Edizione Italiana 01 *English Edition*

le Delizie di Canuti

Pasta fresca surgelata made in Italy per l'alta ristorazione

Fresh frozen pasta made in Italy for finest foodservice

Canuti dal 1950

PASTA ARTISANS

le Delizie
di Canuti

"Certe delizie nascono grazie ad oltre sessant'anni di esperienza nella lavorazione della pasta fresca"

"Some delights are the result of over sixty years' experience of producing fresh pasta"

Formati e ripieni

Our formats and fillings

Ci piace usare la creatività. Dalle **creazioni originali** frutto dell'estro dei nostri chef fino alla pasta ispirata alle **tipicità regionali italiane**, "le Delizie di Canuti" sono preparate rispettando gli ingredienti e le ricette tradizionali.

- **I formati ripieni**, dalle **dimensioni importanti**, hanno una **sfoglia più sottile** rispetto alle altre linee Canuti. Questo dona maggiore risalto alla **farcia gourmet, morbida e cremosa, dall'alta percentuale**, con abbinamenti di ingredienti innovativi e originali
- **La forma dei singoli pezzi è irregolare** ed è evidente la diversità tra loro.

*We like using our creativity - from **unique ideas** that are the fruit of our chefs' imagination, to products inspired by **Italian regional specialities**, "le Delizie di Canuti" are prepared using traditional ingredients and recipes.*

- ***Filled formats have large dimensions and use finer pasta sheets** than other Canuti lines. This helps the substantial amount of **soft and creamy gourmet filling**, many made using unusual and innovative ingredients, to really stand out*
- ***The shape of the individual pieces is irregular** and the difference is evident.*

La sfoglia trafilata al bronzo

Our bronze die extruded pasta sheet

La sfoglia delle "le Delizie" è quella della **tradizione Romagnola**, naturalmente **ruvida come quella tirata al mattarello** dalle "sfogline" riminesi, 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
- È sottile ed uniforme nei formati ripieni, permettendo **tempi di cottura brevi**.

*The pasta sheet of "le Delizie" is **traditional Romagna-style** pasta, it is naturally **rough, like the hand-made one** prepared by the expert "sfogline" of Rimini, 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*
- *In filled formats, the pasta sheets are thin and uniform, ensuring **quick cooking times**.*

le Delizie
di Canuti

Gli ingredienti

Our ingredients

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

- Le materie prime sono senza OGM, radiazioni ionizzanti, conservanti aggiunti e DOP ove possibile
- **Le uova sono di galline allevate a terra**, di prima qualità e lavorate in Italia
- **Le farine sono di origine italiana**: quella di grano tenero ottenuto dal cuore del chicco, la farina macinata a pietra e la semola di grano duro.

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

- *Our ingredients are GM-free, without ionising radiations, free from added preservatives and PDO certified, where possible*
- *Our eggs are top-quality, from **barn eggs** and processed in Italy*
- ***Our flour is Italian**: soft wheat flour, from the heart of the grain, stoneground flour and durum wheat flour.*

Perchè surgeliamo la pasta fresca?

Why do we freeze fresh pasta?

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.

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.

Pastai dal 1950

Master pasta makers since 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.

*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.*

Certificazioni Internazionali *International Certifications*

Delizie al Parmigiano Reggiano

Delizie with Parmigiano Reggiano

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, ricotta, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
24-month PDO Parmigiano Reggiano, ricotta cheese, pepper.

Codice
Code
CD3013

30mm x 55mm

18g/20g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

Il 60% di morbido ripieno preparato con pregiato Parmigiano Reggiano dalla lunga stagionatura di 24 mesi. La maturazione ottimale per essere degustato ed esprimere al naso e al palato una ricchezza di odori e aromi in perfetto equilibrio e armonia.

60% soft filling, made using Parmigiano Reggiano PDO cheese matured for 24 months, that is the ideal ageing for it to be savoured at its best and to express aroma and flavour that are the perfect balance between sweet and savoury.

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

Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci

Delizie with "PDO Taleggio" Cheese and Crumbed Walnuts

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Taleggio DOP, ricotta, granella di noci, Grana Padano DOP.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
PDO Taleggio cheese, ricotta cheese, crumbed walnuts, PDO Grana Padano.

Codice
Code
CD3012

55mm x 55mm

20g/23g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

Preparate con Taleggio DOP dal tipico sapore dolce, con lievissima vena acidula e leggermente aromatico. Un formaggio energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine. Un cremoso ripieno reso ancor più goloso da una croccante granella di noci.

Made using Taleggio PDO, which has a typical sweet flavour and is delicately aromatic with a slightly acidic vein. This cheese from north Italy is rich in nutritional properties that characterise its flavour, aroma and texture. A delicious creamy filling finished off with crunchy chopped walnuts.

Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche

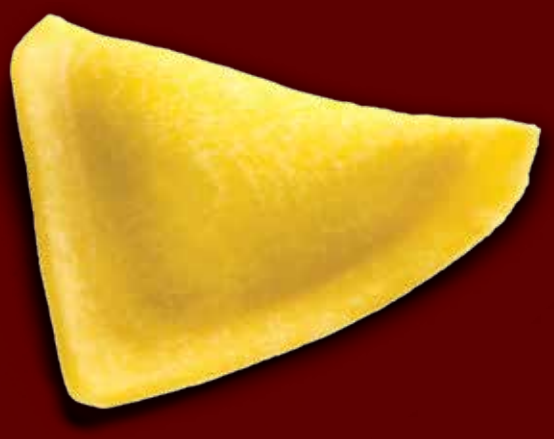
Delizie with Buffalo Milk Mozzarella and Taggia Olives

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.



Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Mozzarella di Latte di bufala, ricotta, olive Taggiasche, basilico.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Buffalo milk mozzarella, ricotta cheese, Taggia olives, basil.

Codice
Code
CD3002

63mm x 55mm

12g/14g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***55%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (9 pieces)***

Una mozzarella dall'intenso sapore di latte accompagnata dal tipico gusto aromatico delle piccole olive Taggiasche e di profumato basilico. Un ripieno che propone un classico abbinamento della cucina mediterranea.

With mozzarella cheese, which has an intense flavour of milk, accompanied by the typical savoury flavour of delicious small Taggiasca olives and fragrant basil. A filling reminiscent of a traditional combination of flavours of Mediterranean cuisine.

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

Delizie "Burrata di Puglia"

Delizie "Burrata Cheese from Puglia"

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Burrata di Puglia, ricotta.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Burrata cheese from Puglia, ricotta cheese.

Codice
Code
CD3011

30mm x 55mm

18g/20g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

Un 60% di ripieno con la tipica consistenza filante della vera burrata di Puglia. Un aroma con piacevoli sentori di latte fresco, burro e panna. Note dolci, sapide e acide in perfetto equilibrio.

60% of filling with the typical smooth consistency of real burrata cheese from Puglia. With an aroma of delightful fresh milk, butter and cream. Sweet, savoury and slightly acidic notes in perfect harmony.

Delizie Crema Ricotta di Romagna e Pomodori Secchi

Delizie with Ricotta Cream Cheese from Romagna and Sun Dry Tomatoes

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Ricotta di Romagna, pomodori secchi, Parmigiano Reggiano DOP, basilico.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Ricotta cheese from Romagna, sun dry tomatoes, PDO Parmigiano Reggiano, basil.

Codice
Code
CD3010

30mm x 55mm

18g/20g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

La crema di ricotta di Romagna è preparata con solo latte, più ricca e cremosa di una ricotta tradizionale. Il suo gusto morbido e delicato bene si abbina ai saporiti pomodori essiccati.

Creamy Romagna ricotta is prepared using only milk, making it richer and creamier than traditional ricotta. Its soft and delicate flavour is perfect with tasty dried tomatoes.

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*

Delizie Squacquerone e Rucola

Delizie with Squacquerone Soft Cheese and Rocket

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Squacquerone, ricotta, rucola, Grana Padano DOP, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Squacquerone soft cheese, ricotta cheese, rocket, PDO Grana Padano, pepper.

Codice
Code
CD3015

50mm x 65mm

24g/27g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (5 pieces)***

Tipico dell'Emilia Romagna lo squacquerone è un formaggio fresco e cremoso con un sapore dolce-acido. Insieme alla rucola è uno dei prodotti "per eccellenza" con cui viene farcita la piadina, altro prodotto tipico romagnolo.

Typical of Emilia Romagna, squacquerone is a fresh and creamy cheese with a sweet-acidic flavour. Along with rocket, it is one of the products "par excellence", typically used to fill piadina flatbread, another product typical of Romagna.

Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP

Delizie with Caramelized Onion and PDO Gorgonzola

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Cipolla caramellata con zucchero di canna e miele di acacia, Gorgonzola DOP, ricotta.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Caramelized onion with brown sugar and acacia honey, PDO Gorgonzola, ricotta cheese.

Codice
Code
CD3004

55mm x 55mm

20g/23g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

La dolcezza della cipolla, caramellata con zucchero di canna e miele d'acacia, contrapposta al sapore deciso e piccante del Gorgonzola DOP danno vita ad un ripieno particolarmente saporito e gustoso.

The sweetness of onion, caramelised with cane sugar and acacia honey, and the strong and piquant flavour of Gorgonzola PDO combine perfectly in this particularly tasty and unique filling.

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*

Delizie Roquefort e Nocciole

Delizie with Roquefort and Hazelnuts

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Roquefort DOP, mascarpone, Grana Padano DOP, ricotta, granella di nocciole, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
PDO Roquefort, mascarpone cheese, PDO Grana Padano, ricotta cheese, crumbed hazelnuts, pepper.

Codice
Code
CD3003

63mm x 55mm

12g/14g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***55%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (9 pieces)***

Il Roquefort è un formaggio erborinato Francese prodotto con latte di pecora, dal sapore piccante e deciso. Un'innovativo ripieno con una nota croccante data dalla granella di noci tostate.

Roquefort PDO is a blue cheese from the south of France, that has a strong and piquant flavour and a compact consistency, made by processing sheep's milk. The filling also includes crunchy chopped toasted hazelnuts.

Delizie Pesto alla Genovese

(sfoglia al basilico)

Delizie with Genoese Pesto (dough with basil)

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: **Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, basilico.**

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: ***Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, basil.***

Cremoso ripieno preparato con: **Pesto alla Genovese, fagiolini, patate, Grana Padano DOP, pepe.**

Creamy filling prepared using: ***Genoese pesto, green beans, potatoes, PDO Grana Padano, pepper.***

Codice
Code

CD3006

55mm x 55mm

20g/23g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

Una rinomata sfoglia Romagnola, insaporita con basilico, con un'anima Genovese. Preparate seguendo l'originale ricetta Genovese con pesto, fagiolini e patate lessate.

Romagna's renowned pasta, flavoured with basil, embraces a filling with a Ligurian feel, prepared following the original recipe for Genoese pasta: pesto, French beans and boiled potatoes.

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*

Delizie Punte di Asparagi e Mandorle

Delizie with Asparagus Tips and Almonds

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Punte di asparagi, mandorle, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Asparagus tips, almonds, ricotta cheese, PDO Parmigiano Reggiano, PDO Grana Padano, pepper.

Codice
Code
CR30216

50mm x 65mm

24g/27g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (5 pieces)***

Tradizionale formato di pasta dall'alta percentuale di ripieno. Preparato con dolcissime punte di asparagi e croccanti mandorle tostate.

A traditional pasta shape with a high percentage of filling. Prepared with the sweetest and most delicate part of asparagus and crunchy toasted almonds, on a bed of mature PDO cheeses.

Delizie alle Erbe di Campo

(Tortello Reggiano)

Delizie with Fields Herbs

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Spinaci, cicoria, ortica, bieta erbetta, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pepe, aglio.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Spinach, chicory, nettle, chard, ricotta cheese, PDO Parmigiano Reggiano, pepper, garlic.

Codice
Code
CR30234

50mm x 65mm

24g/27g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (5 pieces)***

Fresche e saporite erbe miste di campagna come spinaci, cicoria, ortica e bieta erbetta insaporite con aglio e pepe. La cottura delicata delle erbe permette di mantenere il loro sapore e colore naturale.

Fresh mixed greens, like spinach, chicory, nettles and chard, flavoured with garlic and pepper. The greens are cooked delicately to ensure they maintain all their natural flavour and colour.

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

Delizie Finferli e Zucca Violina

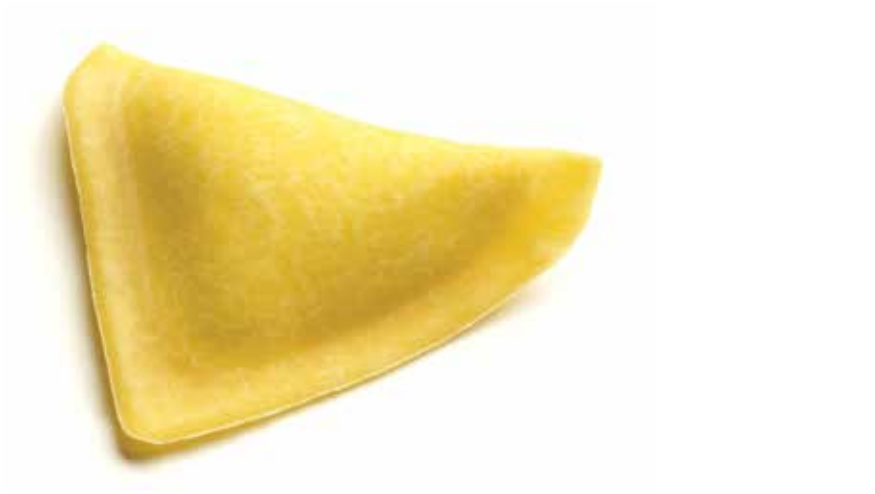
Delizie with Chantarelle Mushroom and Butternut Squash

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.



Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Funghi finferli (saltati con erbe aromatiche), zucca violina, ricotta, Grana Padano DOP.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Chantarelle mushrooms (sautéed with aromatic herbs), butternut squash, ricotta, PDO Grana Padano.

Codice
Code
CD3001

63mm x 55mm

12g/14g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***55%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (9 pieces)***

I sapori dell'autunno in un ripieno morbido e cremoso preparato con deliziosi funghi finferli, saltati e insaporiti con erbe aromatiche, uniti alla dolcezza della zucca violina.

The flavours of autumn in a delicate and creamy filling, prepared using delicious chanterelle mushrooms, sautéed and seasoned with aromatic herbs, combined with the sweetness of butternut squash.

Delizie Baccalà e Patate

Delizie with Salted Codfish and Potatoes

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

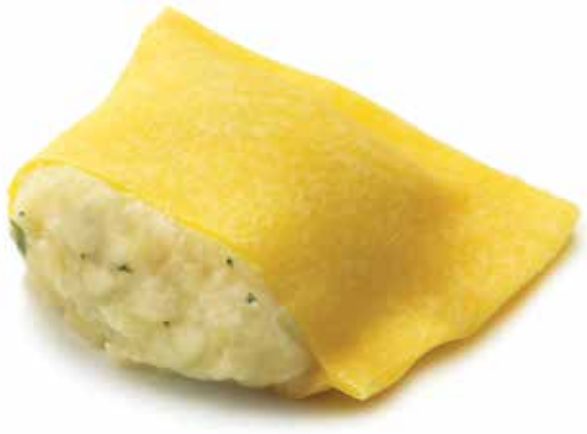
A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Baccalà, patate, aglio, erba cipollina, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Salted codfish, potatoes, garlic, chive, pepper.



Codice
Code
CR30232

50mm x 65mm

24g/27g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (5 pieces)***

Un ripieno preparato con morbido e bianco baccalà, pescato all'amo nell'oceano pacifico del nord, cucinato con soffici patate ed insaporito con aglio, erba cipollina e pepe.

A filling prepared using soft and delicious salted cod-fish, line-caught in the north Pacific, cooked with soft potatoes and seasoned with garlic, chives and pepper.

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

Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane

(sfoglia con fili di peperoncino)

Delizie with "Cime di Rapa" and Filets of Sicilian Anchovies (dough with pepper threads)

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, fili di peperoncino.

Cremoso ripieno preparato con:
Cime di rapa, acciughe Siciliane, ricotta, pepe, aglio.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, pepper threads.

Creamy filling prepared using:
"Cime di rapa" (broccoli), Sicilian anchovies, ricotta cheese, pepper, garlic.

Codice
Code
CD3008

55mm x 55mm

20g/23g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***60%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (6 pieces)***

Un originale ripieno con dolci cime di rapa, un ingrediente tipico della cucina pugliese stufata con olio, aglio e filetti di saporite acciughe Siciliane. La pregiata sfoglia Canuti è arricchita con fili di peperoncino dolce.

A exclusive filling of broccoli rabe, a typical ingredient of Puglia cuisine, with a unique and particularly tasty flavour, stewed in oil with garlic and fillets of Sicilian anchovies. Canuti's delicious pasta is enriched with slivers of sweet chilli.

Delizie Gamberi di Sicilia e Yogurt

Delizie with Sicilian Shrimps and Yogurt

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Gamberi di Sicilia, yogurt bianco, porri, ricotta.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Sicilian shrimps, plain yogurt, leek, ricotta cheese.

Codice
Code
CD3005

55mm x 55mm

20g/23g

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

*Yield after cooking: **17,5%***
*Percentage of filling: **60%***
*Packaging: **3x1kg***
*Portions per kilo: **8***
*Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***

Tanto ripieno cremoso ed avvolgente dove la caratteristica acidità dello yogurt si affianca ed esalta i delicati e dolci gamberi di Sicilia, cucinati ed arricchiti con saporitissimi porri.

Lots of creamy and tasty filling in which the characteristic acidity of yoghurt contrasts and enhances delicate Sicilian prawns, cooked and flavoured with delicious leeks.

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

Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia

(sfoglia con farina macinata a pietra)

Delizie with Skorpionfish and Sicilian Fragrances (dough with Stone-Milled Wheat Flour)

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: **Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra di marca PETRA, uova da allevamento a terra.**

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: ***Type "1" pure stone-milled wheat flour PETRA brand, barn eggs.***

Cremoso ripieno preparato con: **Scorfano, Parmigiano Reggiano DOP, arancia, limone, maggiorana.**

Creamy filling prepared using: ***Scorpionfish, PDO Parmigiano Reggiano, orange, lemon, sweet marjoram.***

Codice
Code
CD3007

63mm x 55mm

12g/14g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

Yield after cooking: ***17,5%***
Percentage of filling: ***55%***
Packaging: ***3x1kg***
Portions per kilo: ***8***
Suggested weight per portion: ***about 125g (9 pieces)***

Una pregiata e saporita sfoglia trafilata, preparata con un'antica farina macinata a pietra, racchiude un ripieno di pregiati filetti di scorfano atlantico cotto al vapore e arricchito con zeste di arancio e limone.

Exquisite drawn pasta, prepared using an ancient stoneground flour, encloses a filling of tasty steamed fillets of Atlantic scorpion fish, enriched with orange and lemon zest.

Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati

(antica ricetta Beccafico)

Delizie with Swordfish, Raisin and Roasted Pine Nuts (ancient Beccafico recipe)

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Pesce spada, ricotta, uvetta, pinoli tostati, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Swordfish, ricotta cheese, raisin, roasted pine nuts, pepper.

Codice
Code
CD3009

30mm x 55mm

18g/20g

4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

*Yield after cooking: **17,5%***
*Percentage of filling: **60%***
*Packaging: **3x1kg***
*Portions per kilo: **8***
*Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***

Un ripieno preparato nel rispetto dell'antica ricetta siciliana "Beccafico", dove la dolcezza dell'uvetta ed il croccante dei pinoli si contrappongono al gusto intenso ed alla morbidezza del pesce spada.

Filling prepared based on the old Sicilian "Beccafico" recipe in which the sweetness of raisins and the crunchiness of pine nuts contrast with the intense flavour and softness of sword fish.

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*

Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro

(sfoglia senza uova)

Tagliatella with Rosemary and Spelt Flour (dough without eggs)

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di farro, semola di grano duro, acqua, rosmarino.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Spelt flour, drum.wheat semolina, water, rosemay.

Codice
Code
N1215R

8mm

35g (nido/*nest*)

2/3 Min.

Resa dopo la cottura: **70%**
Confezionamento: **1,5kg**
Porzioni per chilo: **10**
Peso consigliato per porzione: **100g**

*Yield after cooking: **70%***
*Packaging: **1,5kg***
*Portions per kilo: **10***
*Suggested weight per portion: **100g***

Originale tagliatella preparata con farina di farro, un antico grano dal sapore caratteristico e particolarmente ricco di fibre. Preparate senza l'utilizzo di uova e arricchita con profumatissimo rosmarino.

Unique tagliatelle prepared using spelt flour, an ancient grain with an unusual flavour that is particularly low in calories and rich in proteins. Prepared without the use of eggs and enriched with fragrant rosemary.

Tagliatella con Farina Macinata a Pietra

Tagliatella with stone-milled wheat flour

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: **Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra di marca PETRA, uova da allevamento a terra.**

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: ***Type "1" pure stone-milled wheat flour PETRA brand, barn eggs.***

Codice
Code
P902

8mm

35g (nido/*nest*)

3/4 Min.

Resa dopo la cottura: **70%**
Confezionamento: **1,5kg**
Porzioni per chilo: **10**
Peso consigliato per porzione: **100g**

Yield after cooking: ***70%***
Packaging: ***1,5kg***
Portions per kilo: ***10***
Suggested weight per portion: ***100g***

Classica tagliatella romagnola dalla pregiata sfoglia preparata con farina macinata a pietra. Un Grano tenero 100% italiano da agricoltura sostenibile integrata e ricco di fibre, dona alla pasta un sapore intenso, un colore ed una texture particolare.

Traditional Romagna tagliatelle made from exquisite pasta prepared using stoneground flour. 100% Italian soft wheat, which is from integrated sustainable agriculture and is rich in fibre, gives the pasta an intense colour and unique texture.

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*

Spaghetto alla Chitarra con Farina Macinata a Pietra

Spaghetto alla Chitarra with stone-milled wheat flour

Sfoglia Extra Ruvida

EXTRA ROUGH PASTA

Una particolare lavorazione della sfoglia ne rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale.

A special processing of the dough gives it an even more rough and artisan look.

Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: **Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra di marca PETRA, uova da allevamento a terra.**

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: ***Type "1" pure stone-milled wheat flour PETRA brand, barn eggs.***

Codice
Code
P903

2,5mm

50g (nido/*nest*)

5/6 Min.

Resa dopo la cottura: **75%**
Confezionamento: **1,5kg**
Porzioni per chilo: **10**
Peso consigliato per porzione: **100g**

Yield after cooking: ***75%***
Packaging: ***1,5kg***
Portions per kilo: ***10***
Suggested weight per portion: ***100g***

Spaghetto dalla pregiata sfoglia preparata con farina macinata a pietra. Un Grano tenero 100% italiano da agricoltura sostenibile integrata e ricco di fibre, dona alla pasta un sapore intenso, un colore ed una texture particolare.

Spaghetti made from exquisite pasta prepared using stoneground flour. 100% Italian soft wheat from sustainable agriculture, balanced and nourishing, gives the pasta a characteristic and wholesome flavour.

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*

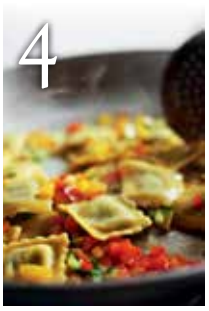
Aumentare la fiamma e, dal momento in cui l'acqua ribolle, lasciare cuocere per il tempo suggerito sull'etichetta. Si ottiene così una perfetta "pasta cotta al dente"

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

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

Our multilingual packaging

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

- *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.*

Confezioni sigillate salva freschezza
Fresh-Saver sealed bag

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

le Delizie
di Canuti

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

Canuti dal 1950

PASTA ARTISANS

D01-Rev0519CC

Le nostre linee *Our product lines*

le Delizie di Canuti

Ricette gourmet	*Gourmet recipes*
Sfoglia sottile ed extra ruvida	*Thin and extra rough pasta*
Farine di origine Italiana	*Flours of Italian origin*
Uova di galline da allevamento a terra	*Barn eggs*
Formati grandi e aspetto artigianale	*Large formats, artisanal appearance*
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*
Sfoglia tradizionale romagnola	*Traditional Romagna-style pasta*
Farine di origine Italiana	*Flours of Italian origin*
Uova di galline da allevamento a terra	*Barn eggs*
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*
Farine di origine Italiana	*Flours of Italian origin*
Uova da galline allevate all'aperto	*Free-range eggs*
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