



Edizione Italiana 04 English Edition



le Delizie di Canuti

Pasta fresca surgelata made in Italy per l'alta ristorazione

Frozen fresh pasta made in Italy for finest foodservice





le Delizie
di Canuti

*“Certe delizie nascono grazie ad
oltre sessant’anni di esperienza nella
lavorazione della pasta fresca”*

*“Some delights are the result of over sixty years’
experience of producing fresh pasta”*

Indice prodotti

Product index

Delizie Polenta e Bottarga con Fraganze di Timo e Limone (by Chef Tommaso Arrigoni) <i>Delizie with Polenta and Mullet Roe with Tyme and Lemon Fragrances (by Chef Tommaso Arrigoni)</i>	Pag. 10
Delizie al Parmigiano Reggiano <i>Delizie with Parmigiano Reggiano</i>	Pag. 12
Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci <i>Delizie with "PDO Taleggio" Cheese and Crumbed Walnuts</i>	Pag. 13
Delizie "Burrata di Puglia" <i>Delizie "Burrata Cheese from Puglia"</i>	Pag. 14
Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche <i>Delizie with Buffalo Milk Mozzarella and Taggia Olives</i>	Pag. 16
Delizie alle Erbe di Campo (Tortello Reggiano) <i>Delizie with Fields Herbs</i>	Pag. 17
Delizie Finferli e Zucca Violina <i>Delizie with Chantarelle Mushroom and Butternut Squash</i>	Pag. 18
Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP <i>Delizie with Caramelized Onion and PDO Gorgonzola</i>	Pag. 19
Delizie Asparagi e Mandorle <i>Delizie with Asparagus and Almonds</i>	Pag. 20
Delizie Pesto alla Genovese (sfoglia al basilico) <i>Delizie with Genoese Pesto (dough with basil)</i>	Pag. 22
Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) Trifolati <i>Delizie with Polenta, Montasio PDO Cheese and Chanterelle Mushroom</i>	Pag. 23
Delizie Gamberi Rosa e Yogurt <i>Delizie with Rose Shrimps and Yogurt</i>	Pag. 24
Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati (antica ricetta Beccafico) <i>Delizie with Swordfish, Raisin and Roasted Pine Nuts (ancient Beccafico recipe)</i>	Pag. 25
Delizie Baccalà e Patate <i>Delizie with Salted Codfish and Potatoes</i>	Pag. 26
Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane (sfoglia con fili di peperoncino) <i>Delizie with "Cime di Rapa" and Filets of Sicilian Anchovies (dough with pepper threads)</i>	Pag. 27
Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia (sfoglia con farina macinata a pietra) <i>Delizie with Skorpionfish and Sicilian Fragrances (dough with Stone-Milled Wheat Flour)</i>	Pag. 28
Tagliatella con Farina Macinata a Pietra <i>Tagliatella with stone-milled wheat flour</i>	Pag. 29
Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro (sfoglia senza uova) <i>Tagliatella with Rosemary and Spelt Flour (dough without eggs)</i>	Pag. 30

Formati di pasta ripiena

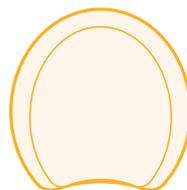
Shapes of filled pasta



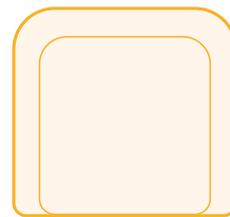
Delizie
(Formato Triangolo)
circa - about
63mm x 55mm



Delizie
(Formato Mezzaluna)
circa - about
55mm x 55mm



Delizie
(Formato Ovale)
circa - about
30mm x 55mm



Delizie
(Formato Rettangolo)
circa - about
55mm x 65mm



Formati e ripieni

Our formats and fillings

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

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

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

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





Gli ingredienti

Our ingredients

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*

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

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

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

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



Perchè surgeliamo la pasta fresca?

Why do we freeze fresh pasta?

- 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.



- *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.*



Pastai dal 1950

Master pasta makers since 1950



La storia del pastificio Canuti testimonia l'amore per la tradizione italiana, la sapienza per la pasta, la passione per la creatività come espressione del gusto.

- Nel **1950** il 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.

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 laboratory in Rimini, Emilia-Romagna*
- *Specialized in the production of frozen fresh pasta for foodservice professionals*
- *Today, we keep and apply our artisanal know-how to the dimensions of a modern factory*
- *Best international certificates.*





PASTA TRAFILATA
DIE EXTRUDED PASTA SHEET

trattiene perfettamente il sugo!

La sfoglia trafilata

Our die extruded pasta sheet

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

- Trattiene ogni tipo di sugo e di condimento
- Profuma di farina e di uova ed ha un caratteristico colore giallo intenso
- Ha **più di 5 uova per chilo** di farina
- Mantiene un’ottima tenacità anche dopo diverso tempo dalla cottura o dal condimento
- È sottile ed uniforme nei formati ripieni, permettendo **tempi di cottura brevi**.

*The pasta sheet of “le Delizie” is **traditional Romagna-style** pasta, it is naturally **rough, like the hand-made one** prepared by the expert “sfogline” of Rimini, thanks to **die extrusion**.*

- *It retains all kinds of sauces and toppings*
- *It has the distinctive aroma of flour and eggs and a characteristic intense yellow colour*
- *It contains **more than 5 eggs per kilo** of flour*
- *It holds together well even some time after cooking or sauces or toppings being added*
- *In filled formats, the pasta sheets are thin and uniform, ensuring **quick cooking times**.*



Tutte “**le Delizie**” sono preparate con una particolare lavorazione della sfoglia che ne rende l’aspetto ancor più ruvido e artigianale.

“**le Delizie**” are prepared with a special processing of the dough giving it an even more rough and artisan look.

Il nostro packaging multilingue

Our multilingual packaging

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



- *Product image and dimensions*
- *List of ingredients and nutritional values*
- *Cooking times*
- *Recommended uncooked and cooked weight/portion*
- *Number of portions per box*
- *Cooking and serving suggestions.*

Confezioni sigillate salva freschezza
Fresh-Saver sealed bag

Apertura facilitata a strappo
Easy tear opening



Confezionamento paste ripiene
Filled pasta shapes packaging

Accurato confezionamento manuale
Careful manual packaging



Confezionamento paste lunghe
Long pasta shapes packaging

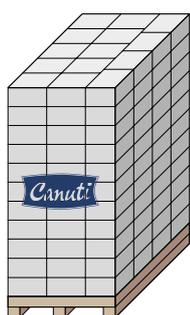


Pallettizzazione

Pallet composition

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.

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.

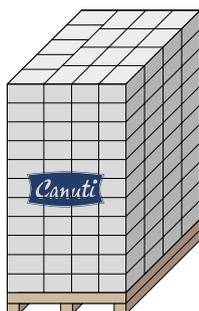


Euro Pallet 80cmx120cm

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*



Speciali anche nel confezionamento

Also special for their packaging



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.

*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.*

NOVITÀ - NEW

Delizie Polenta e Bottarga con Fragranze di Timo e Limone

Delizie with Polenta and Mullet Roe with Tyme and Lemon Fragrances

Ideate dall'estro creativo dello Chef Tommaso Arrigoni

Inspired by the creative energy of Chef Tommaso Arrigoni



Codice Code
CD3016



12g/14g



63mm x 55mm



3/4 Min.

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

Cremoso ripieno preparato con:
**Polenta, merluzzo nordico, bottarga di muggine,
scorza di limone, aglio, timo, pepe.**

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

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

Creamy filling prepared using:
**Polenta, pacific cod, mullet roe, lemon peel,
garlic, thyme, pepper.**

Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **55%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (9 pieces)**



**Delizia Polenta e Bottarga con
Fragranze di Timo e Limone** con
trasparenze di carciofi saltati al lime e
burrata

**Delizie with Mullet Roe and Polenta
with Tyme and Lemon Fragrance** with
thinly sliced artichokes sauteed with
lime and burrata cheese

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images



Chef Tommaso Arrigoni

Perchè ho scelto Canuti?

Perchè Canuti è una pasticceria storica che crede nel rispetto della tradizione ma sempre attento alle nuove tendenze, alla ricerca di materie prime e combinazioni ricercate ed attuali.

Cosa hanno di speciale “le Delizie”?

I formati dall’aspetto artigianale nascondono morbidissimi ripieni dove è evidente la ricerca di ricette e abbinamenti innovativi, preparati con materie prime di altissima qualità. Poi la sfoglia trafilata, profumata e ruvida come la voglio io!

Biografia

Diplomato alla Scuola Alberghiera “Carlo Porta” di Milano, nel 1995 entra nella brigata del Sadler, ristorante stellato di Milano, dove si affina perfezionando tecniche e rigore.

Nel 1998 rileva il ristorante Innocenti Evasioni di Milano dove incomincia un percorso alla ricerca del gusto, dell’ambiente e del servizio di alta qualità. Nel 2007 diventa membro della prestigiosa Associazione Jeunes Restaurateurs d’Europe fino a ricoprirne la carica di vicepresidente e nel 2009 gli viene assegnata l’ambita stella Michelin riconfermata tutt’ora.

Dal 2013 pubblica le sue ricette sulla rivista “La Cucina Italiana” ed è Chef resident della trasmissione televisiva “Detto Fatto” in onda su RAIDUE. Dal 2019 è ospite fisso della trasmissione “La Prova del Cuoco” in onda su RAIUNO. Ha ricoperto il ruolo di testimonial e brand Ambassador per grossi gruppi come Consorzio Grana Padano, Whirlpool, Electrolux, Swisse (P&G group), Gin Mare, Nespresso, Disneyland Paris, Jaguar, BOGGI Milano.

Why did I choose Canuti?

Because they are legendary pasta makers that believe in respecting tradition, but still focus on the latest trends and the search for sophisticated and popular ingredients and combinations.

Why are ‘le Delizie’ so special?

The artisanal-looking shapes enclose super-soft fillings, that clearly show the focus on innovative recipes and combinations, prepared using top-quality ingredients. Then we have the pasta sheet itself, which is died, rough and fragrant - just as I like it!

Biography

After graduating from Carlo Porta Catering College in Milan, in 1995, he joined the brigade of the Sadler, an award-winning restaurant in Milan, where he perfected his technique and precision.

In 1998 he took over Innocenti Evasioni restaurant in Milan where he began to focus his attention on great taste, the environment and top-quality service. In 2007 he became a member of the prestigious Jeunes Restaurateurs d’Europe Association, working his way up to the position of vice-president. In 2009, he was awarded a coveted Michelin star, which he still holds to this day.

Since 2013 his recipes have been published in the iconic food magazine ‘La Cucina Italiana’ and he has been resident chef on the TV programme ‘Detto Fatto’, broadcast on RAIDUE. Since 2019, he has been a regular guest on cooker programme ‘La Prova del Cuoco’, broadcast on RAIUNO. He has been testimonial and brand ambassador for large corporate groups such as the Grana Padano Consortium, Whirlpool, Electrolux, Swisse (P&G Group), Gin Mare, Nespresso, Disneyland Paris, Jaguar and Boggi Milano.

Chef Tommaso Arrigoni



MICHELIN STAR

Delizie al Parmigiano Reggiano

Delizie with Parmigiano Reggiano



Codice Code
CD3013



18g/20g



29mm x 55mm



4/5 Min.



Autorizzazione Consorzio
Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano
Consortium Authorization

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

Cremoso ripieno preparato con:
Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

*Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

*Creamy filling prepared using:
Parmigiano Reggiano Consortium Authorization*

*Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **60%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***



Delizie al Parmigiano Reggiano con
zabaione salato al Parmigiano e punte
di asparagi

***Delizie with Parmigiano Reggiano**
with savoury Parmesan zabaione and
asparagus tips*

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

Delizie “Taleggio DOP” e Granella di Noci

Delizie with “PDO Taleggio” Cheese and Crumbed Walnuts



Codice Code
CD3012



20g/23g



55mm x 55mm



3/4 Min.

Pasta sfoglia trafilata preparata con:
Farina di grano tenero “00”, semola di grano duro, uova.

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

*Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type “00”, durum-wheat semolina, eggs.*

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

*Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **60%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***



Delizie “Taleggio DOP” e Granella di Noci su passatina di ceci al rosmarino e briciole di salsiccia

Delizie with “PDO Taleggio” Cheese and Crumbed Walnuts on a bed of rosemary-seasoned chickpea purée with sausage crumbs

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Delizie “Burrata di Puglia”

Delizie “Burrata Cheese from Puglia”



Codice Code

CD3011



18g/20g



29mm x 55mm



4/5 Min.

Pasta sfoglia trafilata preparata con:
Farina di grano tenero “00”, semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Burrata di Puglia, ricotta.

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type “00”, durum-wheat semolina, eggs.

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

*Yield after cooking: **18%***
*Percentage of filling: **60%***
*Packaging: **3x1kg***
*Portions per kilo: **8***

*Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***



Delizie “Burrata di Puglia” al profumo di acciughe di Sicilia, pomodorini confit e frutti del capperò

Delizie “Burrata Cheese from Puglia” with Sicilian anchovies fragrance, confit tomatoes and caper fruits

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images



Delizie “Burrata di Puglia”, carciofi, olive e concentrato di pomodoro

Delizie “Burrata Cheese from Puglia” with artichokes, olives and tomato concentrate

Ingredienti per 4 persone:

Delizie “Burrata di Puglia” 500g
 Pomodori San Marzano 200g
 Vino bianco 50g
 Olive taggiasche 100g
 Carciofi 4
 Foglia di alloro 1
 Spicchio di aglio 1
 Olio extra vergine d’oliva
 Timo fresco
 Sale

Preparazione:

Pulire i carciofi e tagliarli a spicchi, scaldare un cucchiaio di olio in una padella con lo spicchio di aglio e l’alloro, aggiungere gli spicchi di carciofo, bagnare con il vino e coprire. Lasciare cuocere fino a che i succhi non siano evaporati. Tagliare i pomodori a metà, eliminare i semi e cuocere in pentola per circa 20 minuti. Scolare e lasciare sgocciolare per circa 1 ora, passare al passaverdura. Stendere la polpa ottenuta su una placca da forno e cuocere a 95°C per almeno 5 ore, avendo cura di girare ogni tanto. Il concentrato sarà pronto quando risulterà asciutto e compatto. Frullare tre quarti delle olive con l’olio. Cuocere le Delizie in acqua bollente salata, saltarle con poco olio. Sporcare il fondo del piatto con la salsa di olive, disporre le Delizie, guarnire con i carciofi, gli spuntoni di concentrato di pomodoro e decorare con foglioline di timo.

Ingredients for 4 people:

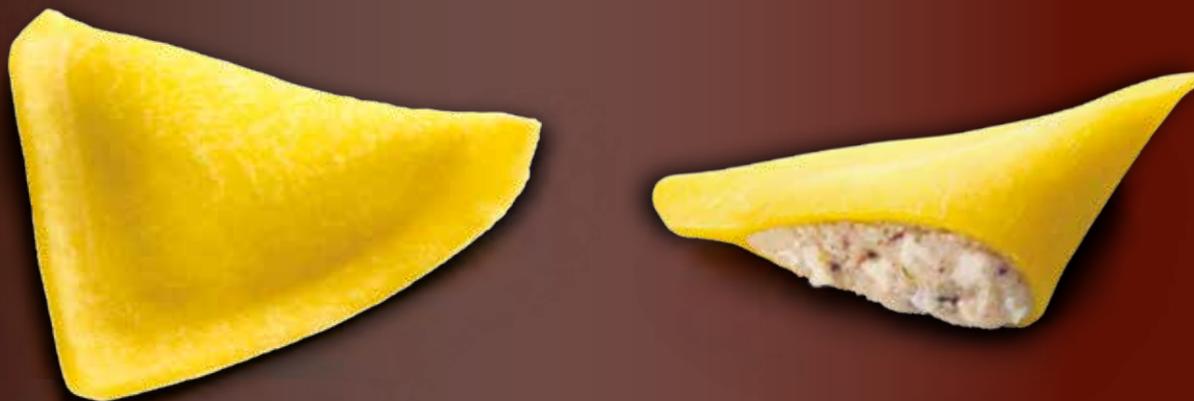
Delizie “Burrata Cheese from Puglia” 500g
 San Marzano tomatoes 200g
 White wine 50g
 Taggiasche olives 100g
 Artichokes 4
 Bay leaf 1
 Clove of garlic 1
 Extra-virgin olive oil
 Fresh thyme
 Salt

Method:

Clean the artichokes and cut into wedges. Heat a tablespoon of oil in a frying pan with the clove of garlic and the bay leaf, add the artichoke wedges, pour in the wine and cover. Cook until all juices have evaporated. Cut the tomatoes in half, remove the seeds and cook in a pot for about 20 minutes. Strain and leave to drain for about 1 hour, then pass through a vegetable mill. Spread the pulp obtained onto an oven tray and cook at 95°C for at least 5 hours, turning occasionally. The concentrate is ready when it is dry and compact. Blend three-quarters of the olives with the oil. Cook the Delizie in boiling salted water, then toss in a little extra-virgin olive oil. Smear the bottom of a dish with some of the olive sauce, arrange the Delizie on top then add the braised artichokes and splodges of tomato concentrate. Garnish with thyme leaves.

Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche

Delizie with Buffalo Milk Mozzarella and Taggia Olives



Codice Code
CD3002



12g/14g



63mm x 55mm



3/4 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

*Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

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

*Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **55%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8***

*Suggested weight per portion: **about 125g (9 pieces)***



Delizie alla Mozzarella di Bufala e Olive Taggiasche con melanzane trifolate e peperoni emulsionati

Delizie with Buffalo Milk Mozzarella and Taggia Olives with aubergines cooked with garlic, oil and parsley and emulsified peppers

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

Delizie alle Erbe di Campo

(Tortello Reggiano)

Delizie with Fields Herbs



Codice Code

CR30234



24g/27g



50mm x 65mm



4/5 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**

Percentuale ripieno: **60%**

Confezionamento: **3x1kg**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

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

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

Yield after cooking: **18%**

Percentage of filling: **60%**

Packaging: **3x1kg**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g (5 pieces)**



Delizie alle Erbe di Campo padellate con olio alle acciughe e polvere di pane croccante

Delizie with Fields Herbs sautéed in anchovy oil with crunchy breadcrumbs

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com

Delizie Finferli e Zucca Violina

Delizie with Chantarelle Mushroom and Butternut Squash



Codice Code

CD3001



12g/14g



63mm x 55mm



3/4 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**

Percentuale ripieno: **55%**

Confezionamento: **3x1kg**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

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

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

Yield after cooking: **18%**

Percentage of filling: **55%**

Packaging: **3x1kg**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g (9 pieces)**



Delizie Finferli e Zucca Violina con
briciole di salsiccia croccanti e delicata
di zafferano

**Delizie with Chantarelle Mushroom
and Butternut Squash** with crispy
sausage crumbs seasoned with saffron

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP

Delizie with Caramelized Onion and PDO Gorgonzola



Codice Code
CD3004



20g/23g



55mm x 55mm



3/4 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

*Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

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

*Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **60%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***



**Delizie Cipolla Caramellata e
Gorgonzola DOP con pesto di basilico,
radicchio trevisano e noci**

*Delizie with Caramelized Onion and
PDO Gorgonzola with basil pesto,
Treviso radicchio and walnuts*

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Delizie Asparagi e Mandorle

Delizie with Asparagus and Almonds



Codice Code
CR30216



24g/27g



50mm x 65mm



4/5 Min.

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

Cremoso ripieno preparato con:
Asparagi, mandorle, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pepe.

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

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

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

Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **60%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (5 pieces)**



Delizie Asparagi e Mandorle al salmone fresco sfumato alla vodka

Delizie with Asparagus and Almonds with fresh vodka-flambéed salmon

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images



Delizie Asparagi e Mandorle, salsa di Grana Padano, cardamomo e scorza di mandarino

Delizie Asparagus & Almonds with Grana Padano sauce, cardamom and tangerine zest

Ingredienti per 4 persone:

Delizie Asparagi e Mandorle **500g**
 Grana Padano **200g**
 Brodo vegetale **150g**
 Olio extra vergine d'oliva **15g**
 Polvere di cardamomo **q.b.**
 Mandarini **2**
 Germogli di rapa rossa

Preparazione:

Frullare il Grana Padano grattugiato con il brodo tiepido e l'olio fino ad ottenere una emulsione liscia e cremosa (la differente stagionatura del formaggio potrebbe richiedere più o meno brodo, aggiustare secondo coscienza).

Pelare i mandarini assicurandosi di ottenere solo le zeste senza la parte bianca e tagliare a julienne.

Cuocere le Delizie in acqua bollente e salata, saltarle con poco olio extra vergine d'oliva.

Cospargere sul fondo del piatto la salsa al Grana Padano, disporre al centro le Delizie e guarnire con la scorza di mandarino. Cospargere con la polvere di cardamomo.

Ingredients for 4 people:

Delizie with Asparagus and Almonds **500g**
 Grana Padano cheese **200g**
 Vegetable stock **150g**
 Extra-virgin olive oil **15g**
 Cardamom powder **q.s.**
 Tangerines **2**
 Beetroot shoots

Method:

Blend the grated Grana Padano cheese with the lukewarm stock and oil to make a smooth and creamy emulsion (more or less stock may be needed, depending on how mature the cheese is, so adjust as required).

Peel the tangerines, ensuring only the zest is retained, without the white pith. Cut into juliennes.

Cook the Delizie in boiling salted water and then toss in a little extra-virgin olive oil.

Spread the Grana Padano cheese sauce on the bottom of a dish and place the Delizie in the centre. Garnish with the tangerine zest and dust with cardamom powder.

Delizie Pesto alla Genovese

(sfoglia al basilico)

Delizie with Genoese Pesto (dough with basil)



Codice Code

CD3006



20g/23g



55mm x 55mm



3/4 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

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

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

Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **60%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)**



Delizie Pesto alla Genovese con
melanzane viola trifolate e peperoni
rossi arrostiti

Delizie with Genoese Pesto with
sautéed purple aubergines and roasted
red bell peppers

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

NOVITÀ - NEW

Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) Trifolati

Delizie with Polenta, Montasio PDO Cheese and Chanterelle Mushroom



Codice Code
CD3017



18g/20g



29mm x 55mm



4/5 Min.


MONTASIO

Pasta sfoglia trafilata preparata con:

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

Cremoso ripieno preparato con:

Polenta, funghi finferli (galletti), formaggio Montasio DOP, olio extravergine di oliva, porro, prezzemolo, pepe.

Resa dopo la cottura: **18%**

Percentuale ripieno: **60%**

Confezionamento: **3x1kg**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Die extruded pasta sheet prepared using:

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

Creamy filling prepared using:

Polenta, chanterelle mushroom, Montasio PDO cheese, extra virgin olive oil, leek, parsley, pepper.

Yield after cooking: **18%**

Percentage of filling: **60%**

Packaging: **3x1kg**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)**



Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) Trifolati su giardinetto di verdure al profumo di olio extra vergine d'oliva

Delizie with Polenta, Montasio PDO Cheese and Chanterelle Mushroom on a vegetable garden drizzled with fragrant extra virgin olive oil

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Delizie Gamberi Rosa e Yogurt

Delizie with Rose Shrimps and Yogurt



Codice Code
CD3005



20g/23g



55mm x 55mm



3/4 Min.

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

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

*Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

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

Resa dopo la cottura: **18%**

Percentuale ripieno: **60%**

Confezionamento: **3x1kg**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

*Yield after cooking: **18%***

*Percentage of filling: **60%***

*Packaging: **3x1kg***

*Portions per kilo: **8***

*Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***



**Delizie Gamberi Rosa e Yogurt con
zucchine saltate e salsa curry**

***Delizie with Rose Shrimps and Yogurt
with sautéed courgettes and curry sauce***

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati

(antica ricetta Beccafico)

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



Codice Code
CD3009



18g/20g



29mm x 55mm



4/5 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.
Creamy filling prepared using:
Swordfish, ricotta cheese, raisin, roasted pine nuts, pepper.

*Yield after cooking: **18%***
*Percentage of filling: **60%***
*Packaging: **3x1kg***
*Portions per kilo: **8***
*Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)***



Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati con lamelle di carciofi e foglioline di menta fresca

Delizie with Swordfish, Raisin and Roasted Pine Nuts with artichoke slivers and fresh mint leaves

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Delizie Baccalà e Patate

Delizie with Salted Codfish and Potatoes



Codice Code
CR30232



24g/27g



50mm x 65mm



4/5 Min.

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

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

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **60%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**
Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

*Yield after cooking: **18%**
Percentage of filling: **60%**
Packaging: **3x1kg**
Portions per kilo: **8**
Suggested weight per portion: **about 125g (5 pieces)***



Delizie Baccalà e Patate con vellutata di porri al rosmarino e peperoni rossi saltati

Delizie with Salted Codfish and Potatoes on creamy rosemary-flavoured leeks and sautéed red peppers

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane

(sfoglia con fili di peperoncino)

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



Codice Code
CD3008



20g/23g



55mm x 55mm



3/4 Min.

Pasta sfoglia trafilata preparata con:

**Farina di grano tenero "00", semola di grano duro,
uova, fili di peperoncino.**

Cremoso ripieno preparato con:

Cime di rapa, acciughe Siciliane, ricotta, pepe, aglio.

Die extruded pasta sheet prepared using:

**Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina,
eggs, pepper threads.**

Creamy filling prepared using:

**"Cime di rapa" (broccoli), Sicilian anchovies,
ricotta cheese, pepper, garlic.**

Resa dopo la cottura: **18%**

Percentuale ripieno: **60%**

Confezionamento: **3x1kg**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (6 pezzi)**

Yield after cooking: **18%**

Percentage of filling: **60%**

Packaging: **3x1kg**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g (6 pieces)**



Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe Siciliane con ricotta di pecora mantecata e zucca gialla

Delizie with "Cime di Rapa" and Filets of Sicilian Anchovies with creamed ewe's ricotta and yellow pumpkin

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia

(sfoglia con farina macinata a pietra)

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



Codice Code
CD3007



12g/14g



63mm x 55mm



4/5 Min.

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

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

Resa dopo la cottura: **18%**
Percentuale ripieno: **55%**
Confezionamento: **3x1kg**
Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (9 pezzi)**

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

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

*Yield after cooking: **18%***
*Percentage of filling: **55%***
*Packaging: **3x1kg***
*Portions per kilo: **8***
*Suggested weight per portion: **about 125g (9 pieces)***



Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia
ricotta emulsionata al basilico e zeste d'arancio

Delizie with Skorpionfish and Sicilian Fragrances
with emulsion of ricotta and basil and orange zest

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time

Tagliatella con Farina Macinata a Pietra

Tagliatella with stone-milled wheat flour



Codice Code

D902



3/4 Min.



8mm



40g (nido/nest)

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

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

Resa dopo la cottura: **70%**
Confezionamento: **2kg**
Porzioni per chilo: **10**
Peso consigliato per porzione: **100g**

*Yield after cooking: **70%**
Packaging: **2kg**
Portions per kilo: **10**
Suggested weight per portion: **100g***



Delizie "Burrata di Puglia"

su giardinetto di verdure al profumo di olio extra vergine d'oliva

Delizie "Burrata Cheese from Puglia"

on a vegetable garden drizzled with fragrant extra virgin olive oil

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro

(sfoglia senza uova)

Tagliatella with Rosemary and Spelt Flour (dough without eggs)



Codice Code
N1220R



40g (nido/nest)



8mm



1/2 Min.

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

Die extruded pasta sheet prepared using:
Spelt flour, drum.wheat semolina, water, rosemary.

Resa dopo la cottura: **60%**
Confezionamento: **2kg**
Porzioni per chilo: **10**
Peso consigliato per porzione: **100g**

Yield after cooking: **60%**
Packaging: **2kg**
Portions per kilo: **10**
Suggested weight per portion: **100g**



Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro su vellutata di fagioli borlotti, briciole di salsiccia e pecorino

Tagliatella with Rosemary and Spelt Flour on creamy Borlotti beans, with sausage crumb and Pecorino cheese

Scopri tutte le ricette su
Discover all recipes on

www.canuti.com



Dimensione
Dimension



Peso del pezzo a crudo
Uncooked weight per piece



Tempo di cottura
Cooking time



Immagini prodotti in dimensioni reali
Real size product images

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

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



La cottura tradizionale in acqua bollente

Traditional cooking in boiling water

È il metodo classico, seguendo 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.



Aiutiamo i professionisti della ristorazione in ogni fase

We help foodservice professionals every step of the way

🌐 www.canuti.com ✉ chefs4you@canuti.com 📞 +39 335 8170304

Il nostro team di chef interni “**Chefs4You**” risponde via Whatsapp o email su:

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

*Our team of chefs “**Chefs4You**” is there to help via Whatsapp or email regarding:*

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



le Delizie
di Canuti



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>
Pasta trafilata	<i>Die extruded pasta sheet</i>

le Classiche di Canuti

Ampia gamma	<i>Wide 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>
Pasta trafilata	<i>Die extruded pasta sheet</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 | LinkedIn