

Edizione 02 English
Italiana Edition



le Classiche di Canuti

Pasta fresca surgelata made in Italy per la ristorazione

Frozen fresh pasta made in Italy for the foodservice





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



Certificazioni Internazionali International Certification



Nel 2020
Canuti festeggia
70 anni di storia e attività



In 2020 Canuti celebrates
70 years of history
& activity

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.



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 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.



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.

I formati ed i ripieni

La linea "le Classiche" è composta da **87 referenze**, tra formati lunghi, corti, ripieni, gnocchi, prodotti da forno 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

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, Quattroformaggi 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, sgombero, cernia, salmone, cozze, vongole, gamberi, astice, granchio e capesante.

Our formats and fillings

The "le Classiche" line offers **87 varieties** including long, short and filled pasta, oven products 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

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, Quattroformaggi 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.



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.

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.

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

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



La cottura tradizionale in acqua bollente

Traditional cooking in boiling water

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

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



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.



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.

I nostri formati di pasta ripiena

Our shapes of filled pasta

"le Classiche" comprendono formati storici della migliore tradizione Italiana.

"le Classiche" are composed by the best Traditional Italian formats.



Raviolini

circa - about
18mm x 18mm



Tortellini
Mignon

circa - about
26mm x 19mm



Tortellini

circa - about
30mm x 22mm



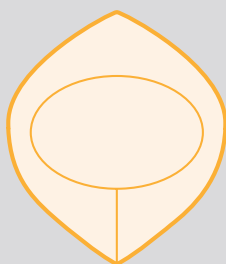
Tortelloni

circa - about
36mm x 30mm



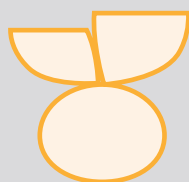
BonTortellone

circa - about
38mm x 38mm



Tortelloni Giganti

circa - about
68mm x 52mm



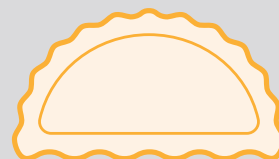
Fagotti

circa - about
ø 25mm x h 31mm



Panzarotti

circa - about
62mm x 40mm



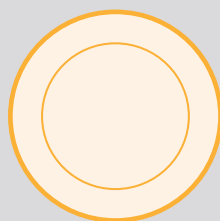
Mezzelune

circa - about
80mm x 55mm



Agnolotti
e Gemme

circa - about
42mm x 39mm



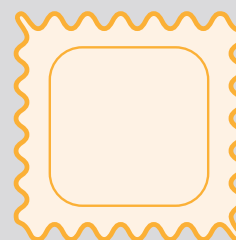
Cappelli

circa - about
66mm x 60mm



Ravioli

circa - about
41mm x 41mm



Quadroni
e Tortelli

circa - about
54mm x 54mm



Raviolacci

circa - about
55mm x 65mm



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:* **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**



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*



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 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**



**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.



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

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:* **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*

 Sfoglia con nero di seppia ~ *Dough with Squid Ink*





le Classiche
di Canuti

Le Paste Corte

Short Pasta Shapes

.....



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

C20203

Maccheroni al Torchio

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



4 mm.

N1620

Fettuccine

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

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

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

Peso x nido ~ *Nest avg 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.



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta

N1220

Tagliatelle

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

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

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

Peso x nido ~ *Nest avg 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.



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta



8 mm.





le Classiche
di Canuti

Le Paste Lunghe

Long Pasta Shapes

N1415

Pappardelle

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, acqua.

Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, water.

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

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

Peso x nido ~ *Nest avg weight*: 35g

Confezionamento ~ *Packaging*: 1,5kg

Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo*: 10

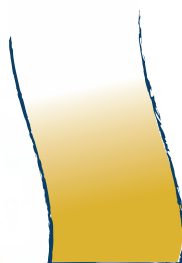
Peso consigliato per porzione
~ *Suggested weight per portion*: 100g



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



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta



18 mm.

N1120

Tagliolini

Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, acqua.

Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, water.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking*: 85%

Peso x nido ~ *Nest avg weight*: 40g

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.



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta



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, acqua.

Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, squid ink, water.

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking*: 85%

Peso x nido ~ *Nest avg weight*: 40g

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.



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta



2,5 mm.



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



2,5 mm.

N1320

Spaghetti alla Chitarra

- Preparate con farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, acqua.
- Prepared with soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, water.
- Cottura ~ Cooking time: **4/5 min.**
- Resa dopo la cottura ~ Yield after cooking: **75%**
- Peso x nido ~ Nest avg weight: **50g**
- Confezionamento ~ Packaging: **2kg**
- Porzioni per chilo ~ Portions per kilo: **10**
- Peso consigliato per porzione ~ Suggested weight per portion: **100g**



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta

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 nido ~ Nest avg 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



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta



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 nido ~ *Nest avg weight:* 40g
- 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*



Sfoglia Extra Ruvida ~ *Extra Rough Pasta*

N1720 Bigoli



**Specialità
Veneta**
Venetian Specialty

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



Sfoglia Extra Ruvida ~ *Extra Rough Pasta*



2,5 mm.



Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano Consortium Authorization

100S Passatelli



**Specialità
Romagna/Marche**
Romagna/Marche Specialty

- Preparati con uova, Parmigiano Reggiano DOP oltre 24 mesi, pane grattugiato, noce moscata, limone.
Prepared with eggs, Parmigiano Reggiano PDO over 24 months, breadcrumbs, nutmeg, lemon.
- Cottura ~ *Cooking time:* 4/5 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 ~ *24-Month PDO*
DOP 24 Mesi *Parmigiano Reggiano*



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



54S

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 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 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 Salmi with Roe Deer Salmi

- Ripieni con capriolo in salmì (marinato al vino rosso), Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
- Filled with roe deer salmi (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 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

Ripieni alla Carne

Filling with Meat

91S

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, raw ham, beef and pork (sauteed 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



181S

Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese) with Braised Meat (Piemontese Agnolotti)

- Ripieni con carne di manzo brasata, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with braised Beef, 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

Tortelli al Pollo e Curry 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

Tortelli al Foie Gras e Fichi Caramellati 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.



Specialità
Romagnola
Romagna Specialty



53S

Cappelletti ai Formaggi *with Cheeses*

- 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

57VS

Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa *with Fossa Cheese*

- Ripieni con ricotta, formaggio di fossa di Sogliano DOP, formaggio pecorino di fossa DOP.
Filled with ricotta cheese, Sogliano Fossa PDO cheese, fossa Pecorino cheese 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



Sfoglia con Spinaci ~ *Dough with Spinach*

84S

Cappelli ai Formaggi *with Cheeses*

- 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:* 17,5g
- 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 *with 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

93S

BonTortellone con Caprino Fresco e Zeste di Limone *with Fresh Goat Soft Cheese & 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 paprika. 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.



le Classiche
di Canuti

Ripieni ai Formaggi

Filling with Cheeses

217S

Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP

*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 *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*: 4/5 min.

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking*: 33%

Ripieno ~ *Filling*: 40%

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

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

*with Gorgonzola PDO
& 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.



41VS

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

- Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
- *Filled with ricotta cheese, spinach, Quattrolo 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*

41GS

Tortelloni Ricotta e Spinaci *with Ricotta Cheese & Spinach*

- Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
- *Filled with ricotta cheese, spinach, Quattrolo 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*



CR30235

BonTortellone Aromatico (verdure primavera e zenzero) *with Spring Vegetables & Ginger*

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

Ripieni
alle Verdure

Vegetable Fillings



61S

Ravioli Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

- Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
- Filled with ricotta cheese, spinach, Quattroirolo 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 Affumicata e Melanzane with Smoked Scamorza & 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: **17,5g**
- 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 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: **17,5g**
- Confezionamento ~ Packaging: **3x1kg**
- Porzioni per chilo ~ Portions per kilo: **8**
- Peso consigliato per porzione ~ Suggested weight per portion: **126g (7 pz/pcs)**



Sfoglia con Paprika ~ Dough with Paprika



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

953S

Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci 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:* 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) with Potatoes

- 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 with Ricotta Cheese & Spinach

- Ripieni con ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with ricotta cheese, spinach, Quattroirolo 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 with Pumpkin

- Ripieni con purea di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Filled with pumpkin purée, 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 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 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

Ripieni
alle Verdure

Vegetable Fillings

81S

Panzarotti Ricotta e Spinaci with Ricotta Cheese & Spinach

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

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

Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking*: 33%

Ripieno ~ *Filling*: 40%

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*



899S

Bon Bon Tricolore Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieni con ricotta, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.
Filled with ricotta cheese, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.

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



Spinaci in foglie ~ *Spinach in Leaves*



NOVITÀ
NEW

CR30210

Raviolacci Ricotta e Spinaci (Tortelli Maremmani) with Ricotta & Spinach



Specialità
Toscana
Tuscany Specialty

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



Sfoglia Extra Ruvida ~ *Extra Rough Pasta*



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





290S

Tortelloni ai Funghi Porcini 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 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: **17,5g**
- 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 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.

Ripieni
ai Funghi
e Tartufi

Mushroom
and Truffle Fillings

CR30211

Raviolacci ai Funghi con Porcini
with Mushrooms & Porcini

- Ripieni con ricotta, funghi porcini, funghi misti, prezzemolo.
Filled with ricotta cheese, porcini mushrooms, mushroom mix, 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



Sfoglia Extra Ruvida ~ Extra Rough Pasta



852S

Fagotti al Tartufo Nero
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
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.



383S

Panzarotti Neri ai Sapori di Mare *with Flavours of the Sea*

- Ripieni con ricotta, persico, nasello, sgombero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.
Filled with ricotta cheese, hake, mackerel, scorpionfish, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, chive, parsley.
- Cottura ~ *Cooking time:* 4/5 min.
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* 33%
- Ripieno ~ *Filling:* 40%
- 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*



380S

Gemme di Mare *with Fish*

- Ripieni con ricotta, filetti di persico, filetti di nasello, filetti di sgombero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.
Filled with ricotta cheese, hake, mackerel, scorpionfish, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, 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

le Classiche
di Canuti



87S

Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato *with Smoked Salmon*

- Ripieni con 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:* 40%
- 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 Paprika ~ *Dough with Paprika*



NOVITÀ
NEW
Ideate dall'estro
creativo dello Chef
Tommaso Arrigoni

236S

Mezzelune Baccalà, Ceci e Rosmarino *with Codfish, Chickpeas & Rosemary*

- Ripieni con baccalà, merluzzo nordico, ceci, olio extra vergine d'oliva, rosmarino, aglio, pepe.
Filled with salted codfish, Pacific cod, chickpeas, extra virgin olive oil, rosemary, garlic, pepper.
- Cottura ~ *Cooking time:* 5/6 min.
- Resa dopo la cottura ~ *Yield after cooking:* 27%
- Ripieno ~ *Filling:* 50%
- Peso x pezzo ~ *Average weight:* 16,5g
- Confezionamento ~ *Packaging:* 3x1kg
- Porzioni per chilo ~ *Portions per kilo:* 8
- Peso consigliato per porzione ~ *Suggested weight per portion:* 120g (7 pz/pcs)

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro. Se rossa colorata con paprika. 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



962S
Tortelloni Giganti Neri con Salmone
Affumicato Profumato al Timo
with Smoked Salmon & 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 ~ *Dough with Squid Ink*



950S
Tortelloni Giganti
Cappesnte e Gamberi
with Scallops & Prawns

- Ripieni con nasello Atlantico, cappasante Atlantica, porro, olio extra vergine d'oliva, ricotta, gamberi rosa, prezzemolo.
Filled with Atlantic hake, Atlantic scallops, leek, extra virgin olive oil, ricotta cheese, pink prawns, 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
with Lobster & Crab

- Ripieni con astice, granchio, nasello Atlantico, ortaggi misti, olio extra vergine d'oliva, ricotta, gamberi rosa, prezzemolo.
Filled with lobster, crab, Atlantic hake, vegetables mix, extra virgin olive oil, ricotta cheese, pink prawns, 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)



180S
Tortelli del Pescatore
with Fish & Sea
Crustaceans

- Ripieni con crostacei, nasello, scorfano Atlantico, gamberi rosa, ortaggi misti, astice Americano, ricotta, Grana Padano DOP, prezzemolo, pepe, erba cipollina.
Filled with crustaceans, hake, Atlantic scorpionfish, pink prawns, vegetables mix, American lobster, ricotta cheese, PDO Grana Padano, parsley, pepper, 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
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)



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 Caserecci 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 *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 *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 *Precooked 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 *Precooked 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*

I Prodotti da Forno

Oven Ready Products

240GS

Lasagne alla Bolognese 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. 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. 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



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 di 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.



Confezionamento paste ripiene
Filled pasta shapes packaging



Confezionamento paste lunghe
Long pasta shapes packaging

Pallettizzazione

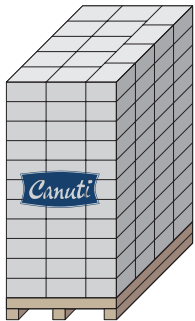
Sia gli imballi che la pallettizzazione sono studiati per ottimizzare al massimo gli spazi, ogni pallet è protetto da angolari rigidi ed avvolto da più strati di robusto film estensibile.

Palletizing

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

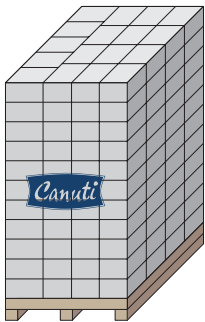


Euro Pallet
80cmx120cm

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		Euro Pallet 80cmx120cm			Industrial Pallet 100cmx120cm		
Codice Code	Prodotto Product	Cartoni x strato Boxes per layer	Strati x bancale Layers per pallet	Cartoni x bancale Boxes per layer	Cartoni x strato Boxes per layer	Strati x bancale Layers 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



**Aiutiamo
i professionisti
della ristorazione
in ogni fase**

Il nostro team di chef "**Chefs4You**"
risponde in tempo reale su **WhatsApp**
e via **email** 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 team of chefs "**Chefs4You**" is there
to help in real time on **WhatsApp** or via
email regarding:*

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

 **WWW.CANUTI.COM**

 **chefs4you@canuti.com**  **+39 335 817 0304**

Chef
Andrea
Biondi

Chef
Tommaso
Arrigoni

MICHELIN STAR

Chef
Domenico
Desiante

Chef
Corrado
Buldrini



Le nostre linee *Our product lines*

le Delizie di Canuti

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