

70
Years
2020
Anniversary

CASACANUTI

THE HOME OF PASTA SINCE 1950

Made in Italy

Frozen Fresh Pasta
Made in Italy



PASTA TRAFILATA
DIE EXTRUDED PASTA

trattiene perfettamente il sugo!



Farine di
Origine Italiana
Flours of
Italian Origin



Uova di Galline
da Allevamento
a Terra
Barn Eggs

Ravioloni ai 4 Formaggi
with Cheese / avec Fromage
mit Käse / con Queso

Made in Italy

peizduoti / Gefrorenes Produkt / Product surgelé / Producto ultracongelado
RETAIL LINE COLLECTION

• Retail Collection •
300g



**Farine di
Origine Italiana**
Flours of
Italian Origin



**Uova di Galline
da Allevamento
a Terra**
Barn Eggs



Disponibile anche
per Private Label
Available also for
Private Label

Confezionamento e palletizzazione | Packaging and pallet composition

Confezionamento Packaging	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Confezioni per cartone Packs per box	Euro Pallet 80cm x 120cm				Industrial Pallet 100cm x 120cm			
			Cartoni per strato Boxes per Layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni pallet Boxes per pallet	Confezioni totali per pallet Total packs per pallet	Cartoni per strato Boxes per Layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni pallet Boxes per pallet	Confezioni totali per pallet Total packs per pallet
	220 x 30 x h193	8 x 300g	12	11	132	1056	15	11	165	1320

Minimo ordine 1 pallet completo | Minimum order quantity 1 full pallet

Informazioni tecniche | Technical info

Nome prodotto Product name	Codice Code	Peso di un pezzo Weight per piece	Dimensioni Dimensions	Percentuale di ripieno Percentage of filling	Tempo di cottura Cooking time
Tortellini alla Bolognese <i>with Meat</i>	CC3051	3,5g	30mm x 22mm	35%	3/4 min.
Tortelloni Ricotta e Spinaci <i>with Ricotta & Spinach</i>	CC3041	6g	36mm x 30mm	35%	4/5 min.
Ravioli Ricotta e Spinaci <i>with Ricotta & Spinach</i>	CC3061	7g	41mm x 41mm	40%	4/5 min.
Ravioloni ai 4 formaggi <i>with 4 Cheese</i>	CC3084	15g	54mm x 54mm	50%	6/7 min.
Ravioli al Tartufo Nero <i>with Black Truffle</i>	CC3067	7g	41mm x 41mm	40%	4/5 min.
Mezzelune ai Funghi con Porcini <i>with Mushrooms & Porcini</i>	CC3083	16,5g	80mm x 55mm	50%	5/6 min.



CC3051

Tortellini alla Bolognese with Meat

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

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



CC3041

Tortelloni Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

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

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



CC3061

Ravioli Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

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

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



CC3084

Ravioloni ai 4 Formaggi with 4 Cheese

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

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



CC3067

Ravioli al Tartufo Nero with Black Truffle

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

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



CC3083

Mezzelune ai Funghi con Porcini with Mushrooms & Porcini

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

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





Caratteristiche della pasta trafilata:

Pasta ruvida e porosa

Trattiene perfettamente
i condimenti

Tipico colore giallo intenso
della vera sfoglia artigianale

Characteristics of die extruded pasta:

Porous and rough pasta

Perfectly retains sauces

Intense yellow colour of
the real artisanal pasta



CANUTI TRADIZIONE ITALIANA Srl

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy - Tel. +39 0541 740102 - Fax +39 0541 741018

www.canuti.com | info@canuti.com | Facebook | Instagram | LinkedIn

