



**BE UNIQUE.**  
**BE DIVINE.**





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

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

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

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



# #1

## CREATA PER, GLI CHEF PIÙ ESIGENTI.

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

# #2

## IMPECCABILE, DENTRO E FUORI.

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





## #3

### **PROGETTATA PER ESALTARE I SAPORI.**

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

## #4

### **INTEGRA, SOSTENIBILE, SICURA.**

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

# MENÙ

## FORMATI ESCLUSIVI DIVINE CREAZIONI®

### GLI SCRIGNI®

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

### I PANCIOTTI®

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

### I BAULETTI®

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

## GLI ALTRI FORMATI DIVINE CREAZIONI®

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| <b>AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA</b> | 31 |
|---------------------------------------------------|----|

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  <b>BOTTONI AL GAMBERO ROSSO</b> | 32 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

### I QUADRELLI

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

### I RAVIOLONI

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

### I RAVIOLOTTI

|                              |    |
|------------------------------|----|
| CON POLENTA E "MONTASIO DOP" | 44 |
| AL BACCALÀ                   | 45 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA</b> | 46 |
|----------------------------------------|----|

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| <b>BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO</b> | 47 |
|-----------------------------------------|----|

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| <b>TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO</b> | 48 |
|--------------------------------------------|----|

|                                                                                                                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   <b>I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE</b> | 49 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## LEGENDA



RICETTA ADATTA  
AD UNA DI ETÀ VEGAN



RICETTA SENZA  
LATTE E DERIVATI







# **BE EXCLUSIVE. BE DIVINE.**

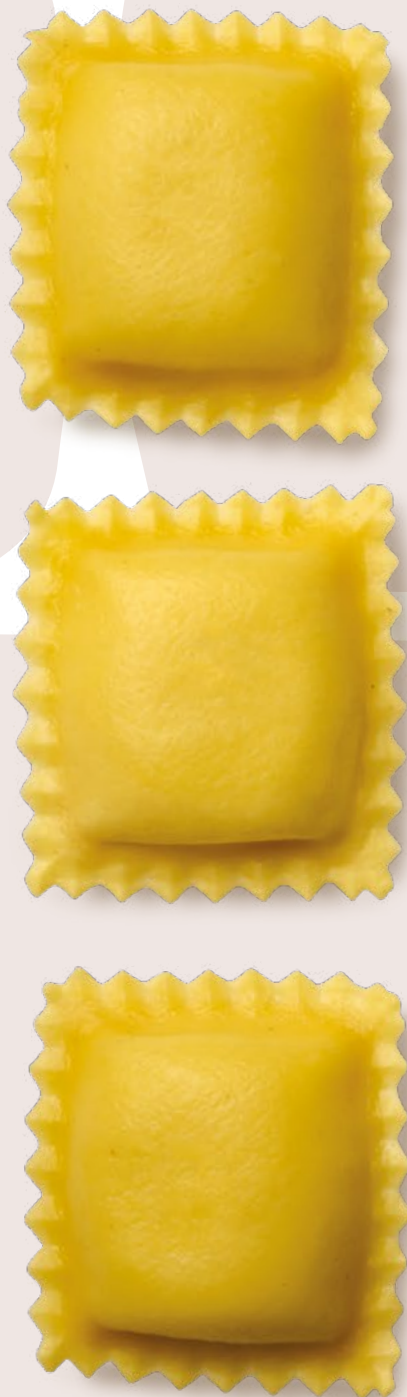


## **SCRIGNI®, PANCIOTTI® E BAULETTI®: I NOSTRI FORMATI ESCLUSIVI.**

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

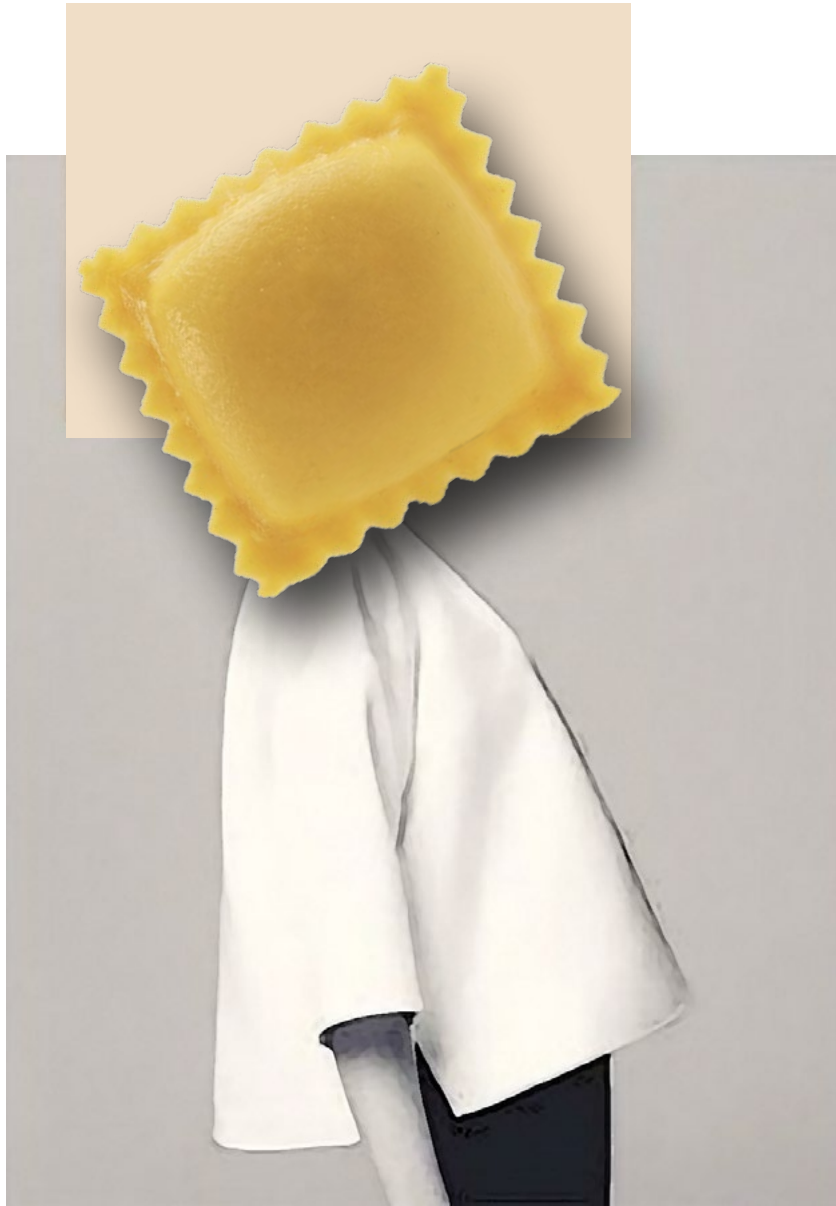
**TRE FORMATI DIVERSI ACCOMUNATI DA UNA CARATTERISTICA: LA CAPIENZA, CHE ACCOGLIE UN RIPIENO PIÙ GENEROSO SENZA PERDERE L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA SFOGLIA E FARCIA, TRATTO TIPICO DI DIVINE CREAZIONI®.**

# BE UNIQUE. BE SCRIGNI.



38 / 47 MM

53 / 60 MM





# SCRIGNI®

## CON BURRATA DI PUGLIA

### K124

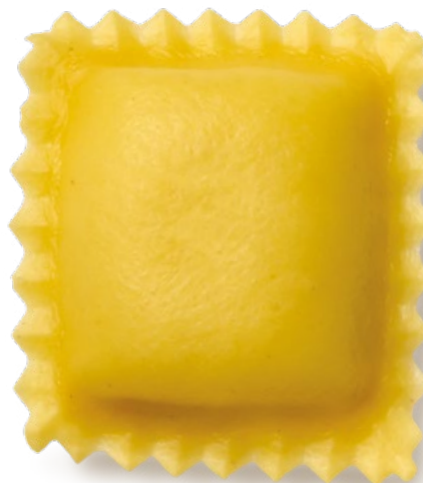
|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>PESO DI UN PEZZO</b>     | 16/20 g            |
| <b>RIPIENO</b>              | 67%                |
| <b>RESA IN COTTURA</b>      | +20%               |
| <b>COTTURA</b>              | 2 min.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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



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





# SCRIGNI®

## RIPIENI AGLI SCAMPI

### K128

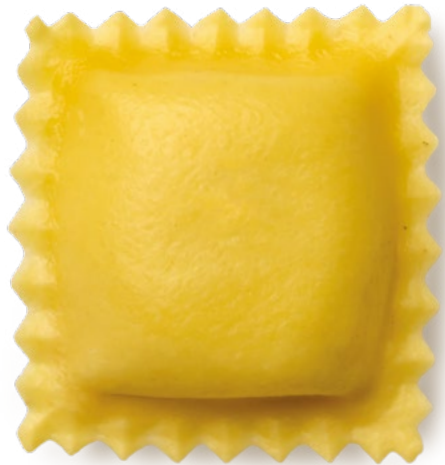
|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>PESO DI UN PEZZO</b>     | 16/20 g            |
| <b>RIPIENO</b>              | 67%                |
| <b>RESA IN COTTURA</b>      | +20%               |
| <b>COTTURA</b>              | 2 min.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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



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



# SCRIGNI®

## CACIO E PEPE

### K133

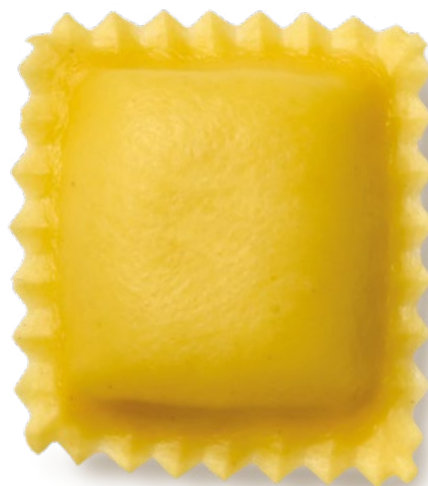
|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>PESO DI UN PEZZO</b>     | 16/20 g            |
| <b>RIPIENO</b>              | 67%                |
| <b>RESA IN COTTURA</b>      | +20%               |
| <b>COTTURA</b>              | 2 min.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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



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





# SCRIGNI®

## CARBONARA

### K135

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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



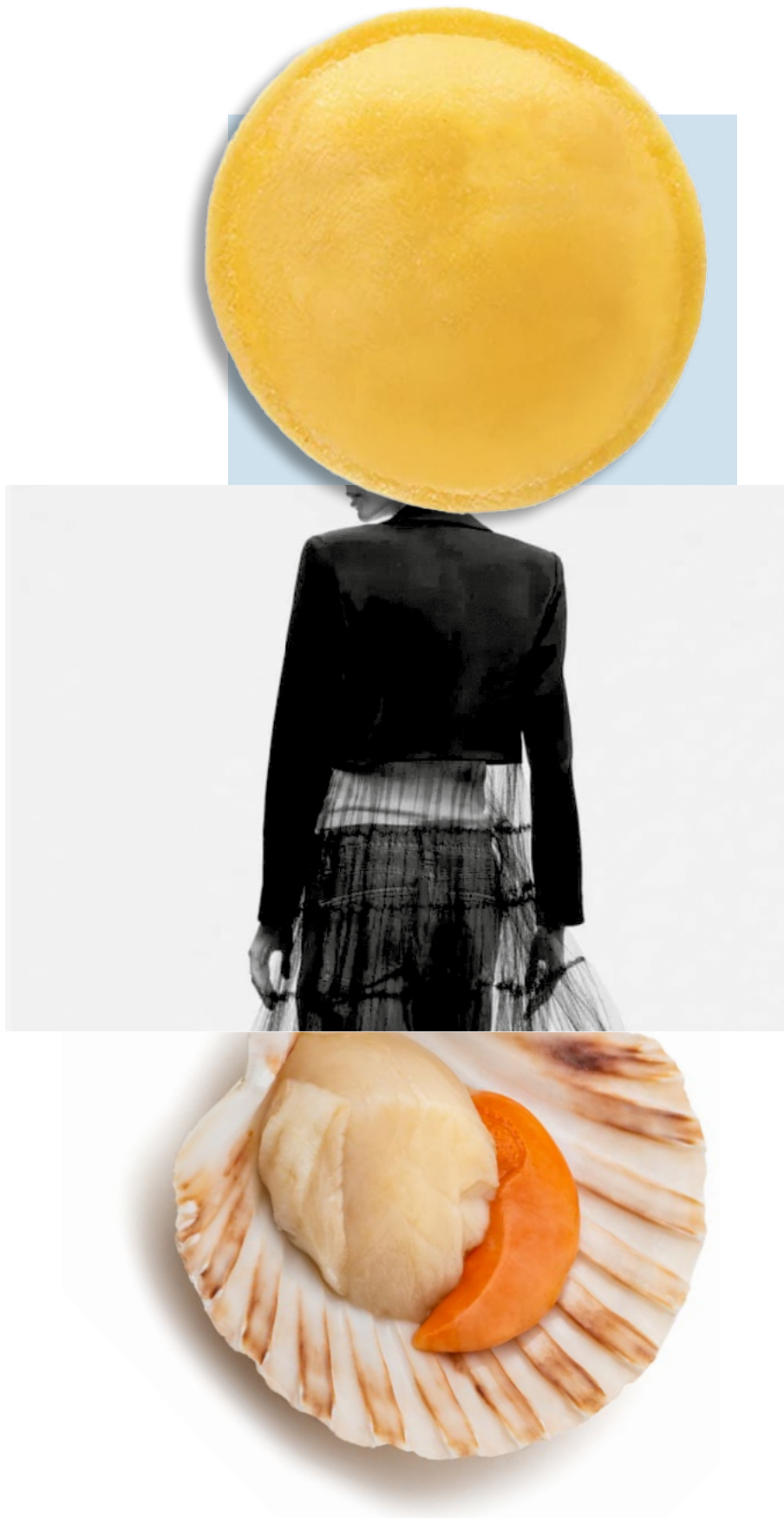
GUANCIALE STAGIONATO E ROSOLATO  
AD ARTE, PECORINO ROMANO DOP  
AMALGAMATO COL LATTE E IL PEPE,  
IL TUTTO PER UN RIPIENO **CREMOSO** E  
**SPEZIATO**, PROPRIO COME VUOLE LA  
TRADIZIONE.

# BE UNIQUE. BE PANCIOTTI.



Ø 70 MM





# PANCIOTTI®

## CON MELANZANA E SCAMORZA

### K110

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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

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



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











# PANCIOTTI®

## CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD

**K113**

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

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



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



# PANCIOTTI®

## CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

### K126

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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

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



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





# PANCIOTTI®

## CON FINFERLI E “FONTINA DOP”

**K132**

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 66%

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



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



# BE UNIQUE. BE BAULETTI.

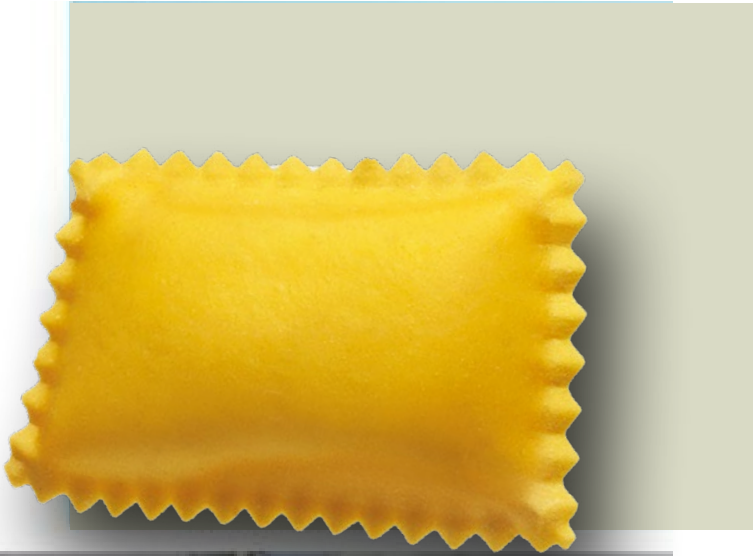


40 / 50 MM



55 / 65 MM





# BAULETTI®

## CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

### K115

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



#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

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



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



# BAULETTI®

## CON PESCE SPADA E LIME

### K136

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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

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



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





# BAULETTI®

## RIPIENI ALL'ASTICE

**K119**



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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

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



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

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

**RINFRESCANTE** A CORONAMENTO DI QUESTO RICERCATO RIPIENO.



# **BAULETTI®**

## **CON FUNGHI PORCINI E “TALEGGIO DOP”**

**K142**

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

### **INGREDIENTI DELLA SFOGLIA**

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### **INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%**

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



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







# BAULETTI®

## CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG

**K141**



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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

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



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

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

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





# AGNOLI

## CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA

**K129**

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



45 / 55 MM

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 60%

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

42 / 52 MM



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





# BOTTONI AL GAMBERO ROSSO

**K143**



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



50 / 55 MM

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



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

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

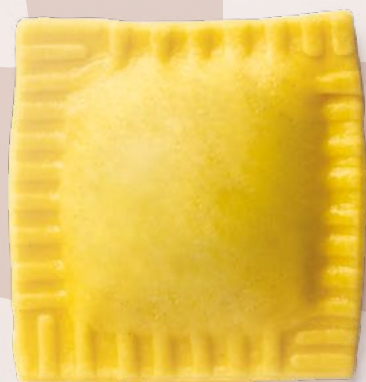
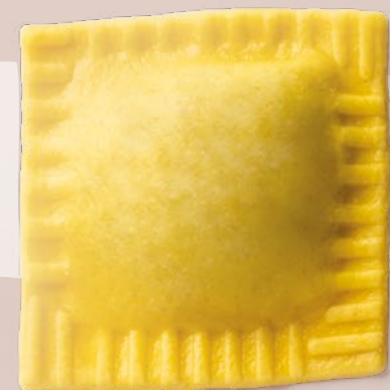








# QUADRELLI.



42 / 52 MM

45 / 55 MM









# QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

**K117**

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

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPIENO 55%

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



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



# LE VIOLETTE CON PATATE VIOLA VITELOTTE

## K130

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 60%

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



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





# RAVIOLOLONI.



78 / 88 MM

65 / 75 MM





# RAVIOLONI

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

### K108

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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



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



# RAVIOLONI

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

**K111**

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 67%

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



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

# RAVIOLLOTTI.



65 / 75 MM

49 / 51 MM









# RAVIOLOTTI

## CON POLENTA E “MONTASIO DOP”

**K112**

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

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



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



# RAVIOLOTTI AL BACCALÀ

**K127**

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

## INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

## INGREDIENTI DEL RIPIENO 62%

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



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



# TORTELLINI

## ALLA MODA DI BOLOGNA

### K107

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

#### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

#### INGREDIENTI DEL RIPIENO 35%

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



17 / 19 MM

17 / 19 MM

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





# BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO

## K100

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 49%

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

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



35 / 37 MM

32 / 34 MM



# TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

## K137

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

### INGREDIENTI DELLA SFOGLIA

Semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

### INGREDIENTI DEL RIPIENO 58%

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

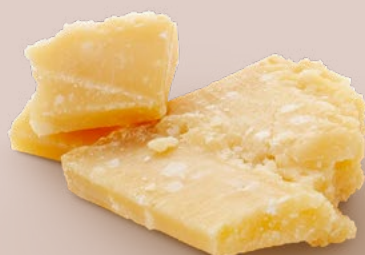


40 / 45 MM

40 / 50 MM



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



# MAMMOLI DI PATATE VIOLA VITELOTTE

**K139**



**PESO DI UN PEZZO**

4,3 g

**RESA IN COTTURA**

+5%

**COTTURA**

2-3 min.

**PORZIONE CONSIGLIATA**

150 g

## INGREDIENTI

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



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



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

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

# BE SUSTAINABLE. BE DIVINE.

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

## IL VASSOIO PER I GRANDI FORMATI

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



## LE CONFEZIONI DA 1KG

REALIZZATE IN PLASTICA  
100% RICICLATA E RICICLABILE.

## SURGIPACK, IL PACK DAL SENSO PRATICO

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





# Surgital: celebrating freshness.

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

**In cucina, a tavola, nella vita.**





# #1.

## Made of Italy

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

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



# #2.

## Portiamo la cucina italiana nel mondo.

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

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



# #3.

## Intelligenza artigianale.

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



## La tecnologia del freddo.

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

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

## Il nostro impegno per un futuro più sostenibile.

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

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

SCOPRI DI PIÙ SU **SURGITAL.IT**



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

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