

Edizione Italiana 01 English Edition

Le Biospeciali di Canuti



Pasta fresca surgelata biologica e vegana made in Italy per la ristorazione

Made in Italy organic and vegan fresh frozen pasta for the foodservice

 Prodotti con Certificazione Biologica
Certified Organic Products

 Prodotti Vegani
Vegan Products


PASTA ARTISANS

Perché surgeliamo la pasta fresca?

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.

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.



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.

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.

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.

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

La sfoglia

- **Naturalmente ruvida come quella artigianale** tirata al mattarello dalle “sfogline” riminesi, **grazie alla trafilatura lenta al bronzo a bassa temperatura**, anche nella formulazione senza uova
- Mantengono un’ottima tenacità anche dopo diverso tempo dalla cottura o dal condimento
- Trattengono ogni tipo di sugo ed il relativo condimento
- Sono mediamente più spesse di quelle laminare.

Le farine

Le **farine di origine esclusivamente Italiana** sono state scelte per le particolari caratteristiche organolettiche e nutrizionali e per il modo in cui rendono speciale la sfoglia.

- La farina di grano saraceno, ricca di fibre e di proteine, dona alla sfoglia una particolare puntinatura.
- La farina di farro, antico cereale povero di grassi e ricco di fibre e vitamine, rende la pasta più digeribile e assimilabile.

Gli ingredienti

Partendo dall’accurata selezione dei fornitori, i prodotti sono realizzati con **materie prime che controlliamo e lavoriamo rigorosamente in giornata**. Preferiamo acquistarle intere, per porzionarle e lavorarle nella nostra cucina. Vengono selezionate:

- senza OGM
- senza radiazioni ionizzanti
- senza conservanti aggiunti
- DOP ove possibile.

Pasta sheet

- **Naturally rough, like the artisan pasta hand-rolled by the expert “sfogline” of Rimini, thanks to slow bronze die extrusion at low temperatures**, even in recipes that are egg free.
- *Hold together well even some time after cooking or sauces or toppings have been added.*
- *Retain all kinds of sauces and toppings.*
- *Are thicker, on average, than laminated pasta sheets.*

Flours

Our flours, which are exclusively of Italian origin, have been selected thanks to their unique organoleptic and nutritional properties, which make the pasta sheet really special.

- *Buckwheat flour, rich in fibre and protein, gives the pasta sheet a particular pitting.*
- *Spelt flour, from an ancient cereal low in fat and rich in fibre and vitamins, makes pasta easier to digest.*

Our ingredients

*Starting with the careful selection of suppliers, our products are made using **ingredients that we check meticulously and always use the same day**. We prefer to purchase them whole, then portion them out and process them in our kitchen. We select ingredients that are:*

- *GM-free*
- *Free from ionizing radiations*
- *With no added preservatives*
- *PDO, where possible.*



Le paste Biologiche-Vegane

Le ricette dei ripieni bio-vegani,
hanno comunque il gusto della buona pasta italiana.

Bio-Vegan pastas

The recipes for the bio-vegan fillings
still have the great taste of good Italian pasta.



BIOVR3001



54mm x 54mm



15g



5/6 min

Tortelli Bio Vegani Olive Nere, Capperi e Tofu

(con semola di grano duro)

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo
preparata con: **Semola di grano duro, acqua.**

Ripieno preparato con: **Tofu, olive nere,
capperi, pepe.**

Resa dopo la cottura: **28%**

Percentuale ripieno: **50%**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato x porzione: **circa 120g (8 pz)**

Organic and Vegan Tortelli with Black Olives, Capers and Tofu

(with durum-wheat semolina)

Slow bronze-die extruded pasta sheet
prepared using: **Durum-wheat semolina, water.**

Filling prepared using: **Tofu, black olives,
capers, pepper.**

Yield after cooking: **28%**

Percentage of filling: **50%**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 120g (8 pcs)**



BIOVR3005F



41mm x 41mm



8,5g



4/5 min

Ravioli Bio Vegani alla Rapa Rossa

(con farina di farro)

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo
preparata con: **Semola di grano duro,
farina di farro, acqua.**

Ripieno preparato con: **Rapa rossa,
sedano rapa, cipolla, noce moscata, pepe.**

Resa dopo la cottura: **28%**

Percentuale ripieno: **45%**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato x porzione: **circa 125g**

Organic and Vegan Ravioli with Beetroot

(with spelt flour)

Slow bronze-die extruded pasta sheet
prepared using: **Durum-wheat semolina,
spelt flour, water.**

Filling prepared using: **Beetroot, celeriac,
onion, nutmeg, pepper.**

Yield after cooking: **28%**

Percentage of filling: **45%**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g**



BIOVR3004



41mm x 41mm



8,5g



4/5 min

Ravioli Bio Vegani Zucca e Seitan

(con semola di grano duro)

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: **Semola di grano duro, acqua.**

Ripieno preparato con: **Seitan, zucca, noce moscata, pepe.**

Resa dopo la cottura: **28%**

Percentuale ripieno: **45%**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato x porzione: **circa 125g**

Organic and Vegan Ravioli with Pumpkin and Seitan

(with durum-wheat semolina)

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: **Durum-wheat semolina, water.**

Filling prepared using: **Seitan, pumpkin, nutmeg, pepper.**

Yield after cooking: **28%**

Percentage of filling: **45%**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g**



BIOVR3002S



54mm x 54mm



15g



5/6 min

Tortelli Bio Vegani Cavolfiore ed Erbette

(con farina di grano saraceno)

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: **Semola di grano duro, farina di grano saraceno, acqua.**

Ripieno preparato con: **Cavolfiore, patate, bieta erbetta, porri, pepe.**

Resa dopo la cottura: **28%**

Percentuale ripieno: **50%**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato x porzione: **circa 120g (8 pz)**

Organic and Vegan Tortelli with Cauliflower and Swiss Chard

(with buckwheat flour)

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: **Durum-wheat semolina, buckwheat flour, water.**

Filling prepared using: **Cauliflower, potatoes, swiss chard, leeks, pepper.**

Yield after cooking: **28%**

Percentage of filling: **50%**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 120g (8 pcs)**



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Le paste Biologiche

Si utilizzano per la sfoglia più di 5 uova per chilo di farina.
Le uova sono lavorate in Italia e provengono da galline
allevate all'aperto.

Organic pastas

For the pasta sheet we use 5 eggs per kilo of flour.
The eggs we use are processed in Italy
and come from free-range chickens.



BIOR3007



54mm x 54mm



15g



6/7 min

Tortelli Biologici al Parmigiano Reggiano

(con semola di grano duro)

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata
con: **Semola di grano duro, uova, acqua.**

Ripieno preparato con: **Ricotta,
Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP, pepe.**

Resa dopo la cottura: **28%**

Percentuale ripieno: **50%**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato x porzione: **circa 120g (8 pz)**

Organic Tortelli with Parmigiano Reggiano

(with durum-wheat semolina)

Slow bronze-die extruded pasta sheet
prepared using: **Durum-wheat semolina, eggs, water.**

Filling prepared using: **Ricotta cheese, 24-month
PDO Parmigiano Reggiano, pepper.**

Yield after cooking: **28%**

Percentage of filling: **50%**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 120g (8 pcs)**



BIOR3006



41mm x 41mm



8,5g



4/5 min

Ravioli Biologici Ricotta e Spinaci

(con semola di grano duro)

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo
preparata con: **Semola di grano duro, uova, acqua.**

Ripieno preparato con: **Ricotta, spinaci,
Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.**

Resa dopo la cottura: **28%**

Percentuale ripieno: **45%**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato x porzione: **circa 125g**

Organic Ravioli with Ricotta and Spinach

(with durum-wheat semolina)

Slow bronze-die extruded pasta sheet
prepared using: **Durum-wheat semolina, eggs, water.**

Filling prepared using: **Ricotta cheese, spinach,
Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.**

Yield after cooking: **28%**

Percentage of filling: **45%**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g**

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

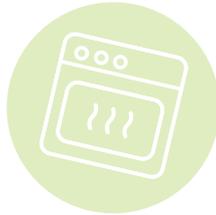
La cottura tradizionale in acqua bollente

È il **metodo classico**, seguendo i semplici passaggi riportati anche sulle confezioni si ottiene un piatto di pasta Canuti a regola d'arte.



La cottura a vapore

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.



La frittura

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**.



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

Traditional cooking in boiling water

*This is the **traditional method**, by following the simple steps shown on the package, you're guaranteed a perfect plate of Canuti pasta.*

The steam cooking

*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.*

The frying

*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.*

Aiutiamo i professionisti della ristorazione in ogni fase

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.



We help foodservice professionals every step of the way

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

Le nostre linee *Our product lines*

le Delizie di Canuti

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

le Classiche di Canuti

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

le Biospeciali di Canuti

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



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