

Edizione 37

Italiano
English



SFOGLIA TRAFILATA LENTAMENTE AL BRONZO
SLOW BRONZE DIE EXTRUDED PASTA SHEET



FARINE DI ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF ITALIAN ORIGIN



UOVA DI GALLINE DA ALLEVAMENTO A TERRA
BARN EGGS

Pastai dal 1950

Pasta fresca surgelata made in Italy per la ristorazione
Frozen fresh pasta made in Italy for the foodservice

Catalogo
Versione per Professionisti
Catalogue
Professional Version

Pastai dal 1950

- Nel 1950 il primo laboratorio di pasta fresca fu aperto da Mario Canuti a Rimini, nella regione Emilia-Romagna
- Specializzati nella produzione di pasta fresca surgelata per i professionisti della ristorazione
- Oggi conserviamo ed applichiamo il nostro saper fare artigianale alla dimensione di un moderno stabilimento
- Abbiamo le migliori certificazioni internazionali di settore

Master pasta makers since 1950

- *In 1950, the founder, Mario Canuti opened his first fresh pasta laboratory in Rimini, Emilia-Romagna*
- *Specialized in the production of frozen fresh pasta for foodservice professionals*
- *Today, we keep and apply our artisan know-how to the dimensions of a modern factory*
- *Best international certificates*



Perchè surgeliamo la pasta fresca?

- Shelf life di 18 mesi a -18°C
- Caratteristiche organolettiche (odore, sapore, colore) e qualità nutrizionali rimangono invariate
- Cottura direttamente da surgelata
- Grazie all'IQF, si preleva dal sacchetto solo la quantità necessaria
- Controllo del food cost: meno sprechi e riordini meno frequenti



Why do we freeze fresh pasta?

- 18-month shelf life at -18°C
- Organoleptic properties (aroma, flavour, colour) and nutritional qualities remain unaltered
- Cooking straight from frozen
- Thanks to IQF, you only need to take out of the packet the amount you need
- Keep a check on food costs: less waste and fewer reorders

“La vita è una combinazione di magia e pasta”

(Federico Fellini)



Maestri della trafilatura al bronzo

La nostra sfoglia è quella della tradizione Romagnola, naturalmente ruvida come quella tirata al mattarello dalle “sfogline” riminesi, grazie alla **trafilatura lenta al bronzo**.

- Sfoglia come quella artigianale
- Pasta porosa e rugosa
- Trattiene perfettamente sughi e condimenti
- Tipico colore giallo intenso della sfoglia artigianale
- Profuma intensamente di farina e uova

Masters of bronze drawing

*Our pasta sheet is the traditional Romagna-style pasta, it is naturally rough, like the hand-made one prepared by the expert “sfogline” from Rimini, thanks to **slow bronze die extrusion**.*

- *Pasta sheet like the artisanal one*
- *Porous and rough pasta*
- *Perfectly retains sauces and toppings*
- *Typical intense yellow colour of the artisanal pasta*
- *Strong aroma of flour and eggs*



Una delle 15 trafile in bronzo usate nel laboratorio Canuti

One of the 15 bronze dies in Canuti laboratory





Le nostre materie prime

Partendo dall'accurata selezione dei fornitori, i nostri prodotti sono realizzati con materie prime che controlliamo e utilizziamo rigorosamente in giornata. Preferiamo acquistarle intere per poi lavorarle nella nostra cucina.

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

- Impieghiamo le migliori **farine di origine Italiana**: quella di grano tenero ottenuto dal cuore del chicco e la semola di grano duro
- Utilizziamo **uova di galline da allevamento a terra**, di prima qualità e lavorate in Italia
- Le materie prime vengono selezionate senza OGM, senza radiazioni ionizzanti, senza conservanti aggiunti e sono DOP ove possibile

Our ingredients

We carefully select our suppliers. Our products are made using ingredients that we check and use in the same day. We prefer to purchase them whole and not in parts. We process them in our in-house kitchen.

For all short, long and filled pasta formats:

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

Sfoglia tradizionale
Romagnola



Traditional
Romagna-style pasta

Farine di
origine Italiana



Flours of
Italian origin

Uova di galline da
allevamento a terra



Barn eggs

Senza conservanti
o coloranti aggiunti



Without added
preservatives & colorants

I nostri formati di pasta ripiena

Our shapes of filled pasta

La linea “**le Classiche**” comprende formati storici della migliore tradizione Italiana.

*Our line “**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



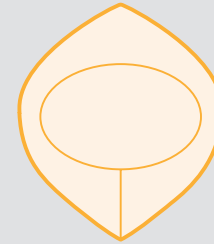
Tortelloni

circa - about
36mm x 30mm



BonTortellone

circa - about
38mm x 38mm



Tortelloni Giganti

circa - about
68mm x 52mm



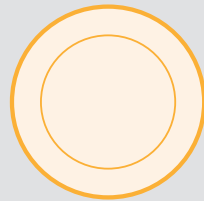
Fagotti

circa - about
ø25mm x h 31mm



Agnolotti
e Gemme

circa - about
42mm x 39mm



Cappelli

circa - about
66mm x 60mm



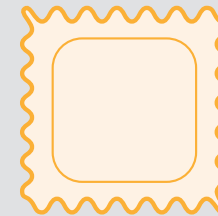
Panzarotti

circa - about
62mm x 40mm



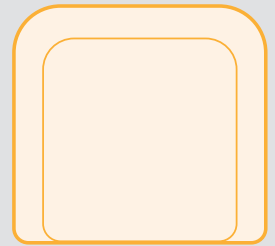
Ravioli

circa - about
41mm x 41mm



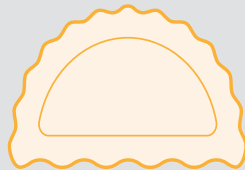
Quadroni
e Tortelli

circa - about
54mm x 54mm



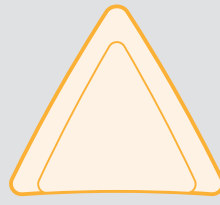
Raviolacci

circa - about
55mm x 65mm



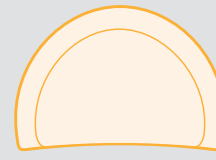
Mezzelune

circa - about
80mm x 55mm



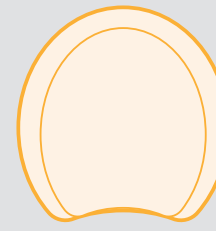
Delizie
(Formato Triangolo)

circa - about
63mm x 55mm



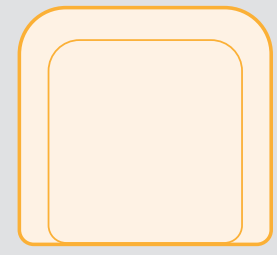
Delizie
(Formato Mezzaluna)

circa - about
55mm x 55mm



Delizie
(Formato Ovale)

circa - about
29mm x 55mm



Delizie
(Formato Rettangolo)

circa - about
55mm x 65mm

La linea “**le Delizie**” comprende formati di dimensioni importanti, la forma dei singoli pezzi è irregolare ed è evidente la diversità tra loro.

*Our line “**le Delizie**” is composed by filled formats of large dimensions. The shape of the individual pieces is irregular and each one is different from the others.*



le Delizie di Canuti

Speciali anche nel confezionamento

Tutte le paste ripiene della linea “**le Delizie**” sono confezionate in pratiche **buste da 1kg**, **vendibili anche separatamente**, ricche di informazioni sul prodotto e sulla preparazione.

Also special for their packaging

*All the filled pastas of the line “**le Delizie**” can be sold separately, as they are packed into practical **1kg bags**. Plenty of information about product and preparation on each bag.*



Chef Tommaso Arrigoni 
MICHELIN STAR

le Classiche di Canuti



Colore packaging **Blu**: Ampia gamma con paste corte, lunghe, ripiene, gnocchi e prodotti di gastronomia.

Blue packaging: A wide range with short, long, filled pastas, gnocchi and oven ready products.

le Delizie di Canuti



Colore packaging **Bordeaux**: Pregiata sfoglia extra ruvida, morbidi ripieni, ricette gourmet e tanto ripieno.

Bordeaux packaging: A fine extra-rough pasta sheet, soft fillings, gourmet recipes and a lot of filling.

Il nostro packaging multilingua

- Completamente tradotto in 7 lingue
- Immagine e dimensioni del prodotto
- Lista ingredienti e valori nutrizionali
- Tempo di cottura
- Peso/porzione consigliata
- Numero di porzioni per cartone
- Consigli di preparazione
- Apertura facilitata a strappo
- Confezioni sigillate salva freschezza

Our multilingual packaging

- Fully translated into 7 languages
- Product image and dimensions
- List of ingredients and nutritional values
- Cooking time
- Recommended weight/portion
- Number of portions per box
- Cooking and serving suggestions
- Easy tear opening
- Fresh-Saver sealed bags



le Delizie di Canuti

Pregiata sfoglia extra ruvida, morbidissimi ripieni, ricette gourmet e tanto ripieno

A fine extra-rough pasta, soft fillings, gourmet recipes and a lot of filling



CD3013

Delizie al Parmigiano Reggiano

with Parmigiano Reggiano

Ripieno (60%): Parmigiano Reggiano DOP oltre 24 Mesi, ricotta, pepe.

Filling (60%): Over 24-month Parmigiano Reggiano PDO, ricotta cheese, pepper.



CD3017

Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) trifolati with Polenta, Montasio PDO & Chanterelle Mushroom

Ripieno (60%): Polenta, funghi finferli (galletti), formaggio Montasio DOP, porro, prezzemolo, pepe.

Filling (60%): Polenta, chanterelle mushroom, Montasio PDO cheese, leek, parsley, pepper.



CD3006

Delizie Pesto alla Genovese (sfoglia al basilico) with Genoese Pesto (dough with basil)

Ripieno (60%): Pesto alla Genovese, fagiolini, patate, Grana Padano DOP, pepe.

Filling (60%): Genoese pesto, green beans, potatoes, Grana Padano PDO, pepper.



CD3012

Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci with "Taleggio PDO" Cheese & Crumbed Walnuts

Ripieno (60%): Taleggio DOP, ricotta, granella di noci, Grana Padano DOP.

Filling (60%): Taleggio PDO, ricotta cheese, crumbed walnuts, Grana Padano PDO.



CD3011

Delizie "Burrata di Puglia" with "Burrata Cheese from Puglia"

Ripieno (60%): Burrata di Puglia, ricotta.

Filling (60%): Burrata cheese from Puglia, ricotta cheese.



CR30216

Delizie Asparagi e Mandorle with Asparagus & Almonds

Ripieno (60%): Asparagi, mandorle, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pepe.

Filling (60%): Asparagus, almonds, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, pepper.



CD3002

Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche with Buffalo Milk Mozzarella & Taggia Olives

Ripieno (55%): Mozzarella di latte di bufala, ricotta, olive taggiasche, basilico.

Filling (55%): Buffalo milk mozzarella, ricotta cheese, Taggia olives, basil.



CD3004

Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP with Caramelized Onion & Gorgonzola PDO

Ripieno (60%): Cipolla caramellata con zucchero di canna e miele di acacia, Gorgonzola DOP, ricotta.

Filling (60%): Onion caramelized with brown sugar and acacia honey, Gorgonzola cheese PDO, ricotta.



CR30234

Delizie alle Erbe di Campo (Tortello Reggiano) with Fields Herbs

Ripieno (60%): Spinaci, cicoria, ortica, bieta erbetta, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pepe, aglio.

Filling (60%): Spinach, chicory, nettle, chard, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, pepper, garlic.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CD3013	Delizie al Parmigiano Reggiano Delizie with Parmigiano Reggiano	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3012	Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci Delizie "PDO Taleggio" Cheese & Crumbed Walnuts	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3002	Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche Delizie with Buffalo Milk Mozzarella & Taggia Olives	3/4 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3017	Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) trifolati Delizie with Polenta, Montasio PDO Cheese & Chanterelle Mushroom	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3011	Delizie "Burrata di Puglia" Delizie "Burrata Cheese from Puglia"	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3004	Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP Delizie with Caramelized Onion & Gorgonzola PDO	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3006	Delizie Pesto alla Genovese Delizie with Genoese Pesto	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CR30216	Delizie Asparagi e Mandorle Delizie with Asparagus & Almonds	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CR30234	Delizie alle Erbe di Campo (Tortello Reggiano) Delizie with Fields Herbs	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/pcs)	147g	8	3x1kg

"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"

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.
Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water.



CD3001

Delizie Finferli e Zucca Violina with Chantarelle Mushroom & Butternut Squash

Ripieno (55%): Funghi finferli
(saltati con erbe aromatiche), zucca
violina, ricotta, Grana Padano DOP.

Filling (55%): Chantarelle
mushrooms (sautéed with aromatic
herbs), butternut squash, ricotta
cheese, Grana Padano PDO.



CD3005

Delizie Gamberi Rosa e Yogurt with Rose Shrimps & Yogurt

Ripieno (60%): Gamberi
rosa, yogurt bianco, porri,
ricotta.

Filling (60%): Rose shrimps,
plain yogurt, leek, ricotta
cheese.



N1220R

8mm

Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro (sfoglia senza uova) with Rosemary & Spelt Flour (dough without eggs)

Ingredienti: Farina di farro, semola
di grano duro, acqua, rosmarino.

Ingredients: Spelt flour, durum
wheat semolina, water, rosemary.



CR30232

Delizie Baccalà e Patate with Salted Codfish & Potatoes

Ripieno (60%): Baccalà, patate,
aglio, erba cipollina, pepe.

Filling (60%): Salted codfish,
potatoes, garlic, chive, pepper.



CD3009

Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli tostanti (antica ricetta Beccafico) with Swordfish, Raisin & Roasted Pine Nuts (ancient Beccafico recipe)

Ripieno (60%): Pesce spada, ricotta,
uvetta, pinoli tostanti, pepe.

Filling (60%): Swordfish, ricotta
cheese, raisin, roasted pine nuts,
pepper.



D902

8mm

Tagliatella con Farina Macinata a Pietra with Stone-Milled Wheat Flour

Ingredienti: Farina di grano tenero
tipo "1" macinata a pietra di marca
PETRA®, uova da allevamento a
terra.

Ingredients: Type "1" pure
stone-milled flour PETRA® brand,
barn eggs.



CD3008

Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane (sfoglia con fili di peperoncino) with "Cime di Rapa" & Filets of Sicilian Anchovies (dough with pepper threads)

Ripieno (60%): Cime di rapa, acciughe
Siciliane, ricotta, pepe, aglio.

Filling (60%): "Cime di rapa" (broccoli),
Sicilian anchovies, ricotta cheese, pepper,
garlic.



CD3007

Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia (sfoglia con farina macinata a pietra) with Skorpionfish & Sicilian Fragrances (dough with stone-milled wheat flour)

Ripieno (55%): Scorfano, Parmigiano
Reggiano DOP, arancia, limone,
maggiorana.

Filling (55%): Skorpionfish, Parmigiano
Reggiano PDO, orange, lemon,
sweet marjoram.



CD3016

NOVITÀ-NEW

Delizie Polenta e Bottarga con Fragranze di Timo e Limone with Polenta and Mullet Roe with Tyme & Lemon Fragrances

Ripieno (55%): Polenta, merluzzo
nordico, bottarga di muggine,
scorza di limone, aglio, timo, pepe.

Filling (55%): Polenta, pacific cod,
mullet roe, lemon peel, garlic, thyme,
pepper.

Ideate dall'estro creativo dello Chef Tommaso Arrigoni

Anche lo Chef stellato
Tommaso Arrigoni sceglie
"le Delizie" di Canuti

"le Delizie" by Canuti are the
choice of the Michelin-star
chef Tommaso Arrigoni

Chef Tommaso
Arrigoni



Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CD3001	Delizie Finferli e Zucca Violina Delizie with Chantarelle Mushroom & Butternut Squash	3/4 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CR30232	Delizie Baccalà e Patate Delizie with Salted Codfish & Potatoes	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3008	Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane Delizie with "Cime di Rapa" & Filets of Sicilian Anchovies	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3005	Delizie Gamberi di Sicilia e Yogurt Delizie with Sicilian Shrimps & Yogurt	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3009	Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli tostanti Delizie with Swordfish, Raisin & Roasted Pine Nuts	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3007	Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia Delizie with Skorpionfish & Sicilian Fragrances	4/5 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
N1220R	Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro Tagliatella with Rosemary & Spelt Flour	1/2 min.	40g (nido/nest)	60%	100g	160g	10	2kg
D902	Tagliatella con Farina Macinata a Pietra Tagliatella with Stone-Milled Wheat Flour	3/4 min.	40g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg
CD3007	Delizie Polenta e Bottarga con Fragranze di Timo e Limone with Polenta and Mullet Roe with Tyme and Lemon Fragrances	3/4 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg



La sfoglia delle "le Delizie" è preparata con una particolare lavorazione che rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale
"le Delizie" pasta sheet is prepared with a special processing that gives it an even more rough and artisan look



Sfoglia con farina macinata a pietra
Pasta sheet with Stone-Milled Wheat Flour



Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano Consortium Authorization

le Classiche di Canuti

Ampia gamma con paste corte, lunghe,
ripiene, gnocchi e prodotti di gastronomia

A wide range with short, long, filled pastas,
gnocchi and oven ready products



200S

Stringoli (Trofie)

Ingredienti: Farina di grano tenero
"00", acqua.

Ingredients: Soft-wheat flour type
"00", water.



200VS

Stringoli Verdi (Trofie)

Green Stringoli

Ingredienti: Farina di grano tenero
"00", spinaci, acqua.

Ingredients: Soft-wheat flour type
"00", spinach, water.



200NS

Stringoli al Nero di Seppia (Trofie)

with Squid Ink

Ingredienti: Farina di grano tenero
"00", nero di seppia, acqua.

Ingredients: Soft-wheat flour type
"00", squid ink, water.



33S

Gramigna

Ingredienti: Farina di grano tenero
"00", semola di grano duro, uova,
acqua.

Ingredients: Soft-wheat flour type
"00", durum-wheat semolina, eggs,
water.



C20202

Strozzapreti Romagnoli

Ingredienti: Farina di grano tenero
"00", uova, acqua.

Ingredients: Soft-wheat flour type
"00", eggs, water.



C20203

Maccheroni al Torchio

Ingredienti: Semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredients: Durum-wheat
semolina, eggs, water.



220S

Garganelli

Ingredienti: Semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredients: Durum-wheat
semolina, eggs, water.



310S

Orecchiette

Ingredienti: Semola di grano duro,
acqua.

Ingredients: Durum-wheat
semolina, water.

Impieghiamo solo le **migliori farine di
origine Italiana** e utilizziamo **uova di
galline da allevamento a terra**, di prima
qualità e lavorate in Italia.

We only use the **best Italian flours** and
only **barn eggs** processed in Italy, the top
of quality.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
200S	Stringoli (Trofie)	5/6 min.	0,8g	60%	100g	160g	10	3x1kg
200VS	Stringoli Verdi (Trofie) Green Stringoli	5/6 min.	0,8g	60%	100g	160g	10	3x1kg
200NS	Stringoli al Nero di Seppia (Trofie) Stringoli with Squid Ink	5/6 min.	0,8g	60%	100g	160g	10	3x1kg
33S	Gramigna	2/3 min.	0,9g	60%	100g	160g	10	3kg
C20202	Strozzapreti Romagnoli	3/4 min.	1,7g	50%	105g	160g	10	2x1kg
C20203	Maccheroni al Torchio	2/3 min.	3g	70%	95g	160g	11	2kg
220S	Garganelli	5/6 min.	1,5g	55%	105g	160g	10	3x1kg
310S	Orecchiette	5/6 min.	1,4g	65%	95g	160g	11	3x1kg

Tradizionalmente Classiche dal 1950

Traditionally Classic since 1950



C20204

Paccheri

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

Ingredients: Durum-wheat semolina, water.



N1620

Fettuccine

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.



N1120

Tagliolini

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.



N1820

Pici

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

Ingredients: Durum-wheat semolina, water.



C20204N

**Paccheri al Nero di Seppia
with Squid Ink**

Ingredienti: Semola di grano duro, nero di seppia, acqua.

Ingredients: Durum-wheat semolina, squid ink, water.



N1220

Tagliatelle

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.



N1120N

**Tagliolini al Nero di Seppia
with Squid Ink**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, nero di seppia.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, squid ink.



N1920

Scialatielli

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

Ingredients: Durum-wheat semolina, water.



100S

**Passatelli con
Parmigiano Reggiano
with Parmigiano Reggiano**

Ingredienti: Uova, Parmigiano Reggiano DOP oltre 24 mesi, pane grattugiato, noce moscata, limone.

Ingredients: Eggs, Parmigiano Reggiano PDO over 24 months, breadcrumbs, nutmeg, lemon.



N1415

Pappardelle

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.



N1320

**Spaghetti alla chitarra
(Tonnarelli)**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.



N1720

Bigoli

Ingredienti: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.



Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
C20204	Paccheri	3/4 min.	8g	55%	105g	160g	10	2kg
C20204N	Paccheri al Nero di Seppia Paccheri with Squid Ink	3/4 min.	8g	55%	105g	160g	10	2kg
100S	Passatelli con Parmigiano Reggiano Passatelli with Parmigiano Reggiano	4/5 min.	-	38%	125g	170g	8	2kg
N1620	Fettuccine	2/3 min.	40g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg
N1220	Tagliatelle	2/3 min.	40g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg
N1415	Pappardelle	2/3 min.	35g (nido/nest)	65%	100g	165g	10	1,5kg
N1120	Tagliolini	2/3 min.	40g (nido/nest)	85%	90g	170g	11	2kg
N1120N	Tagliolini al Nero di Seppia Tagliolini with Squid Ink	2/3 min.	40g (nido/nest)	85%	90g	170g	11	2kg
N1320	Spaghetti alla Chitarra	4/5 min.	50g (nido/nest)	75%	100g	170g	10	2kg
N1820	Pici	6/7 min.	50g (nido/nest)	80%	100g	180g	10	2kg
N1920	Scialatielli	5/6 min.	40g (nido/nest)	75%	100g	170g	10	2kg
N1720	Bigoli	7/8 min.	50g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg



71S

Raviolini alla Bolognese with Meat

Ripieno (30%): Carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.
 Filling (30%): Beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.



91S

Agnolotti alla Bolognese with Meat

Ripieno (40%): Mortadella, prosciutto crudo, carne bovina e suina (saltata con erbe aromatiche), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (40%): Mortadella, raw ham, beef and pork (sauteed with aromatic herbs), ricotta, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



CR3014

Tortelli al Foie Gras e Fichi Caramellati with Foie Gras and Caramelized Figs

Ripieno (50%): Foie gras, fichi caramellati, ricotta, pepe.
 Filling (50%): Foie gras, caramelized figs, ricotta cheese, pepper.



53S

Cappelletti ai Formaggi with Cheeses

Ripieno (35%): Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, limone.
 Filling (35%): Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, ricotta cheese, lemon.



54S

Tortellini alla Bolognese Mignon with Meat

Ripieno (30%): Carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.
 Filling (30%): Beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.



CR30654

Ravioli al Capriolo in Salmi with Roe Deer Salmi

Ripieno (45%): Capriolo in salmi (marinato al vino rosso), Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (45%): Roe deer salmi (marinated in red wine), Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



181S

Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese) with Braised Meat

Ripieno (50%): Carne di manzo brasata, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Braised Beef 100%, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



57VS

Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa with Fossa Cheese

Ripieno (35%): Ricotta, formaggio di fossa di Sogliano DOP, formaggio pecorino di fossa.
 Filling (35%): Ricotta cheese, Sogliano Fossa PDO cheese, fossa goat cheese.



51S

Tortellini alla Bolognese with Meat

Ripieno (35%): Carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.
 Filling (35%): Beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.



360S

Ravioli alla Bolognese with Meat

Ripieno (45%): Mortadella, prosciutto crudo, carne bovina e suina (saltata con erbe aromatiche), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (45%): Mortadella, raw ham, beef and pork (sauteed with aromatic herbs), ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



NOVITÀ-NEW

821S

Mezzelune alla Caprese, con Pomodoro, Mozzarella e Basilico with Tomato, Mozzarella & Basil

Ripieno (50%): Ricotta, mozzarella, pomodori semi-dry, olio extra vergine d'oliva, basilico, pepe.
 Filling (50%): Ricotta cheese, mozzarella cheese, semi-dried tomatoes, extra virgin olive oil, basil, pepper.



84S

Cappelli ai Formaggi with Cheese

Ripieno (50%): Fontal, emmenthal, provolone dolce, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Fontal cheese, emmenthal cheese, provola cheese, Gorgonzola PDO, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
71S	Raviolini alla Bolognese Raviolini alla Bolognese	3/4 min.	1g	50%	105g	160g	10	3x1kg
54S	Tortellini alla Bolognese Mignon Tortellini alla Bolognese Mignon with Meat	3/4 min.	2g	50%	105g	160g	10	3x1kg
51S	Tortellini alla Bolognese Tortellini alla Bolognese with Meat	3/4 min.	3,5g	38%	115g	160g	9	3x1kg
91S	Agnolotti alla Bolognese Agnolotti alla Bolognese with Meat	4/5 min.	6g	28%	125g	160g	8	3x1kg
CR30654	Ravioli al Capriolo in Salmi Ravioli with Roe Deer Salmi	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg
360S	Ravioli alla Bolognese Ravioli alla Bolognese with Meat	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg
CR3014	Tortelli al Foie Gras e Fichi Caramellati Tortelli with Foie Gras and Caramelized Figs	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
181S	Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese) Agnolotti with Braised Meat	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
821S	Mezzelune alla Caprese, con Pom., Mozz. e Basilico Mezzelune with Tomato, Mozzarella & Basil	5/6 min.	16,5g	27%	120g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg
53S	Cappelletti ai Formaggi Cappelletti with Cheese	3/4 min.	3,5g	38%	115g	160g	9	3x1kg
57VS	Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa Green Tortelloni with Fossa Cheese	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
84S	Cappelli ai Formaggi Cappelli with Cheese	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg



801S

Fagotti Gorgonzola DOP e Noci
with Gorgonzola PDO and Nuts

Ripieno (40%): Ricotta, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noci.

Filling (40%): Ricotta cheese, Gorgonzola PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, walnuts.



217S

Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP
with Red Radicchio & Gorgonzola PDO

Ripieno (50%): Radicchio rosso, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Red radicchio (chicory), Gorgonzola PDO, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



90S

Cappelli Scamorza Affumicata e Melanzane
with Smoked Scamorza & Eggplant

Ripieno (50%): Melanzane, scamorza affumicata, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Eggplant, smoked scamorza cheese, Pecorino Romano cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



321S

Cappelli Arancioni alla Zucca
with Pumpkin

Ripieno (50%): Pura di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Pumpkin puree, ricotta cheese, amaretti biscuits, nutmeg, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



704S

BonTortellone Cacio e Pepe
Cacio Cheese & Pepper

Ripieno (45%): Pecorino Romano, ricotta, pepe.

Filling (45%): Pecorino Romano cheese, ricotta cheese, pepper.



86S

Panzarotti Provola e Speck
with Smoked Provola Cheese & Smoked Cured Ham

Ripieno (40%): Ricotta, speck, provola affumicata.

Filling (40%): Ricotta cheese, speck (smoked cured ham), smoked provola cheese.



41GS

Tortelloni Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Spinach

Ripieno (35%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



61S

Ravioli Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Spinach

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



93S

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

Ripieno (45%): Caprino fresco, ricotta, zeste di limone.

Filling (45%): Fresh goat soft cheese, ricotta cheese, lemon zest.



851S

Fagotti al Formaggio e Pere
with Cheese & Pear

Ripieno (40%): Pere candite, Robiola, ricotta, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (40%): Candied pears, Robiola cheese, ricotta cheese, Taleggio PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



41VS

Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Spinach

Ripieno (35%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



BIOR3006

Ravioli Biologici Ricotta & Spinaci
(con semola di grano duro)

Organic Ravioli with Ricotta & Spinach

(with durum-wheat semolina)

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.

Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
801S	Fagotti Gorgonzola DOP e Noci Fagotti with Gorgonzola PDO and Nuts	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
704S	BonTortellone Cacio e Pepe BonTortellone Cacio Cheese & Pepper	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg
93S	BonTortellone con Caprino Fresco e Zeste di Limone BonTortellone with Fresh Goat Soft Cheese and Lemon Zest	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg
217S	Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP Red Quadroni with Red Radicchio & Gorgonzola PDO	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
86S	Panzarotti Provola e Speck Panzarotti with Smoked Provola Cheese & Smoked Cured Ham	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
851S	Fagotti al Formaggio e Pere Fagotti with Cheese & Pear	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
90S	Cappelli Scamorza Affumicata e Melanzane Cappelli with Smoked Scamorza & Eggplant	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg
41GS	Tortelloni Ricotta e Spinaci Tortelloni with Ricotta & Spinach	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
41VS	Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci Green Tortelloni with Ricotta & Spinach	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
321S	Cappelli Arancioni alla Zucca Orange Cappelli with Pumpkin	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg
61S	Ravioli Ricotta e Spinaci Ravioli with Ricotta & Spinach	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg
BIOR3006	Ravioli Biologici Ricotta & Spinaci Organic Ravioli with Ricotta & Spinach	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg

Sfoggia trafilata lentamente al bronzo preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua. Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprica, se nera colorata con nero di seppia
 Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water. If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink



CR30210

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

Ripieno (60%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (60%): Ricotta cheese, spinach, Quattrolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



217PS

Quadroni di Patate (Tortelli Mugellani) with Potatoes

Ripieno (50%): Patate, ricotta, Grana Padano DOP, prezzemolo, aglio, pepe.
 Filling (50%): Potatoes, ricotta cheese, Grana Padano PDO, parsley, garlic, pepper.



218S

Quadroni ai Carciofi with Artichokes

Ripieno (50%): Carciofi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Artichokes, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



290S

Tortelloni ai Funghi Porcini with Porcini Mushrooms

Ripieno (35%): Ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (35%): Ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



899S

Bon Bon Tricolore Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (40%): Ricotta, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.
 Filling (40%): Ricotta cheese, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.



214S

Quadroni Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (50%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Ricotta, spinach, Quattrolo PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



219S

Quadroni agli Asparagi with Asparagus

Ripieno (50%): Asparagi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Asparagus, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



85S

Cappelli ai Funghi Porcini with Porcini Mushrooms

Ripieno (50%): Ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



953S

Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Quattrolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



208S

Tortelli di Zucca with Pumpkin

Ripieno (50%): Pura di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (50%): Pumpkin purée, ricotta cheese, amaretti biscuits, nutmeg, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



81S

Panzarotti Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (40%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattrolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (40%): Ricotta cheese, spinach, Quattrolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



67S

Ravioli al Tartufo Nero with Black Truffle

Ripieno (40%): Ricotta, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
 Filling (40%): Ricotta cheese, black truffle, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CR30210	Raviolacci Ricotta e Spinaci (Tortelli Maremmani) Raviolacci with Ricotta & Spinach	4/5 min.	24g/27g	18%	125g (5pz/pcs)	147g	8	3x1kg
899S	Bon Bon Tricolore Ricotta e Spinaci Tricolour Bon Bon Ricotta & Spinach	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
953S	Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci Giant Tortelloni with Ricotta & Spinach	5/6 min.	25g	38%	125g (5 pz/pcs)	172g	8	3x1kg
217PS	Quadroni di Patate (Tortelli Mugellani) Quadroni with Potatoes	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
214S	Quadroni Ricotta e Spinaci Quadroni with Ricotta & Spinach	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
208S	Tortelli di Zucca Tortelli with Pumpkin	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
218S	Quadroni ai Carciofi Quadroni with Artichokes	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
219S	Quadroni agli Asparagi Quadroni with Asparagus	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
81S	Panzarotti Ricotta e Spinaci Panzarotti with Ricotta & Spinach	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
290S	Tortelloni ai Funghi Porcini Tortelloni with Porcini Mushrooms	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
85S	Cappelli ai Funghi Porcini Cappelli with Porcini Mushroom	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg
67S	Ravioli al Tartufo Nero Ravioli with Black Truffle	4/5 min.	7g	28%	125g	160g	8	3x1kg

Sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua. Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprica, se nera colorata con nero di seppia
Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water. If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink



852S

Fagotti al Tartufo Nero with Black Truffle

Ripieno (35%): Ricotta, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, black truffle, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



87S

Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato with Smoked Salmon

Ripieno (40%): Ricotta, salmone affumicato, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (40%): Ricotta cheese, smoked salmon, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



224S

Quadroni Cernia e Pistacchi with Grouper Fish & Pistachio

Ripieno (50%): Cernia, pistacchi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Grouper, pistachio nuts, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



950S

Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi with Scallops & Prawns

Ripieno (45%): Nasello Atlantico, cappelante Atlantiche, porro, olio extra vergine d'oliva, ricotta, gamberi rosa, prezzemolo.

Filling (45%): Atlantic hake, Atlantic scallops, leek, extra virgin olive oil, ricotta cheese, pink prawns, parsley.



954S

Tortelloni Giganti ai Funghi Porcini with Porcini Mushrooms

Ripieno (45%): Ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



180S

Tortelli del Pescatore with Fish & Sea Crustaceans

Ripieno (50%): Nasello Atlantico, scorfano Atlantico, gambero rosa, ortaggi misti (carote, porro), astice americano, ricotta, Grana Padano DOP, prezzemolo, pepe, erba cipollina.

Filling (50%): Atlantic Hake, Atlantic scorpionfish, pink prawns, vegetables mix (carrot, leek), American lobster, ricotta cheese, Grana Padano PDO, parsley, pepper, chives.



962S

Tortelloni Giganti Neri con Salmone Affumicato Profumato al Timo with Smoked Salmon & Thyme

Ripieno (45%): Salmone affumicato, ricotta, Grana Padano DOP, timo.

Filling (45%): Smoked salmon, ricotta cheese, Grana Padano PDO, thyme.



951S

Tortelloni Giganti Astice e Granchio with Lobster & Crab

Ripieno (45%): Astice, granchio, nasello Atlantico, ortaggi misti (carote, porro, cipolla, sedano), olio extravergine d'oliva, ricotta, gamberi rosa, prezzemolo.

Filling (45%): Lobster, crab, Atlantic hake, mixed vegetables (carrot, leek, onion, celery), extra virgin olive oil, ricotta cheese, pink prawns, parsley.



CR30211

Raviolacci ai Funghi con Porcini with Mushrooms & Porcini

Ripieno (60%): Ricotta, funghi porcini, funghi misti, prezzemolo.

Filling (60%): Ricotta cheese, porcini mushrooms, mushrooms mix, parsley.



383S

Panzarotti Neri ai Sapori di Mare with Flavours of the Sea

Ripieno (40%): Ricotta, scorfano Atlantico, nasello Atlantico, sgombero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.

Filling (40%): Ricotta cheese, Atlantic scorpionfish, Atlantic hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, chive, parsley.



380S

Gemme di Mare with Fish

Ripieno (40%): Ricotta, scorfano Atlantico, nasello Atlantico, sgombero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.

Filling (40%): Ricotta cheese, Atlantic scorpionfish, Atlantic hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, chive, parsley.



236S

NOVITÀ-NEW

Mezzelune Baccalà, Ceci e Rosmarino with Cod Fish, Chickpeas & Rosemary

Ripieno (50%): Baccalà, merluzzo nordico, ceci, olio extra vergine d'oliva, rosmarino, aglio, pepe.

Filling (50%): Salted codfish, Pacific cod, chickpeas, extra-virgin olive oil, salt, rosemary, garlic, pepper.

Ideate dall'estro creativo dello Chef Tommaso Arrigoni

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
852S	Fagotti al Tartufo Nero Fagotti with Black Truffle	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
954S	Tortelloni Giganti ai Funghi Porcini Giant Tortelloni with Porcini Mushrooms	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
CR30211	Raviolacci ai Funghi con Porcini Raviolacci with Mushrooms and Porcini	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5pz/pcs)	147g	8	3x1kg
87S	Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato Pink Panzarotti with Smoked Salmon	4/5 min.	16,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
180S	Tortelli del Pescatore Tortelli del Pescatore (fish & sea crustaceans)	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
383S	Panzarotti Neri ai Sapori di Mare Black Panzarotti with Flavours of the Sea	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
224S	Quadroni Cernia e Pistacchi Quadroni with Grouper fish & Pistachio	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
962S	Tortelloni Giganti Neri con Salmone Aff. Prof. al Timo Giant Black Tortelloni with Smoked Salmon & Thyme	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
380S	Gemme di Mare	4/5 min.	6g	28%	125g	160g	8	3x1kg
950S	Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi Giant Tortelloni with Scallops & Prawns	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
951S	Tortelloni Giganti Astice e Granchio Giant Tortelloni with Lobster & Crab	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
236S	Mezzelune Baccalà, Ceci e Rosmarino Mezzelune with Cod Fish, Chickpeas & Rosemary	5/6 min.	16,5g	27%	120g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg



Gnocchi di Patate Gialli Potato Gnocchi

Ingredienti: Patate, farina di grano tenero "0".
Ingredients: Potatoes, soft-wheat flour type "0".

22S



Chicche Tricolore Tricolour Chicche

Ingredienti: Patate.
Se verdi: con spinaci.
Se rosse: con pomodoro.
Ingredients: Potatoes.
If green: with spinach.
If red: with tomato.

29S



Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini with Porcini Mushrooms Filling

Ingredienti pasta: Patate.
Ripieno (25%): Ricotta, funghi porcini, Grana Padano DOP.
Ingredients: Potatoes.
Filling (25%): Ricotta cheese, porcini mushrooms, Grana Padano PDO.

26S



Crêpes Rotonde al Naturale Crêpes Plain (round shape)

Ingredienti: Latte, farina di grano tenero "00", uova.
Ingredients: Milk, soft-wheat flour type "00", eggs.

490S



Cannelloni Ricotta e Spinaci I.Q.F. with Ricotta & Spinach I.Q.F.

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova. Ripieno: Ricotta, spinaci, Grana Padano DOP.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs. Filling: Ricotta cheese, spinach, Grana Padano PDO.

263S



Gnocchetti di Patate Potato Small Gnocchi

Ingredienti: Patate, farina di grano tenero "0".
Ingredients: Potatoes, soft-wheat flour type "0".

38S



Chicche Gialle Yellow Chicche

Ingredienti: Patate.
Ingredients: Potatoes.

28S



Pasta Sfoglia Precotta Gialla Pre-cooked Yellow Pasta Sheet

Ingredienti: Semola di grano duro, uova.
Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs.

270GS



Crêpes Ricotta e Spinaci I.Q.F. with Ricotta & Spinach I.Q.F.

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", latte, uova. Ripieno (40%): Ricotta, spinaci, formaggio.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", milk, eggs. Filling (40%): Ricotta cheese, spinach, cheese.

400S



Cannelloni di Carne I.Q.F. with Meat I.Q.F.

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova. Ripieno: Carne suina e bovina, Grana padano DOP.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs. Filling: Pork and beef, Grana Padano PDO.

266S



Gnocchi Caserecci di Patate e Uova Potato & Egg Gnocchi Caserecci

Ingredienti: Patate fresche, farina di grano tenero "0", uova.
Ingredients: Fresh potatoes, soft-wheat flour type "0", eggs.

27S



Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi with Four-Cheese Filling

Ingredienti pasta: Patate.
Ripieno (25%): Ricotta, formaggio filante, Grana Padano DOP, Edamer.
Pasta ingredients: Potatoes.
Filling (25%): Ricotta cheese, stringy cheese, Grana Padano PDO, Edamer.

23S



Pasta Sfoglia Precotta Verde Pre-cooked Green Pasta Sheet

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, spinaci.
Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs, spinach.

270VS



Crêpes ai Funghi Porcini I.Q.F. with Porcini Mushrooms I.Q.F.

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", latte, uova. Ripieno (40%): Funghi porcini, ricotta, formaggio.
Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", milk, eggs. Filling (40%): Porcini mushrooms, ricotta cheese, cheese.

401S



Lasagne alla Bolognese with Bolognese Sauce

Ingredienti pasta: semola di grano duro, uova.
Ripieno: Carne bovina al 100%, besciamella, pomodoro, Grana Padano DOP.
Pasta ingredients: Durum-wheat semolina, eggs.
Filling: Beef 100%, béchamel, tomato, Grana Padano PDO.

240GS

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
22S	Gnocchi di Patate Gialli Yellow Potato Gnocchi	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	6g	18%	170g	200g	6	10x1kg
38S	Gnocchetti di Patate Potato Small Gnocchetti	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	3g	18%	170g	200g	6	10x1kg
27S	Gnocchi Caserecci di Patate e Uova Potato & Egg Gnocchi Caserecci	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	4,5g	13%	180g	200g	6	5x1kg
29S	Chicche Tricolore Tricolour Chicche	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	3,5g	18%	170g	200g	6	5x1kg
28S	Chicche Gialle Yellow Chicche	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	3,5g	18%	170g	200g	6	5x1kg
23S	Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi Gnocchi with Four-Cheese Filling	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	10g	13%	180g	200g	6	5x1kg
26S	Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini Gnocchi with Porcini Mushrooms Filling	Per affioramento When the gnocchi have risen to surface	10g	13%	180g	200g	6	5x1kg
270GS 270VS	Tutta la Sfoglia Precotta All Pre-cooked Pasta Sheet	-	-	-	-	-	-	4x2,5kg
490S	Crêpes Rotonde al Naturale Crêpes Plain (round shape)	-	16g	-	-	-	-	1kg
400S 401S	Tutte le Crêpes Ripiene All filled Crêpes	Forno ventilato 160° x 15/20 min. Fan oven 160° x 15/20 min.	53g	-	106g (2pz/pcs)	-	9	3kg
263S 266S	Tutti i Cannelloni ripieni I.Q.F. All filled Cannelloni I.Q.F.	Forno ventilato 180° x 25 min. Fan oven 180° x 25 min.	50g	-	100g (2pz/pcs)	-	10	3kg
240GS	Lasagne alla Bolognese Lasagne with Bolognese Sauce	Forno ventilato 170° x 55 min. Fan oven 170° x 55 min.	-	-	-	-	4	4x2,5kg



Sempre al fianco dei professionisti della ristorazione

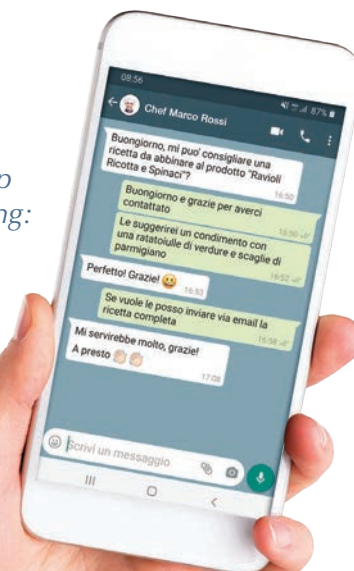
Il nostro team di chef "Chefs4You" risponde in tempo reale su **WhatsApp** e via **email** su:

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

Always by the side of foodservice professionals

*Our team of chefs "Chefs4You" is there to help in real time on **WhatsApp** or via **email** regarding:*

- *Cooking and serving suggestions*
- *Product information*
- *Exclusive recipes and accompaniments*
- *Distributors and points of sale*



🌐 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 modalità di cottura della pasta Canuti: tradizionale, pratica e originale

Canuti pasta cooking methods: traditional, practical and unconventional

La cottura tradizionale in acqua bollente

Traditional cooking in boiling water

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

The traditional method; by following the simple steps shown on the package, you are 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.

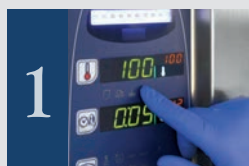
Drop the pasta into a pre-heated pan, add your favourite dressing or sauce, then briefly sauté for a few seconds until well mixed. Serve immediately on pre-heated dish.

La cottura a vapore

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 e meno costi 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.



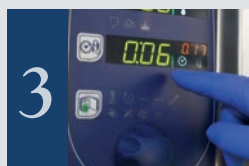
Preriscaldare il forno a 100° C in modalità cottura a vapore.

Pre-heat the oven to 100°C in steam mode.



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

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



Impostare il timer con il tempo di cottura consigliato. A cottura ultimata estrarre il prodotto e condire con la salsa prescelta.

Set the timer to the recommended cooking time. When cooked, remove from the oven and add the sauce of your choice.

La frittura

Frying

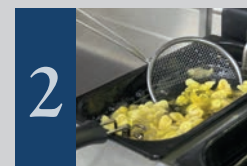
È un metodo di cottura originale per la pasta, che la rende particolarmente adatta per **aperitivi** o come **finger food**. La **pasta ripiena** risulta croccante e gustosa, lo stesso per le **paste lunghe**.

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 circa 170°C/180°C, quindi versare la pasta, **consigliamo ancora surgelata**.

Heat oil in a fryer to 170°C/180°C and then drop the pasta, we recommend still frozen.



Friggere il prodotto per 2/3 minuti, girando più volte la pasta in modo da avere una cottura uniforme e fino a completa doratura.

Fry the product for 2/3 minutes, keep turning the pasta to ensure uniform cooking until it has reached a proper golden colour.



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 dress and serve with sauces or creams.

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>Extensive range</i>
Specialità regionali	<i>Regional specialities</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>

canuti.com



CANUTI TRADIZIONE ITALIANA

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy - Tel. +39 0541 740102

www.canuti.com | info@canuti.com | [Instagram](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#)