

CATALOGO GENERALE
GENERAL CATALOGUE

Edizione 41
Italiano | English



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



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN



UOVA DI GALLINE DA
ALLEVAMENTO A TERRA
BARN EGGS

dal 1950

“La vita è una combinazione di magia e pasta”

(Federico Fellini)



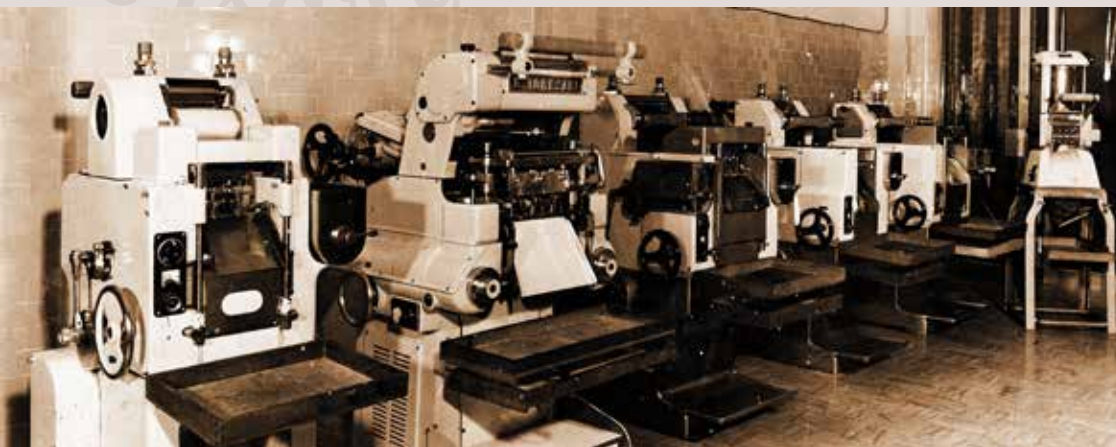
dal 1950

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 (0° F)
- 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-months shelf life at -18°C (0° F)
- 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



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 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 maestri della trafilatura

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

- 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

The masters of die extrusion

*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 **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*



Pallettizzazione

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

Palletizing

Both packaging and palletizing have been designed to optimize space, every pallet has rigid corner protection and is wrapped in several layers of strong extendable film.

Altre pallettizzazioni

Other pallets composition

Euro Pallet 80cmx120cm

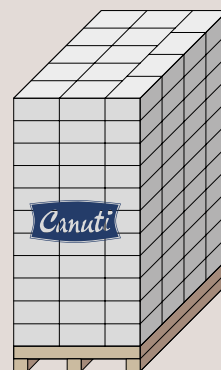
Pallettizzazione standard:
14 cartoni per strato
11 strati
154 cartoni per bancale

Euro Pallet 80cmx120cm

Standard pallet composition:
14 boxes per layer
11 layers
154 boxes per pallet



Euro Pallet 80cmx120cm



Industrial Pallet 100cmx120cm

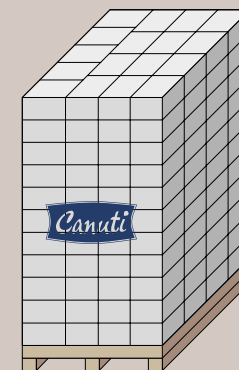
Pallettizzazione standard:
17 cartoni per strato
11 strati
187 cartoni per bancale

Industrial Pallet 100cmx120cm

Standard pallet composition:
17 boxes per layer
11 layers
187 boxes per pallet



Industrial Pallet 100cmx120cm



Codice Code	Prodotto Product	Cartoni x strato Boxes per layer	Strati x bancale Layers per pallet	Cartoni x bancale Boxes per pallet	Cartoni x strato Boxes per layer	Strati x bancale Layers per pallet	Cartoni x bancale Boxes per pallet
22S	Gnocchi di Patate Gialli Potatoes Gnocchi	9	8	72	10	9	90
38S	Gnocchetti di Patate Potato Small Gnocchi	9	8	72	10	9	90
27S	Gnocchi Casarecci di Patate e Uova Potato & Egg Gnocchi Casarecci	16	8	128	20	10	200
28S	Chicche Gialle Yellow Chicche	12	9	108	17	8	136
29S	Chicche Tricolore Tricolor Chicche	12	9	108	17	8	136
23S	Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi Gnocchi with Four Cheese Filling	12	9	108	17	8	136
26S	Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini Gnocchi with Porcini Mushroom	12	9	108	17	8	136
270GS	Pasta Sfoglia Precotta Gialla Pre-cooked Yellow Pasta Sheet	6	14	84	8	12	96
270VS	Pasta Sfoglia Precotta Verde Pre-cooked Green Pasta Sheet	6	14	84	8	12	96
490S	Crêpes Rotonde al Naturale Crêpes Plain (round shape)	24	11	264	30	11	330
240GS	Lasagne alla Bolognese Lasagne with Bolognese Sauce	10	8	80	12	8	96

le Classiche di Canuti



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

***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



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



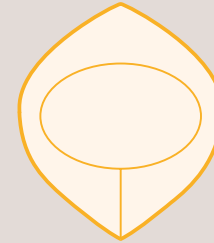
Tortelloni

circa - about
36mm x 30mm



BonTortellone

circa - about
38mm x 38mm



Tortelloni Giganti

circa - about
68mm x 52mm



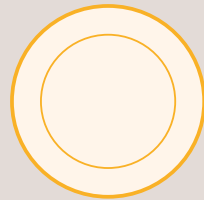
Fagotti

circa - about
∅25mm x h 31mm



Agnolotti
e Gemme

circa - about
42mm x 39mm



Cappelli

circa - about
66mm x 60mm



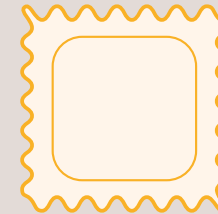
Panzarotti

circa - about
62mm x 40mm



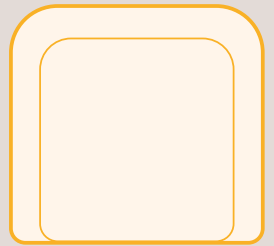
Ravioli

circa - about
41mm x 41mm



Quadroni
e Tortelli

circa - about
54mm x 54mm



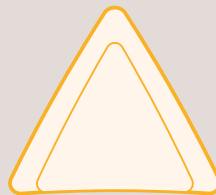
Raviolacci

circa - about
55mm x 65mm



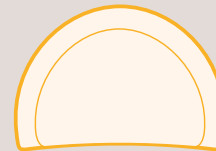
Mezzelune

circa - about
80mm x 55mm



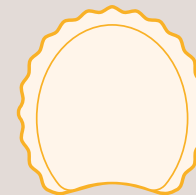
Delizie
(Formato Triangolo)

circa - about
63mm x 55mm



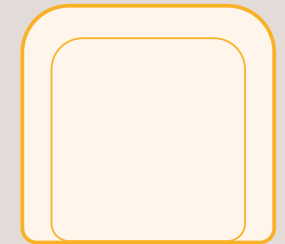
Delizie
(Formato Mezzaluna)

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.



Nuova sfoglia extra ruvida

Grazie all'esperienza dei **"Mastri Pastai"** Canuti, e ad una nuova e particolare lavorazione, **la nostra pregiata sfoglia trafilata è ancora più ruvida.**

Trattiene perfettamente sughi e condimenti ed ha una consistenza ed un aspetto ancora più artigianale.

New extra rough pasta

*Thanks to the experience of Canuti's **"Master Pasta Makers"** and a new and special processing method, **our fine extruded pasta is even rougher.***

Furthermore it holds sauces and condiments perfectly and has an even more artisanal texture and appearance.

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.



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.



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.



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.

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



Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano Consortium Authorization

le Delizie
di Canuti

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.

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



CD3011

Delizie “Burrata di Puglia”
with “Burrata Cheese from Puglia”

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



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.



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.



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.



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.



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.

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
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
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



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

le Delizie
di Canuti



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.



CD3005

Delizie Gamberi e Yogurt
with Shrimps & Yogurt

Ripieno (60%): Gamberi rosa, yogurt bianco, porro, ricotta.
Filling (60%): Rose shrimps, plain yogurt, leek, ricotta cheese.



CD3007

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

Ripieno (55%): Scorfano, Parmigiano Reggiano DOP, arancia, limone, maggiorana. Filling (55%): Scorpionfish, Parmigiano Reggiano PDO, orange, lemon, sweet marjoram.



CD3008

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

Ripieno (60%): Cime di rapa, acciughe lavorate in Sicilia, ricotta, pepe, aglio.
Filling (60%): "Cime di rapa" (broccoli), anchovies processed in Sicily, ricotta cheese, pepper, garlic.



CD3009

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

Ripieno (60%): Pesce spada, ricotta, uvetta, pinoli tostati, pepe.
Filling (60%): Swordfish, ricotta cheese, raisin, roasted pine nuts, pepper.



CD3016

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.

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
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 Delizie with "Cime di Rapa" & Filets of Anchovies	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3005	Delizie Gamberi e Yogurt Delizie with Shrimps & Yogurt	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3009	Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati 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 Scorpionfish & Sicilian Fragrances	4/5 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3016	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



N1220R



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.



D902



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.



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
N1220R	Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro Tagliatella with Rosemary & Spelt Flour	2/3 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



Sfoglia con "farina macinata a pietra"

Pasta sheet with "stone-milled wheat flour"



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

le Delizie
di Canuti

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.



le Classiche di Canuti

Ampia gamma con paste corte, lunghe, ripiene, gnocchi e prodotti da forno.
A wide range with short, long, filled pastas, gnocchi and oven ready products.



200VS
Stringoli Verdi (Trofie)
Green Stringoli
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", spinaci, acqua.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", spinach, water.



C20202
Strozzapreti Romagnoli
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", uova, acqua.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, water.



C20204
Paccheri
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.
Ingredients: Durum-wheat semolina, water.



310S
Orecchiette
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.
Ingredients: Durum-wheat semolina, 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.



C20203
Maccheroni al Torchio
Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs, 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.



200S
Stringoli (Trofie)
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", acqua.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", 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.



220S
Garganelli
Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs, 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.

Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano Consortium Authorization

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
310S	Orecchiette	5/6 min.	1,4g	65%	95g	160g	11	3x1kg
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
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

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

4mm



N1120

Tagliolini

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

2,5mm



N1820

Pici

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.
Ingredients: Durum-wheat semolina, water.

2,5mm



N1220

Tagliatelle

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

8mm



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.

2,5mm



N1920

Scialatielli

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.
Ingredients: Durum-wheat semolina, water.

4mm



N1415

Pappardelle

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

18mm



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.

2,5mm



N1720

Bigoli

Ingredienti: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

2,5mm



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
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 <i>Tagliolini with Squid Ink</i>	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.



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.



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.



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.



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 (sautéed with aromatic herbs), ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, 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 (sautéed with aromatic herbs), 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 with Meat	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



trattiene perfettamente il sugo!



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

Sfoglia trafilata 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.
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.

le Classiche
di Canuti

SFOGLIA EXTRA RUVIDA

Trattiene perfettamente sughi e condimenti ed ha una consistenza ed un aspetto ancora più artigianale.

EXTRA ROUGH PASTA

Holds sauces and condiments perfectly and has an even more artisanal texture and appearance.



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.



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.



53S

**Cappelletti ai Formaggi
with Cheese**

Ripieno (35%): Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, limone.

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



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.



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
181S	Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese) <i>Agnolotti with Braised Meat</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
821S	Mezzelune alla Caprese, con Pomodoro, Mozzarella e Basilico <i>Mezzelune with Tomato, Mozzarella & Basil</i>	5/6 min.	16,5g	27%	120g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg
53S	Cappelletti ai Formaggi <i>Cappelletti with Cheese</i>	3/4 min.	3,5g	38%	115g	160g	9	3x1kg
57VS	Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa <i>Green Tortelloni with Fossa Cheese</i>	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
84S	Cappelli ai Formaggi <i>Cappelli with Cheese</i>	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg

le Classiche
di Canuti

Sfoglia trafilata 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.

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.



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.



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.



86S

Panzarotti Scamorza Affumicata e Speck
with Smoked Scamorza Cheese & Smoked Cured Ham

Ripieno (45%): Ricotta, speck, scamorza affumicata.
Filling (45%): Ricotta cheese, speck (smoked cured ham), smoked scamorza cheese.



704S

BonTortellone Cacio e Pepe
with Cacio Cheese & Pepper

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



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.



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.

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 <i>Fagotti with Gorgonzola PDO and Nuts</i>	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
704S	BonTortellone Cacio e Pepe <i>BonTortellone Cacio Cheese & Pepper</i>	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg
93S	BonTortellone con Caprino Fresco e Zeste di Limone <i>BonTortellone with Fresh Goat Soft Cheese and Lemon Zest</i>	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg
217S	Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP <i>Red Quadroni with Red Radicchio & Gorgonzola PDO</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
86S	Panzarotti Provola e Speck <i>Panzarotti with Smoked Provolone Cheese & Smoked Cured Ham</i>	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
851S	Fagotti al Formaggio e Pere <i>Fagotti with Cheese & Pear</i>	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg



trattiene perfettamente il sugo!



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

le Classiche
di Canuti



90S

Cappelli Scamorza Affumicata e Melanzane with Smoked Scamorza & Eggplants

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.



41VS

Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

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

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



61S

Ravioli Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

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

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



41GS

Tortelloni Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

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

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



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.



BIOR3006

Bio Ravioli Biologici Ricotta & Spinaci Organic Ravioli with Ricotta & Spinach

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

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



Prodotto con certificazione Biologica
Certified Organic product

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
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

le Classiche
di Canuti

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.
Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.

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 Quattro DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.

Filling (60%): Ricotta cheese, spinach, Quattro PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.



953S

Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

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

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



214S

Quadroni Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (50%): Ricotta, spinaci, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.

Filling (50%): Ricotta, spinach, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.



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.



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.



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.

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



trattiene perfettamente il sugo!



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

le Classiche
di Canuti

SFOGLIA EXTRA RUVIDA

Trattiene perfettamente sughi e condimenti ed ha una consistenza ed un aspetto ancora più artigianale.

EXTRA ROUGH PASTA

Holds sauces and condiments perfectly and has an even more artisanal texture and appearance.



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.



81S

Panzarotti Ricotta e Spinaci
with Ricotta & Spinach

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

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



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.



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.



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
218S	Quadroni ai Carciofi <i>Quadroni with Artichokes</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
81S	Panzarotti Ricotta e Spinaci <i>Panzarotti with Ricotta & Spinach</i>	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
290S	Tortelloni ai Funghi Porcini <i>Tortelloni with Porcini Mushrooms</i>	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
85S	Cappelli ai Funghi Porcini <i>Cappelli with Porcini Mushroom</i>	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg
67S	Ravioli al Tartufo Nero <i>Ravioli with Black Truffle</i>	4/5 min.	7g	28%	125g	160g	8	3x1kg

le Classiche
di Canuti

Sfoglia trafilata 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.

*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.



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.



180S

Tortelli del Pescatore with Fish & Sea Crustaceans

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

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



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,



87S

Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato with Smoked Salmon

Ripieno (45%): Ricotta, salmone affumicato, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, smoked salmon, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



383S

Panzarotti Neri ai Sapori di Mare with Flavours of the Sea

Ripieno (45%): Ricotta, scorfano Atlantico, nasello Atlantico, sgombero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.

Filling (45%): Ricotta cheese, Atlantic scorpionfish, Atlantic hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, chive, parsley.

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.	10,5g	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



trattiene perfettamente il sugo!



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

le Classiche
di Canuti



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.



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.



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.



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.



950S

Tortelloni Giganti Cappesante 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.



236S

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.

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
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 Cappesante 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



trattiene perfettamente il sugo!



UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA
BARN EGGS



FARINE DI
ORIGINE ITALIANA
FLOUR OF
ITALIAN ORIGIN

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.
Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.
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.

le Classiche
di Canuti



22S

Gnocchi di Patate Gialli
Potato Gnocchi

Ingredienti: Patate, farina di grano tenero "0".

Ingredients: Potatoes, soft-wheat flour type "0".



29S

Chicche Tricolore
Tricolour Chicche

Ingredienti: Patate. Se verdi: con spinaci. Se rosse: con pomodoro.

Ingredients: Potatoes. If green: with spinach. If red: with tomato.



26S

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, porcini mushrooms, Grana Padano PDO.



490S

Crêpes Rotonde al Naturale
Crêpes Plain (round shape)

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



263S

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

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



38S

Gnocchetti di Patate
Potato Small Gnocchetti

Ingredienti: Patate, farina di grano tenero "0".

Ingredients: Potatoes, soft-wheat flour type "0".



28S

Chicche Gialle
Yellow Chicche

Ingredienti: Patate.

Ingredients: Potatoes.



270GS

Pasta Sfoglia Precotta Gialla
Pre-cooked Yellow Pasta Sheet

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



400S

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

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.



266S

Cannelloni di Carne I.Q.F.
with Meat

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.



27S

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.



23S

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.



270VS

Pasta Sfoglia Precotta Verde
Pre-cooked Green Pasta Sheet

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



401S

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

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.



240GS

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.

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	1,8g	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	12g	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	12g	13%	180g	200g	6	5x1kg
270GS	Tutta la Sfoglia Precotta All Pre-cooked Pasta Sheet	-	-	-	-	-	-	4x2,5kg
490S	Crêpes Rotonde al Naturale Crêpes Plain (round shape)	-	16g	-	-	-	-	1kg
400S	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
401S								
263S	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
266S								
240GS	Lasagne alla Bolognese Lasagne with Bolognese Sauce	Forno ventilato 170° x 55 min. Fan oven 170° x 55 min.	-	-	-	-	4	4x2,5kg

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.



1 Versare la pasta, **ancora surgelata**, in abbondante acqua bollente e salata (almeno un litro di acqua per ogni 100g di pasta e 20g di sale).

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.



2 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.



3 Scolare delicatamente la pasta.
Gently drain the pasta.



4 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 pratica rivolta non solo ai **ristoranti**, ma 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, for collective catering, canteens and all kitchens without a pasta cooker. Speed, simplicity and efficiency are just some of the advantages.



1 Preriscaldare il forno a 100°C in modalità cottura a vapore.
Pre-heat the oven to 100°C in steam mode.



2 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.



3 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.



1 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.



2 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.



3 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 with sauces or creams.



Sempre al fianco dei professionisti della ristorazione

Il nostro team di chef “**Chefs4You**” risponde
in tempo reale su **WhatsApp** o 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
- Products information
- Exclusive recipes and accompaniments
- Distributors and points of sale



Chiedi aiuto e ricette ai nostri Chef | Ask our Chefs for help and recipes

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</i>

le Classiche di Canuti

Ampia gamma	<i>Extensive range</i>
Specialità regionali	<i>Regional specialties</i>
Sfoglia tradizionale romagnola	<i>Traditional Romagna-style pasta</i>
Farine di origine Italiana	<i>Flours of Italian origin</i>
Uova di galline da allevamento a terra	<i>Barn eggs</i>
Pasta Trafilata	<i>Die extruded pasta</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](#)