

70
Years
2020
Anniversary



• Retail Collection •



Fresh frozen pasta made in Italy
Traditional | Organic & Vegan



La casa della pasta Italiana dal 1950

The home of Italian pasta since 1950

Nel 1950 il primo laboratorio di pasta fresca fu aperto da Mario Canuti

Specializzati nella produzione di pasta fresca surgelata per i professionisti della ristorazione e per il retail

Oggi conserviamo ed applichiamo il nostro saper fare artigianale alla dimensione di un moderno stabilimento

Abbiamo le migliori certificazioni internazionali di settore

In 1950, the founder, Mario Canuti opened his first fresh pasta laboratory in Rimini, Emilia-Romagna

Specialized in the production of frozen fresh pasta for foodservice professionals and retail

Today, we keep and apply our artisan know-how to the dimensions of a modern factory

Best international certificates



Perché surgeliamo la pasta fresca?

Why do we freeze the fresh pasta?

Shelf life di 18 mesi a -18°C

Caratteristiche organolettiche (odore, sapore, colore) e qualità nutrizionali rimangono invariate

Cottura direttamente da surgelata

18-month shelf life at -18°C

Organoleptic properties (aroma, flavour, colour) and nutritional qualities remain unaltered

Cooking straight from frozen



Le nostre materie prime

Partendo dall'accurata selezione dei fornitori, i nostri prodotti sono realizzati con materie prime che controlliamo e utilizziamo rigorosamente in giornata. Preferiamo acquistarle intere per poi lavorarle nella nostra cucina

Impieghiamo le migliori farine di origine Italiana: quella di grano tenero ottenuto dal cuore del chicco e la semola di grano duro

Utilizziamo uova di galline da allevamento a terra, di prima qualità e lavorate in Italia

Le materie prime vengono selezionate senza OGM, senza radiazioni ionizzanti, senza conservanti aggiunti e sono DOP ove possibile

Our ingredients

We carefully select our suppliers. Our products are made using ingredients that we check and use in the same day. We prefer to purchase them whole and not in parts. We process them in our in-house kitchen

Our flour is Italian: soft wheat flour, from the heart of the grain, stoneground flour and durum wheat flour

We only use barn eggs processed in Italy, the top of quality

Our ingredients are GM-free, without ionising radiations, free from added preservatives and PDO certified, whenever possible

Trafilatura lenta al bronzo

La nostra sfoglia è quella della tradizione Romagnola, naturalmente ruvida come quella tirata al mattarello dalle "sfogline" riminesi, grazie alla trafilatura lenta al bronzo a bassa temperatura

Sfoglia come quella artigianale, dal tipico colore giallo intenso

Pasta porosa e rugosa

Trattiene perfettamente sughi e condimenti

Profuma intensamente di farina e uova

Slow Bronze Die Extrusion

Our pasta sheet is the traditional Romagna-style pasta, it is naturally rough, like the hand-made one prepared by the expert "sfogline" from Rimini, thanks to slow bronze die extrusion at low temperatures

Pasta sheet like the artisanal one, with typical intense yellow colour

Porous and rough pasta

Perfectly retains sauces and toppings

Intense aroma of flour and eggs



Trafilatura Lenta al Bronzo
Slow Bronze Die Extrusion

Farine di Origine Italiana
Flours of Italian Origin

Uova di Galline da Allevamento a Terra
Barn Eggs



**Tortellini
alla Bolognese**
with Meat



Sfoggia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, carne di suino, prosciutto crudo, mortadella, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, pork, cured ham, mortadella, grated cheese, nutmeg, pepper.



**Tortelloni
Ricotta e Spinaci**
with Ricotta & Spinach



Sfoggia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, spinaci, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, spinach, grated cheese, nutmeg, pepper.



**Ravioli
Ricotta e Spinaci**
with Ricotta & Spinach



Sfoggia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, spinaci, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, spinach, grated cheese, nutmeg, pepper.



**Ravioloni
ai 4 Formaggi**
with 4 Cheeses



Sfoggia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, provolone piccante, Gorgonzola DOP, Fontal, Emmenthal, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, piquant provolone, PDO Gorgonzola, Fontal, Emmenthal, pepper.



**Saccottini
ai Formaggi**
with Cheeses



Sfoggia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, Emmenthal, Fontal, Gorgonzola DOP, provolone piccante, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, Emmenthal, Fontal, PDO Gorgonzola, piquant provolone, pepper.



**Ravioli
al Tartufo Nero**
with Black Truffle



Sfoggia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, formaggio grattugiato, tartufo nero.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, grated cheese, black truffle.

Trafilatura Lenta al Bronzo
Slow Bronze Die Extrusion

Farine di Origine Italiana
Flours of Italian Origin

Uova di Galline da Allevamento a Terra
Barn Eggs



**Ravioloni
al Salmone**
with Salmon

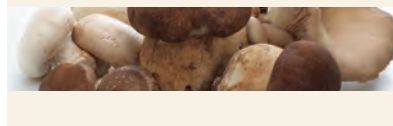


Sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, salmone affumicato, formaggio grattugiato, prezzemolo, paprika dolce, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, smoked salmon, grated cheese, parsley, sweet paprika, pepper.



**Mezzelune
ai Funghi con Porcini**
with Mushrooms & Porcini



Sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, funghi trifolati, funghi porcini, formaggio grattugiato, prezzemolo, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, sautéed mushroom, porcini mushroom, grated cheese, parsley, pepper.



**Mezzelune
Ricotta e Spinaci**
with Ricotta & Spinach



Sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: Ricotta, spinaci, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: Ricotta cheese, spinach, grated cheese, nutmeg, pepper.



Codice
Code



Codice
Code



Codice
Code

Peso di
un pezzo
Weight
per piece

Dimensioni
Dimensions

Percentuale
di ripieno
Percentage
of filling

Tempo
di cottura
Cooking
time

Tortellini alla Bolognese
with Meat

CC5051

CC2551

CC3051

3,5g

30mm x 22mm

35%

3/4 min.

Tortelloni Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Spinach

CC5041

CC2541

CC3041

6g

36mm x 30mm

35%

4/5 min.

Ravioli Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Spinach

CC5061

CC2561

CC3061

7g

41mm x 41mm

40%

4/5 min.

Ravioloni ai 4 formaggi
with 4 Cheeses

CC5084

CC2584

CC3084

15g

54mm x 54mm

50%

6/7 min.

Saccottini ai Formaggi
with Cheeses

CC5082

CC2582

CC3082

12g

Ø 25mm x h 31mm

40%

4/5 min.

Ravioli al Tartufo Nero
with Black Truffle

CC5067

CC2567

CC3067

7g

41mm x 41mm

40%

4/5 min.

Ravioloni al Salmone
with Salmon

CC5080

CC2580

CC3080

15g

54mm x 54mm

50%

6/7 min.

Mezzelune ai Funghi con Porcini
with Mushrooms & Porcini

CC5083

CC2583

CC3083

16,5g

80mm x 55mm

50%

5/6 min.

Mezzelune Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Cheese

CC5081

CC2581

CC3081

16,5g

80mm x 55mm

50%

5/6 min.

Trafilatura Lenta al Bronzo
Slow Bronze Die Extrusion

Farine di Origine Italiana
Flours of Italian Origin

Uova di Galline Allevate all'Aperto
Free-Range Eggs



Tortelli Bio Vegani Olive Nere, Capperi e Tofu with Black Olives, Capers & Tofu



Sfoglia: Semola di grano duro, acqua.
Ripieno: Tofu, olive nere, capperi,
pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina,
water. Filling: Tofu, black olives, capers,
pepper.



Ravioli Bio Vegani alla Rapa Rossa with Beetroot



Sfoglia: Semola di grano duro, farina di
farro, acqua. Ripieno: Rapa rossa,
sedano rapa, cipolla, noce moscata,
pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina,
spelt flour, water. Filling: Beetroot,
celeriac, onion, nutmeg, pepper.



Ravioli Bio Vegani Zucca e Seitan with Pumpkin & Seitan



Sfoglia: Semola di grano duro, acqua.
Ripieno: Seitan, zucca, noce moscata,
pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina,
water. Filling: Seitan, pumpkin, nutmeg,
pepper.



Tortelli Bio Vegani Cavolfiore ed Erbette with Cauliflower & Swiss Chard



Sfoglia: Semola di grano duro, farina di
grano saraceno, acqua. Ripieno:
Cavolfiore, patate, bieta erbetta, porri,
pepe.

Pasta sheet: Durum-wheat semolina,
buckwheat flour, water. Filling:
Cauliflower, potatoes, swiss chard,
leeks, pepper.



Prodotti con
Certificazione
Biologica
Certified
Organic Product



Prodotti
Vegano
Vegan
Product

Nome prodotto
Product name



Codice
Code



Codice
Code



Codice
Code

Peso di
un pezzo
Weight
per piece

Dimensioni
Dimensions

Percentuale
di ripieno
Percentage
of filling

Tempo
di cottura
Cooking
time

Tortelli Bio Vegani Olive Nere, Capperi e Tofu
with Black Olives, Capers & Tofu

BIOVR5001

BIOVR2501

BIOVR2401

15g

54mm x 54mm

50%

6/7 min.

Ravioli Bio Vegani alla Rapa Rossa
with Beetroot

BIOVR5005F

BIOVR2505F

BIOVR2405F

7g

41mm x 41mm

40%

4/5 min.

Ravioli Bio Vegani Zucca e Seitan
with Pumpkin & Seitan

BIOVR5004

BIOVR2504

BIOVR2404

7g

41mm x 41mm

40%

4/5 min.

Tortelli Bio Vegani Cavolfiore ed Erbette
with Cauliflower & Swiss Chard s

BIOVR5002

BIOVR2502

BIOVR2402S

15g

54mm x 54mm

50%

6/7 min.

Il nostro packaging Our packaging



Disponibile anche
per Private Label

Available also for
Private Label

Tutte le confezioni di tutti i prodotti
Retail Casa Canuti sono personalizzabili
con il vostro marchio.

All packs of all Casa Canuti Retail
products can be made with your brand.

Confezionamento e palletizzazione Packaging and palletizing

Confezionamento Packaging	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Confezioni per cartone Packs per box	Cartoni per strato Boxes per Layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni pallet Boxes per pallet	Confezioni totali per pallet Total packs per pallet
BOX 500g	200 x 60 x h155	4 x 500g	14	11	154	616
BOX 250g	140 x 60 x h155	8 x 250g	10	11	110	880
BAG 300g	220 x 30 x h193	8 x 300g	12	10	120	960



**Caratteristiche della
“trafilatura lenta al bronzo”:**

Pasta ruvida e porosa

Trattiene perfettamente
i condimenti

Tipico colore giallo intenso
della vera sfoglia artigianale

**Characteristics of
“slow bronze die extrusion”:**

Porous and rough pasta

Perfectly retains sauces

Intense yellow colour of
the real artisanal pasta



CANUTI TRADIZIONE ITALIANA Srl

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy - Tel. +39 0541 740102 - Fax +39 0541 741018

www.canuti.com | info@canuti.com | Facebook | Instagram