

70
Years
2020
Anniversary



Frozen Fresh Pasta Made in Italy

Traditional | Organic & Vegan



Trafilatura Lenta
al Bronzo
Slow Bronze
Die Extrusion



Farine di
Origine Italiana
Flours of
Italian Origin



Uova di Galline
da Allevamento
a Terra
Barn Eggs



• Retail Collection •



Disponibile anche
per Private Label
Available also for
Private Label

Il nostro packaging Our packaging



Bag
300g



Box
250g

Confezionamento e palletizzazione

Packaging and pallet composition

Confezionamento Packaging	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Confezioni per cartone Packs per box	Euro Pallet 80cm x 120cm				Industrial Pallet 100cm x 120cm			
			Cartoni per strato Boxes per Layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni pallet Boxes per pallet	Confezioni totali per pallet Total packs per pallet	Cartoni per strato Boxes per Layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni pallet Boxes per pallet	Confezioni totali per pallet Total packs per pallet
BOX 250g	140 x 60 x h155	6 x 250g	14	12	168	1008	17	12	204	1224
BAG 300g	220 x 30 x h193	8 x 300g	12	11	132	1056	15	11	165	1320

Informazioni tecniche

Technical info

Nome prodotto Product name	Box 250g	Bag 300g	Peso di un pezzo Weight per piece	Dimensioni Dimensions	Percentuale di ripieno Percentage of filling	Tempo di cottura Cooking time
Tortellini alla Bolognese <i>with Meat</i>	CC2551	CC3051	3,5g	30mm x 22mm	35%	3/4 min.
Tortelloni Ricotta e Spinaci <i>with Ricotta & Spinach</i>	CC2541	CC3041	6g	36mm x 30mm	35%	4/5 min.
Ravioli Ricotta e Spinaci <i>with Ricotta & Spinach</i>	CC2561	CC3061	7g	41mm x 41mm	40%	4/5 min.
Ravioloni ai 4 formaggi <i>with 4 Cheese</i>	CC2584	CC3084	15g	54mm x 54mm	50%	6/7 min.
Ravioli al Tartufo Nero <i>with Black Truffle</i>	CC2567	CC3067	7g	41mm x 41mm	40%	4/5 min.
Mezzelune ai Funghi con Porcini <i>with Mushrooms & Porcini</i>	CC2583	CC3083	16,5g	80mm x 55mm	50%	5/6 min.
Ravioli Bio Vegani alla Rapa Rossa <i>with Beetroot</i>	BIOVR2505F	--	8,5g	41mm x 41mm	45%	4/5 min.
Tortelli Bio Vegani Cavolfiore e Bietole <i>with Cauliflower & Swiss Chard</i>	BIOVR2502	--	15g	54mm x 54mm	50%	6/7 min.



Tortellini alla Bolognese with Meat



Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta, carne di suino, prosciutto crudo, mortadella, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: ricotta cheese, pork, cured ham, mortadella, grated cheese, nutmeg, pepper.



Tortelloni Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach



Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta, spinaci, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: ricotta cheese, spinach, grated cheese, nutmeg, pepper.



Ravioli Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach



Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta, spinaci, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: ricotta cheese, spinach, grated cheese, nutmeg, pepper.



Ravioloni ai 4 Formaggi with 4 Cheese



Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta, provolone piccante, Gorgonzola DOP, fontal, emmenthal, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: ricotta cheese, piquant provolone, PDO Gorgonzola, fontal, emmenthal, pepper.



Ravioli al Tartufo Nero with Black Truffle



Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta, formaggio grattugiato, tartufo nero.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: ricotta cheese, grated cheese, black truffle.



Mezzelune ai Funghi con Porcini with Mushrooms & Porcini



Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno: ricotta, funghi trifolati, funghi porcini, formaggio grattugiato, prezzemolo, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, eggs, water. Filling: ricotta cheese, sautéed mushrooms, porcini mushrooms, grated cheese, parsley, pepper.



Ravioli Bio Vegani* alla Rapa Rossa with Beetroot



Sfoggia: semola di grano duro, farina di farro, acqua. Ripieno: rapa rossa, sedano rapa, cipolla, noce moscata, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, spelt flour, water. Filling: beetroot, celeriac, onion, nutmeg, pepper.



Tortelli Bio Vegani* Cavolfiore e Bietole with Cauliflower & Swiss Chard



Sfoggia: semola di grano duro, farina di grano saraceno, acqua. Ripieno: cavolfiore, patate, bietola erbetta, porri, pepe.

Pasta sheet: durum-wheat semolina, buckwheat flour, water. Filling: cauliflower, potatoes, swiss chard, leeks, pepper.



Caratteristiche della “trafilatura lenta al bronzo”:

- Pasta ruvida e porosa
- Trattiene perfettamente i condimenti
- Tipico colore giallo intenso della vera sfoglia artigianale

Characteristics of “slow bronze die extrusion”:

- Porous and rough pasta
- Perfectly retains sauces
- Intense yellow colour of the real artisanal pasta



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 | LinkedIn