

*le Classiche*  
di Canuti



PASTA ARTISANS

2018  
NOVITÀ - NEW

Gustoso, Creativo e Innovativo

Equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione

CR30235

# Bon Tortellone Aromatico

*(verdure primavera e zenzero)*

*(spring vegetables and ginger)*



Ripieni con profumato zenzero e croccanti verdure primavera: carote, zucchine, broccoli e cavolfiore.

*Filled with fragrant ginger and crispy spring vegetables: carrot, courgette, broccoli and cauliflower.*

Cottura:  
Cooking time: **4/5** min.

Peso x pezzo:  
Average weight: **12**g

Ripieno:  
Filling: **50**%

Confezionamento:  
Packaging: **3x1** kg





2018  
NOVITÀ - NEW

PASTA ARTISANS

383S

## Mezzaluna Nera ai Sapori di Mare

*Black Mezzaluna with Flavours of the Sea*

Ripieni con ricotta, filetti di persico, filetti di nasello, filetti di sgombro, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.

*Filled with ricotta cheese, perch fillet, hake fillet, mackerel fillet, PDO Parmigiano Reggiano, PDO Grana Padano, parsley, chive, parsley.*

Cottura:  
Cooking time: **5/6** min.

Peso x pezzo:  
Average weight: **10,5g**

Ripieno:  
Filling: **45%**

Confezionamento:  
Packaging: **3x1kg**

180S

## Tortelli del Pescatore

*(Fish & Sea Crustaceans)*

Ripieni con gamberi rosa, nasello, scorfano, Grana Padano DOP, prezzemolo e erba cipollina.

*Filled with pink shrimps, hake, scorpionfish, PDO Grana Padano, parsley and chive.*

Cottura:  
Cooking time: **6/7** min.

Peso x pezzo:  
Average weight: **15g**

Ripieno:  
Filling: **50%**

Confezionamento:  
Packaging: **3x1kg**

CANUTI TRADIZIONE ITALIANA

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy | Tel. +39 0541 740102 | [www.canuti.com](http://www.canuti.com) | [info@canuti.com](mailto:info@canuti.com) | Facebook