHITARRA<br>EXPRESS      | 1-2 MIN              | 4-5 MIN       | NO                              | NO                            |
| P511           | TORTELLINI ALLA<br>CARNE EXPRESS        | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P1006          | FIOCCHETTI AL<br>GORGONZOLA EXPRESS     | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P1008          | LUNETTE AI<br>4 FORMAGGI EXPRESS        | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P509/<br>P007  | TORTELLONI RICOTTA<br>E SPINACI EXPRESS | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P1004          | TORTELLONI<br>AI FUNGHI EXPRESS         | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P510/<br>P1002 | RAVIOLI RICOTTA<br>E SPINACI EXPRESS    | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P1005          | RAVIOLI AL<br>SALMONE EXPRESS           | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P1001          | RAVIOLI ALLA CARNE<br>DI BOVINO EXPRESS | 1,30 MIN             | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P501           | PENNE RIGATE EXPRESS                    | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P502           | FUSILLI EXPRESS                         | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P504           | RIGATONI EXPRESS                        | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P503           | FARFALLE EXPRESS                        | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P515           | PENNE INTEGRALI<br>EXPRESS              | 1 MIN                | 4 MIN         | 3-4 MIN                         | 2 MIN                         |
| P512           | SPAGHETTI DI<br>SEMOLA EXPRESS          | 1 MIN                | 4 MIN         | NO                              | NO                            |
| P514           | LINGUINE EXPRESS                        | 1 MIN                | 4 MIN         | NO                              | NO                            |

# Lasciati stupire dal nostro riso.



**CARTONE DA 4Kg (4 x 1Kg)**



**BUSTA DA 1 Kg**

## LA VARIETÀ

IL **CARNAROLI**, UN RISO RICCO DI AMILOSIO, SOSTANZA CHE RENDE IL **CHICCO CONSISTENTE**. DURANTE LA COTTURA PERDE POCO AMIDO, MA ASSORBE BENE I LIQUIDI.

RISULTATO: **UN'ECCEZIONALE TENUTA IN COTTURA**. PER QUESTO È IL **PREFERITO DAGLI CHEF** PER LA PREPARAZIONE DI RISOTTI E PIATTI GOURMET.





## IL RISO



P600

Riso carnaroli  
EXPRESS

Ingredienti: riso carnaroli, acqua.



+10%



200g



4 x 1Kg



## TEMPI E MODALITÀ DI COTTURA DEL RISO

|             | IN ACQUA BOLLENTE | IN PADELLA | IN FORNO<br>A MICROONDE - 800W | IN FORNO<br>A VAPORE - 100°C |
|-------------|-------------------|------------|--------------------------------|------------------------------|
| RISO (100g) | 1-2 MIN           | 4-5 MIN    | 2-3 MIN                        | 3-4 MIN                      |

# Ancora più Express, con i nostri sughi.

REALIZZA UN RISOTTO DA MANUALE  
**MANTECANDO DIRETTAMENTE IN PADELLA**  
CON IL TUO SUGO PREFERITO. ESPLORA  
ABBINAMENTI INEDITI E SAPORI ORIGINALI!



SCOPRILI TUTTI A PAG. 65







# The Art of Bakery.



**BAKERY**

## LE SFOGLIE

**H07**

### Filloidea®

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

FILLOIDEA® È UNA PASTA FILLO SURGELATA IN FOGLI SOTTILISSIMI GIÀ PRONTI ALL'USO. PARTICOLARMENTE INDICATA PER LA PREPARAZIONE DI NUMEROSI PIATTI, DAGLI ANTIPASTI AI DOLCI, IN PARTICOLARE LO STRUDEL. LA SUA TEXTURE LEGGERA, QUASI TRASPARENTE, E L'ELEVATA ELASTICITÀ LA RENDONO LA BASE IDEALE PER DARE LIBERO SFOGO ALLA CREATIVITÀ IN CUCINA.

 78x46 cm  1 pz. 125g  5Kg / 40 fogli per cartone

2 fogli per conf. / 4 conf. per scatola / 5 scatole per cartone

**H01**

### Sfoglidea®

**Ingredienti:** farina di frumento, 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 O LA MILLEFOGLIE, ED È UN'OTTIMA BASE PER TARTELLETTE, SFOGLIATE E BARCHETTE, PERFETTE PER CONTENERE OGNI TIPO DI MOUSSE O CREMA.

  24,5x20x1,8 cm  10Kg / 10 conf. da 1Kg

**H06**

### Frollidea®

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

FROLLIDEA® È LA PASTA FROLLA SURGELATA, CONFEZIONATA IN COMODI PANETTI SEPARATI. È INDICATA PER TUTTE LE LAVORAZIONI DOLCI, COME BISCOTTI, CROSTATE E TORTE FARCITE.

 23,5x19x2 cm  10Kg / 10 conf. da 1Kg



**H02B****Sfoglidea®**  
**LA SOTTILE**

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

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.).

 44x25x0,45 cm

 3,22Kg / 7 fogli

**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).

 40x100x0,3 cm

 6Kg / 4 fogli da 1,5Kg

## LE CRESPELLE



**C23C**

### Crespelle naturali

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

Ø 17 cm 1PZ. +/-27g 1,6Kg / 60 pz.



**C23F**

### Crespelle

AI FUNGHI

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

**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.

← 17 cm → 1PZ. +/-70g 1,7Kg / 24 pz.



**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.

← 17 cm → 1PZ. +/-70g 1,7Kg / 24 pz.



## PIADINE, PIZZETTE E SALATINI



H13

## Piadina romagnola

TRADIZIONALE

**Ingredienti:** farina di grano tenero, strutto, acqua, latte, sale, agenti lievitanti, olio extra vergine di oliva, miele.



23 cm



\*130g



3,9Kg / 30 pz. per cartone  
5 pz. per conf. / 6 conf. per cartone



H14

## “La finissima”

PIADINA ROMAGNOLA

**Ingredienti:** farina di grano tenero, acqua, strutto, sale, latte scremato in polvere, lievito di birra, fruttosio, olio extra vergine di oliva.



26 cm



\*100g



3Kg / 30 pz. per cartone  
5 pz. per conf. / 6 conf. per cartone



H35

## Pizzette di pasta sfoglia

**Ingredienti della pasta sfoglia:** farina di grano tenero, burro, margarina vegetale, sale, malto, acqua.

**Ingredienti della farcitura:** concentrato di pomodoro, mozzarella, ricotta, acqua, olio extra vergine di oliva, aglio in polvere, spezie.



\*27g



2Kg / ca. 74 pz. per cartone  
37 pz. per conf. / 2 conf. per cartone



H36

## Salatini ripieni assortiti

DI PASTA SFOGLIA

**Ingredienti della pasta sfoglia:** farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto d'orzo.

**Ingredienti ripieno assortito:** wurstel, prosciutto cotto, spinaci, formaggio, peperoni, pomodoro concentrato, uova, mozzarella, senape, albume d'uovo, olio extra vergine d'oliva, cipolla, burro, zucchero, spezie.



\*12/16g



2Kg / ca. 142 pz. per cartone  
71 pz. per conf. / 2 conf. per cartone



The background of the entire page is a light grey, textured surface, possibly stone or concrete. Scattered across this surface are numerous yellow ravioli. Some are square with a scalloped edge, while others are smaller and more rounded. The ravioli are arranged in a seemingly random pattern, with some appearing in the foreground and others further back, creating a sense of depth.

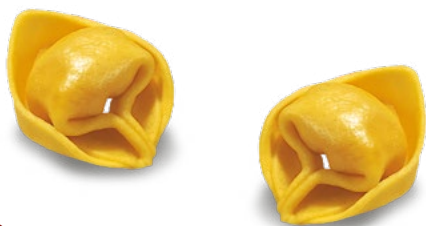
# The Art of Essential.

PASTIFICIO  
**BACCHINI®**



**BASIC**





1110

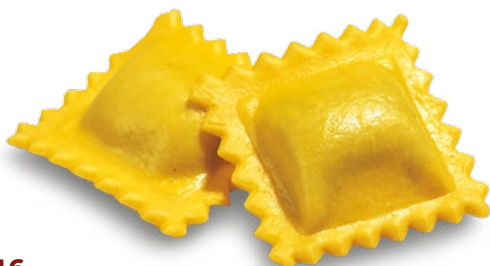
## Tortellini

### ALLA CARNE

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

**Ingredienti del ripieno %32%:** mortadella, pangrattato, carne 22% (carne di tacchino, carne di suino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova, preparato per brodo, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

⌚ 3-4 min  +45%  1PZ. +/-3,2g  120g  3Kg



1116

## Ravioli

### ALLA CARNE

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

**Ingredienti del ripieno %46%:** mortadella, pangrattato, carne 24% (carne di tacchino, carne di suino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova, preparato per brodo, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

⌚ 5-6 min  +25%  1PZ. +/-7,1g  120g  3Kg



1220

## Tortelloni

### RICOTTA E SPINACI

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

**Ingredienti del ripieno %35%:** ricotta 67%, pangrattato, spinaci 10%, Grana Padano DOP, formaggio, prezzemolo, sale.

⌚ 4-5 min  +35%  1PZ. +/-6,7g  135g  3Kg



1222

## Ravioli

### RICOTTA E SPINACI

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

**Ingredienti del ripieno %46%:** ricotta 66%, pangrattato, spinaci 22%, Grana Padano DOP, formaggio, sale.

⌚ 5-6 min  +25%  1PZ. +/-7,1g  120g  3Kg

# 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 DEGLI SFRIDI PRODUTTIVI
- RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI

SCOPRI DI PIÙ SU [SURGITAL.IT](http://SURGITAL.IT)



# SURGITAL®

PASTAI DAL 1980



---

Celebrating freshness









**SURGITAL®**

PASTAI DAL 1980

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