Edizione Italiana 01 *English Edition*

le Classiche di Canuti

Pasta fresca surgelata made in Italy per la ristorazione

Fresh frozen pasta made in Italy for the foodservice

Canuti
PASTA ARTISANS

Canuti

Canuti
dal 1950
PASTA ARTISANS

Pastai dal 1950

La storia del pastificio Canuti testimonia l'amore per la tradizione italiana, la sapienza per la pasta, la passione per la creatività come espressione del gusto.

Nel 1950 **il fondatore Mario Canuti apre il primo laboratorio di pasta fresca a Rimini**, in Emilia-Romagna, regione nota a livello internazionale per le sue eccellenze gastronomiche.

Da allora l'attività si è intensificata ed oggi la produzione è organizzata in un moderno stabilimento.

- Conserviamo il nostro saper fare artigianale di pastai e lo applichiamo anche alla soddisfazione di richieste specifiche di diversi mercati
- Ci affidiamo alla **surgelazione, la migliore tecnica di conservazione esistente**, per esportare i nostri prodotti dall'Italia nel mondo
- Negli anni, il nostro impegno è stato premiato con **l'ottenimento e mantenimento di certificazioni internazionali** di settore

Master pasta makers from 1950

The history of Canuti pasta factory bears witness to a love for Italian tradition, a skill for making pasta and a passion for creativity as an expression of great flavour.

*In 1950, **the founder, Mario Canuti opened his first fresh pasta workshop in Rimini**, in Emilia-Romagna, a region famed around the world for its gastronomic excellences.*

Since then, the business has developed, leading to the establishment of a modern factory.

- *We have retained our artisan know-how as pasta makers and also apply it to satisfying the specific requests of different markets*
- *We use **freezing, the best food preservation method available**, to export our products from Italy around the world*
- *Over the years, our commitment has been rewarded and we have **achieved and retained international certificates** in the sector*

BRC FOOD CERTIFICATED · IFS Food · halal italia®

Certificazioni Internazionali *International Certification*

Gli ingredienti

Partendo dall'accurata selezione dei fornitori, "le Classiche" sono realizzate con **materie prime che controlliamo e utilizziamo rigorosamente in giornata**. Preferiamo acquistarle intere per poi lavorarle nella nostra cucina.

Per tutti i formati di pasta corta, lunga e ripiena:

- 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

*Starting with the careful selection of suppliers, "le Classiche" are made using **ingredients that we check meticulously and use the same day**. We prefer to purchase them whole and process them in our kitchen.*

For all short, long and filled pasta formats:

- *We use **the best Italian flours**: soft wheat flour, obtained from the heart of the grain, stone-ground flour and durum wheat flour*
- *We use only top-quality **barn eggs**, processed in Italy*
- *We select **ingredients** that are **GM-free, without ionising radiations, free from added preservatives and PDO certified**, where possible.*

La sfoglia

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

- Trattiene ogni tipo di sugo e di condimento
- Profuma di farina e di uova ed ha un caratteristico colore giallo intenso
- Ha più di 5 uova per chilo di farina
- **Mantiene un'ottima tenacità anche dopo diverso tempo dalla cottura** o dal condimento.

Al fine di caratterizzare il **colore** utilizziamo solo ingredienti naturali di origine vegetale o animale come il pomodoro, la paprika, gli spinaci, il basilico o il nero di seppia; non sono utilizzati coloranti artificiali.

Our pasta sheet

*Our pasta sheet is **traditional Romagna-style pasta**. It is naturally **rough**, like the hand-made one prepared by the pasta-making "sfogline" of Rimini,* also ***thanks to slow bronze die extrusion at low temperatures***.

- It retains all kinds of sauces and toppings
- It has the distinctive aroma of flour and eggs and a characteristic intense yellow colour
- It contains more than 5 eggs per kilo of flour
- ***It holds together well even some time after cooking** or sauces or toppings being added.*

To make **colour** a feature, we use natural plant and meat ingredients such tomato, paprika, spinach, basil and cuttlefish ink - we never use artificial colourings.

le Classiche di Canuti

I formati ed i ripieni

La linea "le Classiche" è composta da **85 referenze**, tra formati lunghi, corti, ripieni, gnocchi e sfoglie.

- **Formati storici della tradizione italiana**, come i tortellini alla Bolognese con ripieno di carne
- **Prodotti tipici regionali italiani** secondo le specifiche ricette, come i Tortelli Maremmani
- **Ripieni originali frutto dell'estro dei nostri Chef interni**, come quello con zenzero e verdure primavera
- **Prodotti da forno** classici, anche **pronti** e **gnocchi**

La varietà di ripieni comprende quelli a base di:

- **Carni**, come i tagli scelti di bovino e suino, la mortadella, il prosciutto crudo ed il capriolo
- **Formaggi**, come Gorgonzola DOP, formaggio di fossa di Sogliano DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Quartirolo DOP, ricotta, casatella, robiola, provola affumicata e pecorino romano
- **Verdure**, come carciofi, asparagi, spinaci, melanzane, zucca e patate
- **Funghi porcini** e **tartufo nero**
- **Pesce** e **crostacei**, come nasello, sgombro, cernia, salmone, cozze, vongole, gamberi, astice, granchio e cappesante.

Our formats and fillings

*The "le Classiche" line offers **85 varieties** including long, short and filled pasta and gnocchi.*

- ***Traditional Italian formats** such as meat-filled tortellini*
- ***Typical Italian regional products**, such as Maremma-style tortelli based on specific recipes*
- ***Unique fillings created by our imaginative in-house chefs**, like one made with ginger and spring vegetables*
- *Traditional **oven products**, oven **ready products** and **gnocchi***

***The variety of fillings** includes:*

- ***Meat**, including choice cuts of beef and pork, mortadella, cured ham and venison*
- ***Cheese**, like Gorgonzola PDO, fossa cheese from Sogliano PDO, Taleggio PDO, Grana Padano PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Quartirolo PDO, ricotta, casatella, robiola, smoked provola and pecorino romano*
- ***Vegetables**, like artichokes, asparagus, spinach, aubergine, pumpkin and potatoes*
- ***Porcini mushrooms** and **black truffle***
- ***Fish** and **shellfish**, like hake, mackerel, grouper, salmon, mussels, clams, prawns, lobster, crab and scallops.*

Perchè surgeliamo la pasta fresca?

-18°C FROZEN QUALITY 0°F

Perché la surgelazione è **l'unico metodo che preserva la pasta fresca in modo naturale e per lungo tempo**.
La pasta fresca Canuti viene trafilata, formata, pastorizzata ed infine surgelata utilizzando il **metodo IQF** (Individual Quick Frozen) in un unico e rapido ciclo produttivo.

- Shelf life di 18 mesi a -18°C
- **Caratteristiche organolettiche** (odore, sapore, colore) **e qualità nutrizionali rimangono invariate** per tutto il periodo di conservazione e senza uso di conservanti
- Grazie all'IQF, si preleva dal sacchetto solo la quantità necessaria per la cottura
- **Cottura direttamente da surgelata**
- **Controllo del food cost**: meno sprechi e riordini meno frequenti rispetto alla pasta fresca non surgelata.

Why we frozen the fresh pasta?

*Because deep freezing **is the only method that preserves fresh pasta in a natural way and for a long time**.*
*Canuti fresh pasta is extruded, shaped, pasteurized and then frozen using the **IQF method** (Individual Quick Frozen) in a single and fast production cycle.*

- *18-month shelf life at -18°C*
- ***Organoleptic properties** (aroma, flavour, colour) **and nutritional qualities remain unaltered** for the entire shelf-life and without the use of preservatives*
- *Thanks to IQF, you only need to take out of the packet the amount you want to cook*
- ***Cook from frozen***
- ***Keep a check on food costs**: less waste and fewer reorders compared to fresh unfrozen pasta.*

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

200S
Stringoli (Trofie)

- Preparati con farina di grano tenero "00", acqua.
  Prepared with soft-wheat flour type "00", water.
- Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **65%**
- Peso x pezzo ~ *Average weight:* **0,8g**
- Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **95g**

200VS
Stringoli Verdi (Trofie)

- Preparati con farina di grano tenero "00", spinaci, acqua.
  Prepared with soft-wheat flour type "00", spinach, water.
- Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **60%**
- Peso x pezzo ~ *Average weight:* **0,8g**
- Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Sfoglia con Spinaci ~ *Dough with Spinach*

Novità • New

200NS
Stringoli al Nero di Seppia (Trofie)
Stringoli with Squid Ink (Trofie)

- Preparati con farina di grano tenero "00", nero di seppia, acqua.
  Prepared with soft-wheat flour type "00", squid ink, water.
- Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **60%**
- Peso x pezzo ~ *Average weight:* **0,8g**
- Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Sfoglia con nero di seppia ~ Dought with Squid Ink

le Classiche
di Canuti

le Classiche di Canuti

Le Paste Corte

Short Pasta Shapes

35S
Maccheroncini all'uovo

Preparati con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **60%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **1g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

32S
Bersaglieri Tricolori

Preparati con Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Se verdi con spinaci. Se rossi con paprica.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.
If green with spinach. If red with paprika.

Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **60%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **1g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Sfoglia con Spinaci ~ ***Dough with Spinach***

Sfoglia con Paprica ~ ***Dough with Paprika***

33S
Gramigna

Preparati con Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **60%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **0,9g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Specialità Pugliese
Puglia Specialty

310S
Orecchiette

Preparate con semola di grano duro, acqua.
Prepared with durum-wheat semolina, water.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **65%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **1,4g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **95g**

Solo Semola di Grano Duro ~ ***Durum-Wheat Only***

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

Specialità Campana
Campania Specialty

C20204
Paccheri

Preparata con semola di grano duro, acqua.
Prepared with durum-wheat semolina, water.
Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **55%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **8g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **105g**

Solo Semola di Grano Duro ~ *Durum-Wheat Only*

C20204N Novità • New
Paccheri al nero di seppia
Paccheri with Squid Ink

Preparata con semola di grano duro, nero di seppia, acqua.
Prepared with durum-wheat semolina, squid ink, water.
Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **8g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **110g**

Solo Semola di Grano Duro ~ *Durum-Wheat Only*

Sfoglia con nero di seppia ~ Dought with Squid Ink

le Classiche di Canuti

le Classiche di Canuti

Le Paste Corte

Short Pasta Shapes

Specialità Romagnola
Romagna Specialty

C20202
Strozzapreti Romagnoli

Preparati con farina di grano tenero "00", uova, acqua.
Prepared with soft-wheat flour type "00", eggs, water.
Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **1,7g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **105g**

C20203
Maccheroni al Torchio

Preparati con semola di grano duro, uova.
Prepared with durum-wheat semolina, eggs.
Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **70%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **3g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **95g**

Cottura Veloce 2/3 Min. ~ Quick Cooking 2/3 Min.

Specialità dell'Emilia-Romagna
Emilia-Romagna Specialty

220S
Garganelli

Preparati con semola di grano duro, uova.
Prepared with durum-wheat semolina, eggs.
Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **55%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **1,5g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **105g**

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

4 mm.

N1620
Fettuccine

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **70%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **40g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Cottura Veloce 2/3 Min. ~ Quick Cooking 2/3 Min.

N1215
Tagliatelle

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **70%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **35g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **1,5kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Cottura Veloce 2/3 Min. ~ Quick Cooking 2/3 Min.

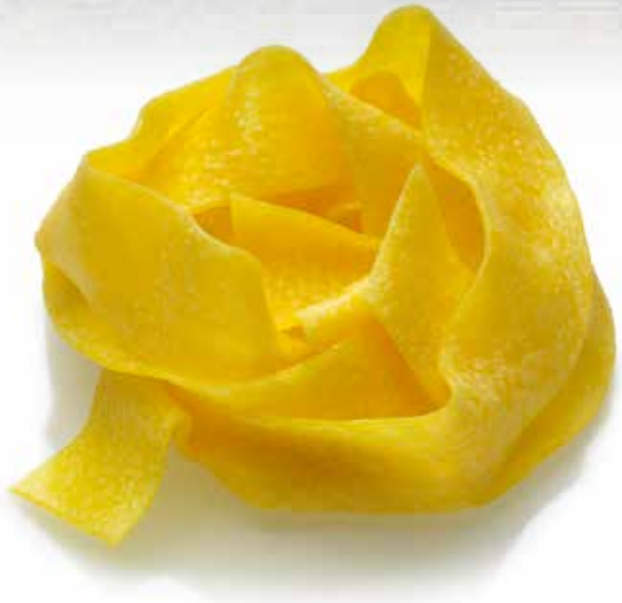
8 mm.

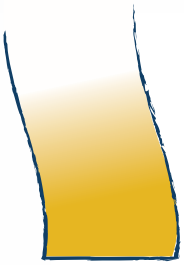
le Classiche di Canuti

le Classiche di Canuti

Le Paste Lunghe

Long Pasta Shapes





18 mm.

N1415
Pappardelle

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **65%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **25g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **1,5kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

Cottura Veloce 2/3 Min. ~ Quick Cooking 2/3 Min.

N1120
Tagliolini

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **85%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **35g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **90g**

Cottura Veloce 2/3 Min. ~ Quick Cooking 2/3 Min.

2,5 mm.

2,5 mm.

N1120N
Tagliolini al Nero di Seppia
Tagliolini with Squid Ink

Preparati con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, nero di seppia.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, squid ink.

Cottura ~ *Cooking time:* **2/3 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **75%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **35g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **90g**

Sfoglia con nero di seppia ~ Dought with Squid Ink

Cottura Veloce 2/3 Min. ~ Quick Cooking 2/3 Min.

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

2,5 mm.

N1320
Spaghetti alla Chitarra

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **75%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **50g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **95g**

N1820
Pici

Specialità Toscana
Tuscany Specialty

Preparati con semola di grano duro, acqua.
Prepared with durum-wheat semolina, water.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **80%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **50g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **100g**

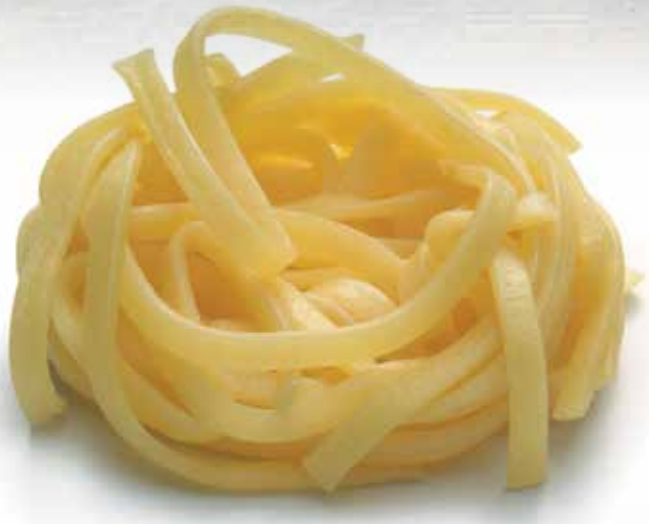
Solo Semola di Grano Duro ~ *Durum-Wheat Only*

2,5 mm.

le Classiche
di Canuti

Le Paste Lunghe

Long Pasta Shapes



4 mm.

N1920 Scialatielli

Specialità Campana
Campania Specialty

- Preparati con semola di grano duro, acqua.
  Prepared with durum-wheat semolina, water.
- Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **75%**
- Peso x pezzo ~ *Average weight:* **40g**
- Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **11**
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **95g**

Solo Semola di Grano Duro ~ *Durum-Wheat Only*

N1720 Bigoli

Specialità Veneta
Venetian Specialty

- Preparati con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
  Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.
- Cottura ~ *Cooking time:* **7/8 min.**
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **70%**
- Peso x pezzo ~ *Average weight:* **50g**
- Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g**

2,5 mm.

100S Passatelli

Specialità Romagna/Marche
Romagna/Marche Specialty

- Preparati con uova, Parmigiano Reggiano DOP, pane grattugiato, noce moscata, limone.
  Prepared with eggs, Parmigiano Reggiano PDO, breadcrumbs, nutmeg, lemon.
- Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
- Confezionamento ~ *Packaging:* **2kg**
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi ~ *24-Mounth PDO Parmigiano Reggiano*

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE DIE EXTRUSION

54S

Tortellini alla Bolognese Mignon

Tortellini alla Bolognese Mignon with Meat

Ripieni con carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.
Filled with beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **50%**

Ripieno ~ *Filling:* **30%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **2g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **105g**

51S

Tortellini alla Bolognese

Raviolini alla Bolognese with Meat

Ripieni con carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.
Filled with beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**

Ripieno ~ *Filling:* **35%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **3,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **115g**

71S

Raviolini alla Bolognese

Raviolini alla Bolognese with Meat

Ripieni con carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.
Filled with beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min.**

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **50%**

Ripieno ~ *Filling:* **30%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **1g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **105g**

CR30654

Ravioli al Capriolo in Salmì

Ravioli with Roe Deer Salmì

Ripieni con capriolo in salmì (marinato al vino rosso), Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with roe deer salmì (marinated in red wine), Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **45%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **8,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **125g**

360S

Ravioli alla Bolognese

Ravioli alla Bolognese with Meat

Ripieni con mortadella, prosciutto crudo, carne bovina e suina (saltata con erbe aromatiche), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with mortadella, raw ham, beef and pork (sautéed with aromatic herbs), ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **45%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **8,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **125g**

le Classiche di Canuti

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina.

Ripieni alla Carne

Filling with Meat

91S

Agnolotti alla Bolognese

Agnolotti alla Bolognese with Meat

Ripieni con mortadella, prosciutto crudo, carne bovina e suina (saltata con erbe aromatiche), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with mortadella (Bologna sausage), raw ham, beef and pork (sautéed with aromatic herbs), ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **40%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

Specialità Piemontese
Piedmont Specialty

181S

Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese)

Agnolotti with Braised Meat (Piemontese Agnolotti)

Ripieni con carne di manzo brasata, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with braised Beef 100%, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/pcs)**

209S

Novità • New

Tortelli al Pollo e Curry

Tortelli with Chicken & Curry (Chicken Tikka Masala Style)

Ripieni con pollo, panna, curry, ricotta, pepe.
Filled with chicken, cream, curry, ricotta cheese, pepper.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/pcs)**

CR3014

Novità • New

Tortelli al Foie Gras e Fichi Caramellati

Tortelli with Foie Gras and Caramelized Figs

Ripieni con Foie gras, fichi caramellati, ricotta, pepe.
Filled with Foie gras, caramelized figs, ricotta cheese, pepper.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/pcs)**

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

53S

Cappelletti ai Formaggi
Cappelletti with Chees

Ripieni con Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, limone.
Filled with Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, ricotta cheese, lemon.

Cottura ~ *Cooking time:* **3/4 min**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **35%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **3,5g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

Nuova Ricetta ~ *New Recipe*

Specialità Romagnola
Romagna Specialty

57VS

Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa
Green Tortelloni with Fossa Cheese

Ripieni con ricotta, formaggio di fossa di Sogliano DOP, formaggio pecorino di fossa.
Filled with Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, ricotta cheese, lemon.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **35%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

Sfoglia con Spinaci ~ *Dough with Spinach*

84S

Cappelli ai Formaggi
Cappelli with Cheese

Ripieni con fontal, emmenthal, provolone dolce, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with fontal cheese, emmenthal cheese, provola cheese, Gorgonzola PDO, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **18g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **126g (7 pz/pcs)**

704S

BonTortellone Cacio e Pepe
BonTortellone Cacio Cheese & Pepper

Specialità Laziale
Lazio Specialty

Ripieni con pecorino Romano, ricotta, pepe.
Filled with pecorino Romano cheese, ricotta cheese, pepper.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **12g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

Nuova Ricetta ~ *New Recipe*

93S **Novità • New**

BonTortellone con Caprino Fresco e Zeste di Limone
BonTortellone with Fresh Goat Soft Cheese and Lemon Zest

Ripieni con caprino fresco, ricotta, zeste di limone.
Filled with fresh goat soft cheese, ricotta cheese, lemon zest.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **12g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

le Classiche di Canuti

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro. Se rossa colorata con paprica. Se verde colorata con spinaci.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina. If red coloured with paprika. If green coloured with spinach.

Ripieni ai Formaggi

Filling with Cheeses

217S

Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP

Red Quadroni with Red Radicchio & Gorgonzola PDO

Ripieni con radicchio rosso, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with red radicchio (chicory), Gorgonzola PDO, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

Sfoglia con Paprica ~ *Dough with Paprika*

86S

Panzarotti Provola e Speck

Panzarotti with Smoked Provola Cheese & Smoked Cured Ham

Ripieni con ricotta, speck, provola affumicata.
Filled with ricotta cheese, speck (smoked cured ham), smoked provola cheese.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **33%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **10,5g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g**

851S

Fagotti al Formaggio e Pere

Fagotti with Cheese & Pear

Ripieni con pere candite, robiola, ricotta, taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with candied pears, Robiola cheese, ricotta cheese, Taleggio PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **40%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **12g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

801S

Fagotti Gorgonzola DOP e Noci

Fagotti with Gorgonzola PDO and Nuts

Ripieni con ricotta, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noci.
Filled with ricotta cheese, Gorgonzola PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, walnuts.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **40%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **12g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

41GS

Tortelloni Ricotta e Spinaci

Tortelloni with Ricotta Cheese & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**

Ripieno ~ *Filling:* **35%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

41VS

Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci

Green Tortelloni with Ricotta Cheese & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**

Ripieno ~ *Filling:* **35%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

Sfoglia con Spinaci ~ *Dough with Spinach*

73S

Cuoricini Ricotta e Spinaci

Cuoricini with Ricotta Cheese & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **35%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

CR30235 Novità • New

BonTortellone Aromatico

(verdure primavera e zenzero)

BonTortellone Aromatico

(spring vegetables & ginger)

Ripieni con zenzero, carote, zucchine, broccoli e cavolfiore.
Filled with ginger, carrot, courgette, broccoli and cualiflower.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **45%**

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

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

le Classiche di Canuti

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro. Se verde colorata con spinaci.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina. If green coloured with spinach.

le Classiche di Canuti

Ripieni alle Verdure

Vegetables Fillings

61S

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ravioli with Ricotta Cheese & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **45%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **8,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

90S

Cappelli Scamorza e Melanzane

Cappelli with Smoked Scamorza Cheese & Eggplant

Ripieni con melanzane, scamorza affumicata, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with eggplant, smoked scamorza cheese, Pecorino Romano cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **50%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **18g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **126g (7 pz/*pcs*)**

321S

Cappelli Arancioni alla Zucca

Orange Cappelli with Pumpkin

Ripieni con purea di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with pumpkin puree, ricotta cheese, amaretti biscuits, nutmeg, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**

Ripieno ~ *Filling:* **50%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **18g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **126g (7 pz/*pcs*)**

Sfoglia con Paprica ~ *Dough with Paprika*

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

953S

Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci

Giant Tortelloni with Ricotta Cheese e Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **25g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g (5 pz/*pcs*)**

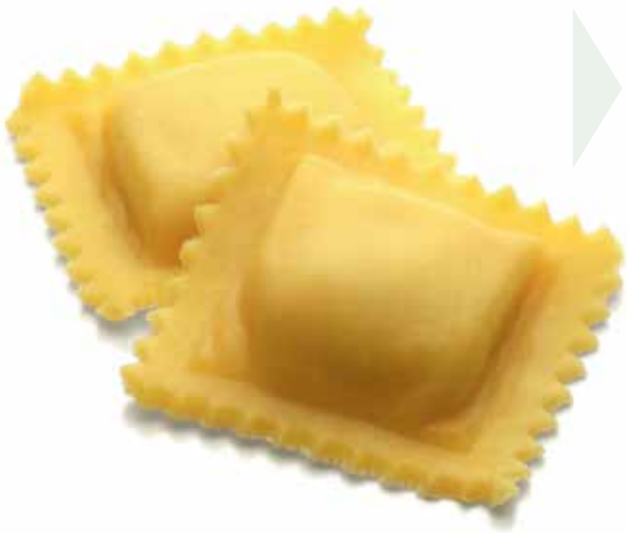
Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

Specialità Toscana
Tuscany Specialty

217PS

Quadroni di Patate
(Tortelli Mugellani)

Quadroni with Potatoes
(Tortelli Mugellani)



Ripieni con patate, ricotta, Grana Padano DOP, prezzemolo, aglio, pepe.
Filled with potatoes, ricotta cheese, Grana Padano PDO, parsley, garlic, pepper.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

214S

Quadroni Ricotta e Spinaci

Quadroni with Ricotta Cheese & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

208S

Tortelli di Zucca

Tortelli with Pumpkin

Ripieni con purea di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with smashed pumpkin, ricotta cheese, amaretti biscuits, nutmeg, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

218S

Quadroni ai Carciofi

Quadroni with Artichokes

Ripieni con carciofi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with artichokes, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

219S

Quadroni agli Asparagi

Quadroni with Asparagus

Ripieni asparagi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with asparagus, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

le Classiche di Canuti

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro. Se verde colorata con spinaci.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina. If green coloured with spinach.

Ripieni alle Verdure

Vegetables Fillings

81S

Panzarotti Ricotta e Spinaci

Panzarotti with Ricotta Cheese e Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **33%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **10,5g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

365S

Caramelle Tricolori Ricotta e Spinaci

Tricolor Caramelle with Ricotta Cheese & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **12g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

Chiuse a Mano ~ *Closed by Hand*

CR30210

Raviolacci Ricotta e Spinaci (Tortelli Maremmani)

Specialità Toscana
Tuscany Specialty

Raviolacci with Ricotta Cheese & Spinach (Tortelli Maremmani)

Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quartirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quartirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **18%**
Ripieno ~ *Filling:* **60%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **24/27g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **±125g (5 pz/*pcs*)**

Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

290S

Tortelloni ai Funghi Porcini
Tortelloni with Porcini Mushrooms

Ripieni con ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **35%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

100% Funghi Porcini ~ *100% Porcini Mushroom*

85S

Cappelli ai Funghi Porcini
Cappelli with Porcini Mushrooms

Ripieni con ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **18g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **126g (7 pz/*pcs*)**

100% Funghi Porcini ~ *100% Porcini Mushroom*

67S

Ravioli al Tartufo Nero
Ravioli with Black Truffle

Ripieni con ricotta, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with Ricotta cheese, black truffle, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **40%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **7g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

le Classiche di Canuti

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina.

le Classiche di Canuti

Ripieni ai Funghi e Tartufi

Mushrooms and Truffle Fillingss

CR30211

Raviolacci ai Funghi Porcini

Raviolacci with Porcini Mushrooms

Ripieni con ricotta, funghi porcini, prezzemolo.
Filled with ricotta cheese, porcini mushrooms, parsley.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **18%**

Ripieno ~ *Filling:* **60%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **24/27g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **±125g (5 pz/*pcs*)**

100% Funghi Porcini ~ ***100% Porcini Mushroom***

Nuova Ricetta ~ ***New Recipe***

852S

Fagotti al Tartufo Nero

Fagotti with Black Truffle

Ripieni con ricotta, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, black truffle, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**

Ripieno ~ *Filling:* **35%**

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

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **115g**

954S

Tortelloni Giganti ai Funghi Porcini

Giant Tortelloni with Porcini Mushrooms

Ripieni con ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**

Ripieno ~ *Filling:* **45%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **25g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g (5 pz/*pcs*)**

100% Funghi Porcini ~ ***100% Porcini Mushroom***

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

TRAFILATURA
LENTA AL BRONZO
SLOW BRONZE
DIE EXTRUSION

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, squid, hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, parsley, chive, parsley.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **33%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **10,5g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g**

Sfoglia con nero di seppia ~ Dought with Squid Ink

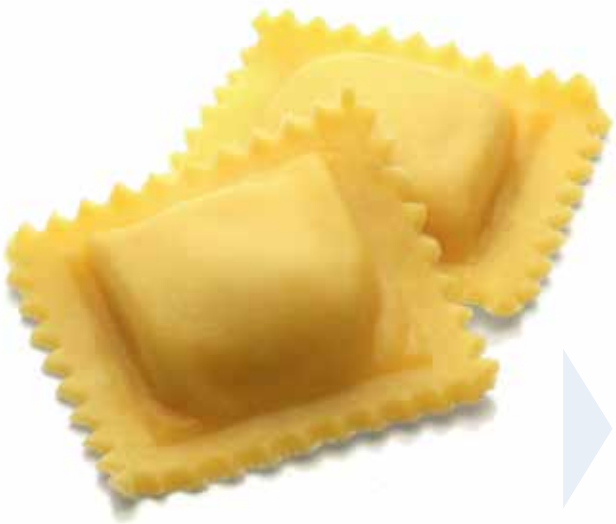
87S

Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato
Pink Panzarotti with Smoked Salmon

Ripieni Ricotta, salmone affumicato, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with Ricotta cheese, smoked salmon, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **33%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **10,5g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g**

Sfoglia con Paprica ~ *Dough with Paprika*



180S

Tortelli del Pescatore
Tortelli del Pescatore (fisg & sea crustaceans)

Ripieni con filetti di persico, filetti di nasello, filetti di sgombro, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, prezzemolo, erba cipollina.
Filled with perch fillet, hake fillet, mackerel fillet, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, parsley, chive.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

224S

Quadroni Cernia e Pistacchi
Quadroni with Grouper Fish & Pistachio

Ripieni con cernia, pistacchi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with Grouper, pistachio nuts, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **6/7 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **50%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **15g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **120g (8 pz/*pcs*)**

le Classiche di Canuti

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro. Se rossa colorata con paprica. Se nera colorata con nero di seppia.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina. If red coloured with paprika. If black coloured with squid ink.

le Classiche di Canuti

Ripieni di Pesce

Fish Fillings

950S

Tortelloni Giganti Cappesante e Gamberi

Giant Tortelloni with Scallops & Prawns

Ripieni con ricotta, gamberi, cappesante, prezzemolo.
Filled with ricotta cheese, prawns, king scallops, parsley.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **25g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g (5 pz/*pcs*)**

951S

Tortelloni Giganti Astice e Granchio

Giant Tortelloni with Lobster & Crab

Ripieni con astice, granchio, ricotta, gamberi, prezzemolo.
Giant Tortelloni with Lobster & Crab.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **25g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g (5 pz/*pcs*)**

380S

Gemme di Mare

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, squid, hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, parsley, chive, parsley.

Cottura ~ *Cooking time:* **4/5 min**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **28%**
Ripieno ~ *Filling:* **40%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g**

962S

Novità • New

Tortelloni Giganti Neri con Salmone Affumicato Profumato al Timo

Giant Black Tortelloni with Smoked Salmon and Thyme

Ripieni con salmone affumicato,ricotta, Grana Padano DOP, timo.
Filled with Smoked salmon, ricotta cheese, PDO Grana Padano, thyme.

Cottura ~ *Cooking time:* **5/6 min.**
Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **38%**
Ripieno ~ *Filling:* **45%**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **25g**
Confezionamento ~ *Packaging:* **3x1kg**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **8**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **125g (5 pz/*pcs*)**

Sfoglia con nero di seppia ~ Dought with Squid Ink

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

22S
Gnocchi di Patate Gialli
Potato Gnocchi

Preparati con patate, farina di grano tenero "0".
Prepared with potatoes, soft-wheat flour type "0".

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **18%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **6g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **10x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **170g**

38S
Gnocchetti di Patate
Potato Small Gnocchi

Preparati con patate, farina di grano tenero "0".
Prepared with potatoes, soft-wheat flour type "0".

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **18%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **3g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **10x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **170g**

Nuova Ricetta ~ *New Recipe*

27S
Gnocchi Casarecci di Patate e Uova
Potato & Egg Gnocchi Casarecci

Preparati con patate fresche, farina di grano tenero "0", uova.
Prepared with fresh potatoes, soft wheat flour type "0", eggs.

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **13%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **4,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **5x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **180g**

100% Patate Fresche ~ *100% Fresh Potatoes*

Con Uova ~ *With Eggs*

le Classiche di Canuti

Gli Gnocchi
Potato Dumplings

29S
Chicche Tricolore
Tricolor Chicche

Preparati con Patate. Se verdi: con spinaci.
Se rosse: con pomodoro.
Prepared with potatoes. If green: with spinach. If red: with tomato.

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **18%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **3,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **5x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **170g**

28S
Chicche Gialle
Yellow Chicche

Preparate con patate.
Prepared with potatoes.

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **18%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **3,5g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **5x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **170g**

23S
Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi
Gnocchi with Four-Cheese Filling

Ingredienti pasta: Patate.
Ingredienti ripieno: Ricotta, formaggio filante, Grana Padano DOP, Edamer.
Pasta Ingredients: Potatoes.
Filling ingredients: Ricotta cheese, stringy cheese, Grana Padano PDO, Edamer cheese.

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **13%**

Ripieno ~ *Filling:* **25%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **10g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **5x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **180g**

26S
Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini
Gnocchi with Porcini Mushrooms Filling

Ingredienti pasta: Patate.
Ingredienti ripieno: Ricotta, funghi porcini, Grana Padano DOP.
Pasta Ingredients: Potatoes.
Filling ingredients: Ricotta cheese, porcini mushrooms, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **Per affioramento**
~ ***When the gnocchi have risen to surface.***

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* **13%**

Ripieno ~ *Filling:* **25%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **10g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **5x1kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **6**

Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion:* **180g**

Immagini prodotti in dimensioni reali.
Product images in real size.

270GS

Pasta Sfoglia Precotta Gialla

Pre-cooked Yellow Pasta sheet

Preparata con semola di grano duro, uova.
Prepared with durum-wheat semolina, eggs.
Confezionamento ~ *Packaging:* **4x2,5kg**
Dimensione fogli ~ *Size of sheets:* **±475mm x ±280mm**

270VS

Pasta Sfoglia Precotta Verde

Pre-cooked Yellow Pasta sheet

Preparata con semola di grano duro, uova, spinaci.
Prepared with durum-wheat semolina, eggs, spinach.
Confezionamento ~ *Packaging:* **4x2,5kg**
Dimensione fogli ~ *Size of sheets:* **±475mm x ±280mm**

Sfoglia con Spinaci ~ ***Dough with Spinach***

263S

Cannelloni Ricotta e Spinaci I.Q.F.

Cannelloni with Ricotta Cheese & Spinach I.Q.F.

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Ingredienti ripieno: ricotta, spinaci, Grana Padano DOP.
Pasta ingredients: soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.
Filling ingredients: ricotta cheese, spinach, Grana Padano PDO.
Cottura ~ *Cooking time:* **Forno ventilato 180° per 25 min.**
~ ***Fan oven 180° x 25 min***
Confezionamento ~ *Packaging:* **3kg**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **50g**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g (2 pz/*pcs*)**

266S

Cannelloni di Carne I.Q.F.

Cannelloni with Ricotta Cheese & Spinach I.Q.F.

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova. Ingredienti ripieno: carne suina e bovina, Grana Padano DOP.*Pasta ingredients: soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs. Filling ingredients: pork and beef, Grana Padano PDO.*
Cottura ~ *Cooking time:* **Forno ventilato 180° per 25 min.**
~ ***Fan oven 180° x 25 min.***
Confezionamento ~ *Packaging:* **3kg**
Peso x pezzo ~ *Average weight:* **50g**
Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **10**
Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **100g (2 pz/*pcs*)**

Nuova Ricetta ~ ***New Recipe***

le Classiche di Canuti

le Classiche di Canuti

I Prodotti da Forno

Oven Ready Products

240GS

Lasagne alla Bolognese

Lasagne with Bolognese Sauce

Ingredienti pasta: semola di grano duro, uova.
Ingredienti ripieno: carne bovina al 100%, besciamella, pomodoro, Grana Padano DOP.
Pasta ingredients: durum-wheat semolina, eggs.
Filling ingredients: beef 100%, béchamel, tomatoes, Grana Padano PDO.

Cottura ~ *Cooking time:* **Forno ventilato 170° per 55 min.** ~ ***Fan oven 170° x 55 min.***

Confezionamento ~ *Packaging:* **4x2,5kg**

Porzioni per teglia ~ *Portions per baking tray:* **8/10**

100% Carne Bovina ~ ***100% Beef***

400S

Crêpes Ricotta e Spinaci I.Q.F.

Crêpes with Ricotta Cheese & Spinach I.Q.F.

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", latte, uova.Ingredienti ripieno: ricotta, spinaci, formaggio.
Pasta ingredients: soft-wheat flour type "00", milk, eggs.Filling ingredients: ricotta cheese, spinach, cheese.

Cottura ~ *Cooking time:* **Forno ventilato 160° per 15 min.** ~ ***Fan oven 160° x 15 min.***

Ripieno ~ *Filling:* **40%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **53g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **106g (2 pz/*pcs*)**

401S

Crêpes ai Funghi Porcini I.Q.F.

Crêpes with Porcini Mushroom I.Q.F.

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", latte, uova. Ingredienti ripieno: funghi porcini, ricotta, formaggio.
Pasta ingredients: soft-wheat flour type "00", milk, eggs. Filling ingredients: porcini mushrooms, ricotta cheese, cheese.

Cottura ~ *Cooking time:* **Forno ventilato 160° per 15 min.** ~ ***Fan oven 160° x 15 min.***

Ripieno ~ *Filling:* **40%**

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **53g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **3kg**

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* **9**

Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* **106g (2 pz/*pcs*)**

490S

Crêpes Rotonde al Naturale

Crêpes Plain (round shape)

Preparate con latte, farina di grano tenero "00", uova.
Prepared with milk, soft-wheat flour type "00", eggs.

Peso x pezzo ~ *Average weight:* **16g**

Confezionamento ~ *Packaging:* **1kg/60pz**

Diametro ~ *Diameter:* **±170mm**

Le modalità di cottura della pasta Canuti: la tradizionale, la pratica e l'originale

Canuti pasta cooking methods: the traditional one, the practical one and the unconventional one

La cottura tradizionale in acqua bollente

Traditional cooking in boiling water

È il metodo classico, seguendo questi quattro semplici passaggi si ottiene un piatto di pasta Canuti a regola d'arte.

This is the traditional method of cooking and by following these four simple steps, you're guaranteed a perfect plate of Canuti pasta.

Buttare la ***pasta,*** **ancora surgelata**, in abbondante acqua bollente e salata (almeno un litro di acqua per ogni 100g di pasta e 20g di sale marino)

Drop the ***still frozen pasta*** *(without defrosting) into salted boiling water. Please note, pasta/salt to water ratio: 100g pasta to 1 litre of water, 20g salt to 1 litre of water*

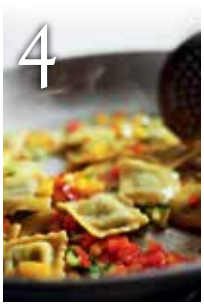
Aumentare la fiamma e, dal momento in cui l'acqua ribolle, lasciare cuocere per il tempo suggerito sull'etichetta. Si ottiene così una perfetta "pasta cotta al dente"

Turn up the heat and when the water returns to the boil, cook the pasta for the time indicated on the label for perfectly "al dente" pasta

Scolare delicatamente la pasta

Gently drain the pasta

Buttare la pasta in una padella preriscaldata e farla saltare brevemente con il condimento o la salsa prescelta. Servire su un piatto di portata preferibilmente riscaldato



Drop the pasta into a pre-heated pan, add your favourite dressing or sauce, then briefly sauté for a few seconds until well mixed. Serve immediately on pre-heated dish

le Classiche di Canuti

La cottura a vapore

The steam cooking

È adatta a qualsiasi formato di **pasta ripiena**. È una cottura alternativa rivolta non solo ai **ristoranti**, ma, per la sua praticità, anche alla **ristorazione collettiva**, alle **mense** ed a tutte le **cucine sprovviste di cuocipasta**. Velocità, semplicità ed efficienza sono i vantaggi.

*This is an ideal solution for any type of **filled pasta**. It is an alternative cooking method that is ideal, not only for **restaurants** but also, thanks to its practicality, any form of **collective catering**, **canteens** and all **kitchens without a pasta cooker**. Speed, simplicity and efficiency are just some of the advantages.*

Preriscaldare il forno a 100°C in modalità cottura a vapore

Heat the oven to 100°C in steam mode

Distribuire uniformemente la **pasta, ancora surgelata**, in teglia (senza salare) ed introdurre in forno

*Place the **pasta, still frozen**, uniformly onto a baking tray (do not season with salt) and put it in the oven*

Impostare il timer con il tempo di cottura consigliato del prodotto

Set the timer for the product's recommended cooking time

A cottura ultimata estrarre il prodotto e condire con la salsa prescelta (anche direttamente in teglia)

When cooked, remove from the oven and add the sauce of your choice (even directly in the baking tray)

La frittura

The frying

È un metodo di cottura originale per la pasta, che la rende particolarmente adatta per **aperitivi** o come **finger food**. La **pasta ripiena** risulta croccante e gustosa, lo stesso per le **paste lunghe**.

*This is an unconventional cooking method for pasta, which makes it particularly suitable for **appetizers** or as **finger food**. Both **filled pastas** and **long pasta** shapes become delicious and crispy after frying.*

Portare l'olio* della friggitrice a 170°C/180°C; per le paste ripiene ai soli formaggi si consiglia una temperatura più alta: 180°C/190°C

Heat oil in a fryer to 170°C/180°C; for pasta filled with only cheese we recommend a higher temperature of 180°C/190°C*

Buttare la pasta nella friggitrice, consigliamo **ancora da surgelata**

*Drop the pasta in the fryer, **we recommend still frozen***

Girare più volte la pasta in modo da avere una cottura uniforme

Turn the pasta several times to ensure uniform cooking

Friggere il prodotto per 2/3 minuti fino a completa doratura. Per i ripieni ai soli formaggi si consigliano tempi di frittura più brevi; 1/2 minuti

Fry the product for 2/3 minutes until golden; for pasta with only cheese filling, we recommend frying for less time, just 1/2 minutes

Scolare ed asciugare la pasta su carta assorbente, poi insaporire o servire con salse o creme

Drain and dry the pasta on kitchen paper, then season and serve with sauces or creams

* Consigliamo di utilizzare olio pulito e 100g di prodotto per ogni litro di olio

** We recommend using clean oil and a litre of oil for every 100g of product*

Il nostro packaging multilingue

- *Immagine e dimensioni del prodotto*
- *Lista ingredienti e valori nutrizionali*
- *Tempi di cottura*
- *Peso/porzione consigliata a crudo e a cotto*
- *Numero porzioni per cartone*
- *Consigli di preparazione*

Our multilingual packaging

- *Product image and dimensions*
- *List of ingredients and nutritional values*
- *Cooking times*
- *Recommended uncooked and cooked weight/portion*
- *Number of portions per box*
- *Cooking and serving suggestions*

Apertura facilitata a strappo
Easy tear opening

Confezionamento paste ripiene
Filled pasta shapes packaging

Accurato confezionamento manuale
Careful manual packaging

Confezionamento paste lunghe
Long pasta shapes packaging

Pallettizzazione

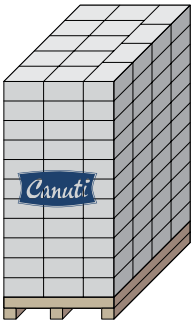
Palletizing

Sia gli imballi che la pallettizzazione sono studiati per ottimizzare al massimo gli spazi, ogni pallet è protetto da angolari rigidi ed avvolto da più strati di robusto film estensibile.

Both packaging and palletizing have been designed to optimize space, every pallet has rigid corner protection and is wrapped in several layers of strong extendable film.

Euro Pallet 80cmx120cm

Pallettizzazione standard:
14 cartoni per strato
11 strati
154 cartoni per bancale

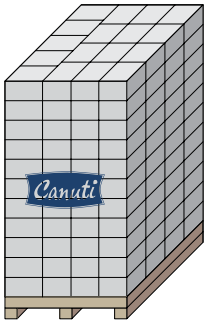


Euro Pallet 80cmx120cm

Standard pallet composition:
14 boxes per layer
11 layers
154 boxes per pallet

Industrial Pallet 100cmx120cm

Pallettizzazione standard:
17 cartoni per strato
11 strati
187 cartoni per bancale



Industrial Pallet 100cmx120cm

Standard pallet composition:
17 boxes per layer
11 layers
187 boxes per pallet

ALTRE PALLETTIZZAZIONI
OTHER PALLETS COMPOSITION

Codice *Code*	Prodotto *Product*	Euro Pallet 80cmx120cm			Industrial Pallet 100cmx120cm		
		Cartoni x strato *Boxes per layer*	Strati x bancale *Layer per pallet*	Cartoni x bancale *Boxes per layer*	Cartoni x strato *Boxes per layer*	Strati x bancale *Layer per pallet*	Cartoni x bancale *Boxes per layer*
22S	**Gnocchi di Patate Gialli** *Potatoes Gnocchi*	9	8	72	10	9	90
38S	**Gnocchetti di Patate** *Potato Small Gnocchi*	9	8	72	10	9	90
27S	**Gnocchi Casarecci di Patate e Uova** *Potato & Egg Gnocchi Casarecci*	16	9	144	20	9	180
28S	**Chicche Gialle** *Yellow Chicche*	12	8	96	17	9	153
29S	**Chicche Tricolore** *Tricolor Chicche*	12	8	96	17	9	153
23S	**Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi** *Gnocchi with Four Cheese Filling*	12	8	96	17	9	153
26S	**Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini** *Gnocchi with Porcini Mushroom*	12	8	96	17	9	153
270GS	**Pasta Sfoglia Precotta Gialla** *Pre-cooked Yellow Pasta Sheet*	6	14	84	8	14	112
270VS	**Pasta Sfoglia Precotta Verde** *Pre-cooked Green Pasta Sheet*	6	14	84	8	14	112
490S	**Crêpes Rotonde al Naturale** *Crêpes Plain (round shape)*	24	11	264	30	11	330
240GS	**Lasagne alla Bolognese** *Lasagne with Bolognese Sauce*	10	8	80	12	8	96

Chefs4You

Canuti Support for Professionals

Aiutiamo i professionisti della ristorazione in ogni fase

We help foodservice professionals every step of the way

Il nostro team di chef interni risponde in tempo reale via mail e live chat su:

- Consigli di preparazione
- Informazioni sui prodotti
- Ricette esclusive e proposte di abbinamenti
- Distributori e punti vendita

Our in-house team of chefs will reply in real time via email or live chat regarding:

- *Cooking and serving suggestions*
- *Information on the products*
- *Exclusive recipes and recommended accompaniments*
- *Distributors and sales outlets*

www.canuti.com/chefs4you

chefs4you@canuti.com

dal 1950

Canuti

PASTA ARTISANS

C01-Rev0219ST

Le nostre linee *Our product lines*

le Delizie di Canuti

Ricette gourmet	*Gourmet recipes*
Sfoglia sottile	*Fine pasta*
Formati grandi e aspetto artigianale	*Large formats, artisanal appearance*
Specialità regionali	*Regional specialities*
Alta percentuale di ripieno	*High percentage of filling*
Trafilatura lenta al bronzo	*Slow bronze die extrusion*

le Classiche di Canuti

Ampia gamma	*Wide range*
Specialità regionali	*Regional specialities*
Ripieni originali	*Original fillings*
Sfoglia tradizionale romagnola	*Traditional Romagna-style pasta*
Trafilatura lenta al bronzo	*Slow bronze die extrusion*

le Biospeciali di Canuti

Paste Biologiche	*Organic pastas*
Paste Vegane Biologiche	*Organic vegan pastas*
Sfoglia tradizionale romagnola	*Traditional Romagna-style pasta*
Trafilatura lenta al bronzo	*Slow bronze die extrusion*

Canuti dal 1950
PASTA ARTISANS

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