



LA PASTA

SENZA UGUALI



## Affinità elettive

### DIVINE CREAZIONI® E RISTORAZIONE FINE DINING

Nelle mani di ogni chef **DIVINE CREAZIONI®** la **Pasta senza uguali** si traduce immediatamente in un'esperienza gastronomica unica che non tralascia nessun senso, in assoluta sintonia con lo spirito del Fine Dining.

Un concetto che, con la cura del dettaglio, dell'atmosfera e del servizio pone il cliente al centro di un momento dove nulla è lasciato al caso.

Pensata per appagare, stupire e innovare, **DIVINE CREAZIONI®** è un piccolo capolavoro di pasta fresca fatto di conoscenza, cultura e amore per le cose fatte bene; un'eccellenza vocata al Fine Dining e in cui non solo i sapori, ma anche le forme, le consistenze e i profumi concorrono a restituire un vero senso di esclusività e raffinatezza.





## DIVINE CREAZIONI®: TROVANE UN'ALTRA UGUALE

È un vizio di forma che rende **DIVINE CREAZIONI®** la pasta senza uguali: nei suoi formati inediti ispirati alla tradizione, ogni pezzo è diverso dall'altro come nella lavorazione artigianale. Questo fa di **DIVINE CREAZIONI®** un prodotto unico nel suo genere.

Ricercati i ripieni i cui ingredienti sono scelti tra i migliori DOP italiani, studiati gli abbinamenti originali e raffinati. Niente è tralasciato: dalla sfoglia (otto uova per chilo di semola) in equilibrio perfetto con il ripieno al confezionamento in vassoi per evitare le rotture delle parti più fragili.

## DIVINE CREAZIONI®: PROTAGONISTE ASSOLUTE

A **DIVINE CREAZIONI®** basta aggiungere davvero poco per ottenere un piatto raffinato capace di regalare ai clienti un'esperienza di gusto unica.

La generosa presenza di ripieno, insieme alla sfoglia dorata e morbida, rende la nostra pasta perfetta per essere abbinata ai sughi più sofisticati, ma anche a quelli più semplici e delicati.

# Menù

<b>Bauletti®, Panciotti®, Scrigni®</b>	<b>5</b>
i Bauletti®	6
con formaggio Castelmagno DOP	7
con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia	8
con pesce spada e lime	9
ripieni all'astice	10
con friarielli e Caciocavallo Silano DOP	11
con stracotto al Barolo DOCG	12
con funghi porcini e Taleggio DOP	13
i Panciotti®	14
con melanzana e scamorza	15
con cappelletti e gamberi dei mari del Nord	16
con punte di asparagi e mascarpone	17
con finferli e Fontina DOP	18
gli Scrigni®	19
con burrata di Puglia	20
ripieni agli scampi	21
cacio e pepe	22
carbonara	23
con "Squacquerone di Romagna DOP" ed erbe di campo	24
<b>Gli altri formati Divine Creazioni®</b>	<b>25</b>
Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica	26
i Quadrelli	27
con Chianina e cardoncelli	28
Le Violette con patata viola Vitelotte	29
i Ravioloni	30
con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci	31
con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP	32
i Raviolotti	33
con polenta e Montasio DOP	34
al baccalà	35
Tortellini alla moda di Bologna	36
Balanzoni al Parmigiano Reggiano	37
Triangololetti al Parmigiano Reggiano	38
I Mammoli di patata viola Vitelotte	39
Garbugli® - Taglierini a sfoglia ruvida	40
Intrighi® - Tagliatelle a sfoglia ruvida	41

# Bauletti®, Panciotti® e Scrigni®



BAULETTI®



SCRIGNI®



PANCIOTTI®

## TRE FORMATI ESCLUSIVI E IMPAREGGIABILI



Bauletti®, Panciotti® e Scrigni®: sono i tre formati esclusivi **DIVINE CREAZIONI®** sempre ispirati alle forme della tradizione, ma evoluti per essere ancora più sorprendenti e gustosi.

L'orlo ondulato dei Bauletti® e degli Scrigni® omaggia il taglio artigianale della spronella e cita le forme più classiche della pasta fresca ripiena.

La chiusura a due sfoglie dei Panciotti® riproduce il taglio del coppapasta, in un formato che guarda a una corrente più sperimentale.

Tre formati diversi accomunati da una caratteristica: la capienza che accoglie un ripieno più generoso senza perdere l'equilibrio perfetto tra sfoglia e farcia, tratto tipico di **DIVINE CREAZIONI®**.



FOCUS SUL FORMATO

i Bauletti®



40mm / 50mm



55mm / 65mm

# Bauletti® con formaggio Castelmagno DOP



## K101

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	6pz (c.ca 130g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 62%:

Castelmagno DOP 31%, ricotta, pangrattato, sale.

### DETTAGLI DI RIPIENO

dal latte crudo di due mungiture giornaliere maturato per un minimo di due mesi in grotte naturali, fresche ed umide, nasce protagonista indiscusso di questo ripieno: il Castelmagno DOP, uno dei più pregiati formaggi italiani, dal gusto aromatico di erbe profumate.



# Bauletti® con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia



## K115

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	6pz (c.ca 130g)

**Ingredienti della sfoglia:**  
semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

**Ingredienti del ripieno 62%:**  
ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 9%, pangrattato, sale, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

il pistacchio verde di Sicilia, un frutto dal gusto dolce, delicato e aromatico, universalmente riconosciuto come unico, si sposa qui con la saporita ricotta di pecora.



# Bauletti<sup>®</sup> con pesce spada e lime



## K136

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	5pz (c.ca 110g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 62%:

pesce spada 55%, ricotta, pangrattato, succo di lime, sale, scorza di lime.

## DETTAGLI DI RIPIENO

un ripieno di pesce spada  
con una fresca nota di lime.



# Bauletti® ripieni all'astice



## K119

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	5pz (c.ca 110g)

**Ingredienti della sfoglia:**  
semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

**Ingredienti del ripieno 62%:**  
astice 33%, granchio, purea di patate (patate, brodo, olio extravergine di oliva, rosmarino), sale, menta, pepe.

### DETTAGLI DI RIPIENO

il sapore deciso dell'astice canadese e la sodezza delle sue carni vengono preservati in questo ripieno grazie a una preparazione attenta e sapiente.

L'aggiunta di menta porta una nota rinfrescante a coronamento di questo ricercato ripieno.



# Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP



## K134

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	6pz (c.ca 130g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 62%:

friarielli brasati 36%, ricotta, Caciocavallo Silano DOP 25%, pangrattato, sale, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

il gusto intenso del friariello, con quella lieve punta piccante, incontra le note dolci ma decise del Caciocavallo Silano DOP, il formaggio semiduro a pasta filata garantito dal Consorzio che lo tutela: un'eccellenza della tradizione casearia meridionale.



# Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG



## K141

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	5pz (c.ca 110g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 62%:

carne di bovino 60%, vino Barolo DOCG 6%, amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla, sedano, carote, sale, aglio, alloro, rosmarino, sale.

### DETTAGLI DI RIPIENO

un ripieno che celebra il calore dei riti condivisi e il piacere di stare insieme. Un fondo aromatico, una lenta cottura dei tagli migliori del manzo generosamente marinati nel pregiato Barolo DOCG per un sapore e consistenza unici.



# Bauletti® con funghi porcini e “Taleggio DOP”



## K142

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	5pz (c.ca 110g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 62%:

funghi porcini 41%, ricotta, Taleggio DOP 24%, pane, gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.

## DETTAGLI DI RIPIENO

una raffinata tecnica di brasatura esalta al massimo l'aroma intenso del porcino, avvolto dalla delicata piccantezza del Taleggio DOP, in un ripieno profumato di sottobosco.





FOCUS SUL FORMATO

i Panciotti®



70mm



# Panciotti® con melanzana e scamorza



## K110

PESO DI UN PEZZO	30g/34g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONO IN	6 min.
PER PORZIONE	4pz (c.ca 130g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 66%:

melanzane prefritte, ricotta, scamorza 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

la fragranza della melanzana soffritta si sposa col sapore dolce e corposo della scamorza; il Grana Padano e il Pecorino Romano, rigorosamente DOP, arrotondano il gusto.



# Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord



## K113

PESO DI UN PEZZO	30g/34g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONO IN	6 min.
PER PORZIONE	4pz (c.ca 130g)

**Ingredienti della sfoglia:**  
semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

**Ingredienti del ripieno 66%:**  
cappesante brasate 24%, gamberi dei mari del Nord 23,5%, ricotta, mascarpone, pangrattato, coriandolo, sale.

## DETTAGLI DI RIPIENO

polpa e corallo di cappesante del Pacifico brasate e gamberi dell'Atlantico settentrionale per un ripieno lievemente dolce ma al contempo molto saporito.





# Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone



## K126

PESO DI UN PEZZO	30g/34g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONO IN	6 min.
PER PORZIONE	4pz (c.ca 130g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 66%:

asparagi 40%, ricotta, mascarpone 3,5%, Grana Padano DOP, pane, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

### DETTAGLI DI RIPIENO

le punte di asparagi vengono tagliate grossolanamente e appena brasate, rimanendo croccanti, verde brillante e ben visibili nel ripieno. Il mascarpone dà cremosità ed esalta la vena dolce del prodotto.



# Panciotti® con finferli e Fontina DOP



## K132

PESO DI UN PEZZO	30g/34g
RIPIENO	66%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONO IN	6 min.
PER PORZIONE	4pz (c.ca 130g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra

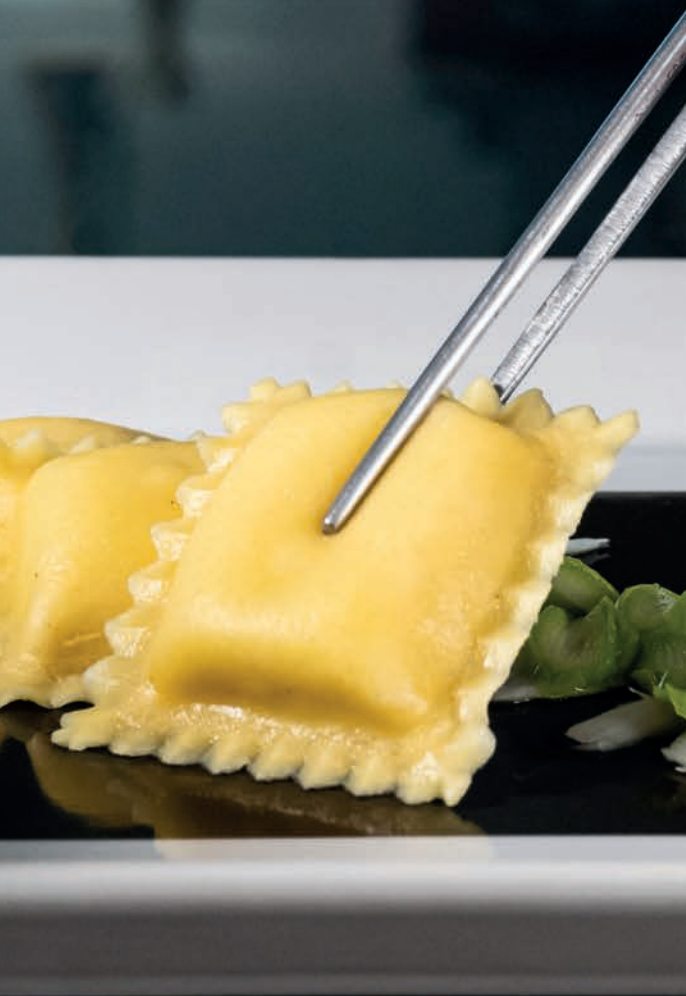
### Ingredienti del ripieno 66%:

ricotta, Fontina DOP 18,5%, polenta di farina di mais bianco, funghi finferli 18,5%, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe.

### DETTAGLI DI RIPIENO

il sapore e il profumo intensi e aromatici del finferlo si sprigionano solo durante la cottura, esaltati dal gusto deciso di un formaggio d'alpeggio e di alte quote: la Fontina DOP.





FOCUS SUL FORMATO

gli Scrigni®

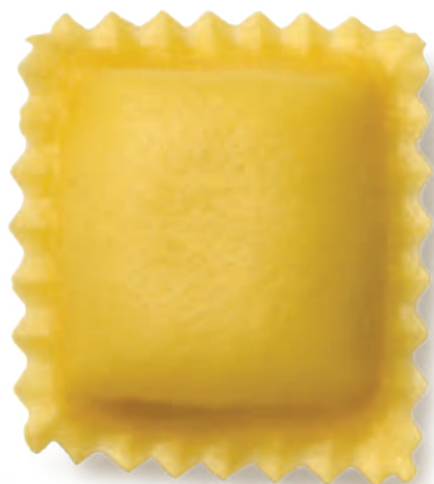


} 53mm  
/ 60mm



38mm / 47mm

# Scrigni<sup>®</sup> con burrata di Puglia



## K124

PESO DI UN PEZZO	16g/20g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONE IN	2 min.
PER PORZIONE	7pz (c.ca 125g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

burrata 59%, ricotta, olio extravergine di oliva, pane, gelatina alimentare, uova da allevamento a terra, sale, pepe.

### DETTAGLI DI RIPIENO

un ripieno fresco, cremoso, in cui la leggera piccantezza dell'olio extravergine d'oliva accentua la dolcezza della burrata, al centro assoluto di questo prodotto.



# Scrigni® ripieni agli scampi



## K128

PESO DI UN PEZZO	16g/20g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	2 min.
PER PORZIONE	7pz (c.ca 125g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

scampi 33%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe, gelatina alimentare.

### DETTAGLI DI RIPIENO

un raffinatissimo ripieno di scampi dal sapore particolarmente delicato ma d'intensità davvero sorprendente.



# Scrigni<sup>®</sup> cacio e pepe



## K133

PESO DI UN PEZZO	16g/20g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	2 min.
PER PORZIONE	7pz (c.ca 125g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, pane, fecola di patate, gelatina alimentare, pepe 0,4%.

### DETTAGLI DI RIPIENO

cacio e pepe, una delle più antiche ricette della tradizione culinaria romana, diventa ripieno. La rotondità Pecorino Romano DOP la fa da padrone senza nascondere la nota speziata del pepe nero.



# Scrigni<sup>®</sup> carbonara



## K135

PESO DI UN PEZZO	16g/20g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	2 min.
PER PORZIONE	7pz (c.ca 125g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

latte intero fresco pastorizzato, guanciale 18%, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo da allevamento a terra, fecola di patata, pane, gelatina alimentare, olio extravergine di oliva, pepe, aglio.

### DETTAGLI DI RIPIENO

guanciale stagionato e rosolato ad arte, Pecorino Romano DOP amalgamato col latte e il pepe, il tutto per un ripieno cremoso e speziato, proprio come vuole la tradizione.



# Scrigni® con “Squacquerone di Romagna DOP” ed erbe di campo



## K140

PESO DI UN PEZZO	16g/20g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	2 min.
PER PORZIONE	7pz (c.ca 125g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

Squacquerone di Romagna DOP 66%, piadina, panna, bietoline tricolore, gelatina alimentare di origine animale, sale, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

quando lo Squacquerone di Romagna DOP, la delicatezza delle biete tenere e colorate, le briciole di croccante piadina si incontrano nel cuore di uno Scrigno, il gusto si fa tanto delicato quanto deciso raggiungendo un equilibrio perfetto.







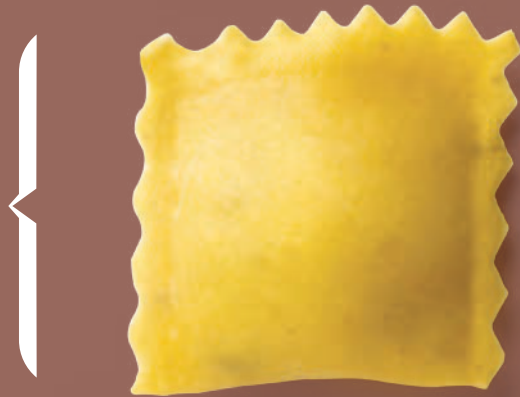
Trovane un'altra uguale

GLI ALTRI FORMATI DIVINE CREAZIONI®



# Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

42mm  
/ 52mm



41mm / 48mm

## K129

PESO DI UN PEZZO	10g/14g
RIPIENO	55%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONE IN	5-6 min.
PER PORZIONE	10pz (c.ca 120g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 55%:

ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche 21%, tartufo 5%, pane, sale.

### DETTAGLI DI RIPIENO

il gusto delicato del tartufo scorzone si fonde in maniera armonica con quello leggermente pungente dello Stracchino all'Antica, una eccellenza tra i formaggi prodotti nelle valli Orobiche della Lombardia. Il risultato è un ripieno del tutto inedito, racchiuso in una forma che cita il tradizionale agnolotto dalla sfoglia ripiegata e dentellata sui bordi.

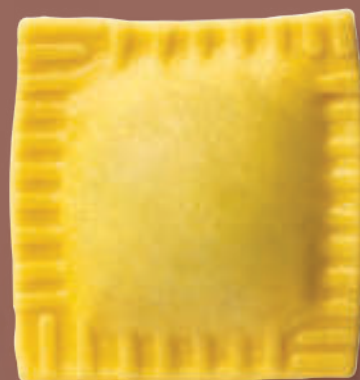


**DIVINE**<sup>®</sup>  
CREAZIONI

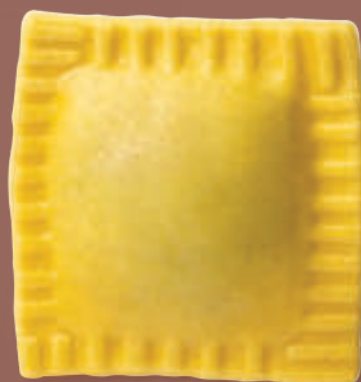


FOCUS SUL FORMATO

## i Quadrelli



45mm  
/ 55mm



42mm / 52mm

# Quadrelli con Chianina e cardoncelli



## K117

PESO DI UN PEZZO	12g/16g
RIPIENO	55%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	4-5 min.
PER PORZIONE	9pz (c.ca 120g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 55%:

carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, funghi cardoncelli brasati 4%, uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino rosso, aglio, prezzemolo, sale, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

il cardoncello, un fungo carnoso dal sapore deciso e dal profumo intenso, esalta la rinomata carne di Chianina, razza bovina autoctona della zona detta Val di Chiana.



# Le Violette con patata viola Vitelotte



## K130

PESO DI UN PEZZO	13g/17g
RIPIENO	60%
RESA IN COTTURA	+20%
CUOCIONO IN	4-5 min.
PER PORZIONE	8pz (c.ca 120g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 60%:

purea di patate viola 60% (Vitelotte), stracchino, guanciale, Pecorino Romano DOP, erba cipollina, sale.

### DETTAGLI DI RIPIENO

patata dolce e morbida, dalla polpa farinosa e dal sapore vellutato che ricorda la castagna, la Vitelotte è caratterizzata da un corpo di colore viola intenso. Nelle Violette incontra stracchino e Pecorino Romano DOP in un ripieno morbido, controbilanciato dalla croccantezza del guanciale.





FOCUS SUL FORMATO

# i Ravioloni



65mm / 75mm



78mm / 88mm



# Ravioloni con crema di ricotta di bufala e foglioline di spinaci



## K108

PESO DI UN PEZZO	38g/46g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONO IN	5 min.
PER PORZIONE	3pz (c.ca 150g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

ricotta di bufala 66%, foglioline di spinaci 23%, pangrattato, sale, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

la ricotta di bufala si differenzia nettamente dalle altre per la particolarità del sapore e per la consistenza della pasta che è meno granulosa delle altre ricotte. Degli spinaci sono utilizzate solo le foglioline, cioè la parte più tenera e saporita.



# Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP



## K111

PESO DI UN PEZZO	38g/46g
RIPIENO	67%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONE IN	5 min.
PER PORZIONE	3pz (c.ca 150g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 67%:

Asiago DOP 29%, Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato 24%, ricotta, pangrattato, sale, pepe.

### DETTAGLI DI RIPIENO

l'Asiago DOP ha sapore di latte appena munto, dolce ma con una lieve punta di acidità, in un contrasto perfetto con il gusto adulto, lievemente amarognolo del radicchio di Treviso IGP, che in questo ripieno è presente sia nella varietà tardiva che precoce.







FOCUS SUL FORMATO

# i Raviolotti



49mm / 51mm



65mm / 75mm

# Raviolotti con polenta e Montasio DOP



## K112

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+15%
CUOCIONO IN	4-5 min.
PER PORZIONE	6pz (c.ca 130g)

**Ingredienti della sfoglia:**  
semola di grano duro, uova da  
allevamento a terra.

**Ingredienti del ripieno 62%:**  
polenta 74% (acqua, farina di mais, sale),  
formaggio Montasio DOP 25%, sale.

## DETTAGLI DI RIPIENO

polenta di mais giallo e Montasio DOP  
stagionato almeno 2-4 mesi e per un  
ripieno avvolgente, dal gusto pieno,  
sapido, che si conclude con la nota  
di fondo dolce del formaggio.

# Raviolotti al baccalà



## K127

PESO DI UN PEZZO	18g/23g
RIPIENO	62%
RESA IN COTTURA	+18%
CUOCIONO IN	4-5 min.
PER PORZIONE	5pz (c.ca 110g)

### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

### Ingredienti del ripieno 62%:

baccalà 69%, latte intero fresco pastorizzato, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

### DETTAGLI DI RIPIENO

filetti di baccalà dissalati, brasati nel latte e mantecati con la farina di mais bianco, per un ripieno cremoso e consistente, avvolgente e saporito.



# Tortellini alla moda di Bologna



17mm  
/ 19mm



17mm / 19mm

## K107

PESO DI UN PEZZO	1,9g/1,95g
RIPIENO	37%
RESA IN COTTURA	+35%
CUOCIONO IN	3-4 min.
PER PORZIONE	90g

**Ingredienti della sfoglia:**  
semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

**Ingredienti del ripieno 37%:**  
Parmigiano Reggiano DOP 38%, mortadella 38%, carne di suino, olio di semi di girasole, noce moscata, vino, sale, rosmarino, aglio, pepe.

## DETTAGLI DI RIPIENO

carne di suino brasata nel vino con spezie e piante aromatiche, mortadella, Parmigiano Reggiano DOP e l'indispensabile noce moscata. Quanto basta per un sapore di un'intensità straordinaria.



**DIVINE®**  
CREAZIONI

# Balanzoni al Parmigiano Reggiano



35mm  
/ 37mm



32mm / 34mm

## K100

PESO DI UN PEZZO	13g/14g
RIPIENO	52%
RESA IN COTTURA	+33%
CUOCIONO IN	5-6 min.
PER PORZIONE	10pz (c.ca 140g)

**Ingredienti della sfoglia:**  
semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

**Ingredienti del ripieno 52%:**  
Parmigiano Reggiano DOP 44%, ricotta, pangrattato, uova da allevamento a terra, sale, noce moscata.

## DETTAGLI DI RIPIENO

al Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi per il 44% del ripieno si deve la pienezza di gusto e l'aroma rotondo e pieno del Balanzone.



# Triangoletti al Parmigiano Reggiano

NUOVA RICETTA:  
ANCORA PIÙ GUSTO

40mm  
/ 45mm



40mm / 50mm

**K137**

PESO DI UN PEZZO	10g/12g
RIPIENO	58%
RESA IN COTTURA	+26%
CUOCIONO IN	3 min.
PER PORZIONE	9 pz (c.ca 110g)

#### Ingredienti della sfoglia:

semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

#### Ingredienti del ripieno 58%:

ricotta, Parmigiano Reggiano DOP 19%, pane, panna, gelatina alimentare di origine animale, sale.

#### DETTAGLI DI RIPIENO

Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, latte intero fresco e ricotta, tutti di origine italiana: un inno alla cremosità e alla morbidezza, questo ripieno offre al palato una sensazione vellutata e un'esperienza intensa.





## I Mammoli di patata viola Vitelotte



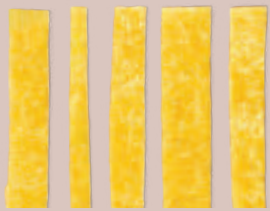
### K139

PESO DI UN PEZZO	4,3g
RESA IN COTTURA	+5%
CUOCIONO IN	2-3 min.
PER PORZIONE	150g

**Ingredienti:**  
purea di patate viola 68% (Vitelotte),  
farina di grano tenero, acqua,  
fecola di patate, sale.



# Garbugli® taglierini a sfoglia ruvida



2mm / 5,5mm

ogni nido  
ha **5** tagli diversi

## K106

PESO DI UN PEZZO	23g/27g
LUNGHEZZA	260 mm
RESA IN COTTURA	+75%
CUOCIONO IN	2-3 min.
PER PORZIONE	3 nidi (c.ca 80g)

Ingredienti della sfoglia:  
semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.



# Intrighi® tagliatelle a sfoglia ruvida



7mm / 11mm

ogni nido  
ha **5** tagli diversi

## K105

PESO DI UN PEZZO	23g/27g
LUNGHEZZA	260 mm
RESA IN COTTURA	+68%
CUOCIONO IN	2-3 min.
PER PORZIONE	3 nidi (c.ca 80g)

Ingredienti della sfoglia:  
semola di grano duro,  
uova da allevamento a terra.

Codice	Nome prodotto	Peso unità di vendita	Confezionamento	Durata prodotto
K129	AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA	2kg	10 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K100	BALANZONI AL PARMIGIANO	2kg	PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI	18 MESI
K101	BAULETTI® CON FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K134	BAULETTI® CON FRIARIELLI E CACIOCAVALLO SILANO DOP	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K142	BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E TALEGGIO DOP	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K136	BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K115	BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K141	BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K119	BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K106	GARBUGLI® - TAGLIERINI A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g in omaggio)	PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI	24 MESI
K139	I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE	4kg	4 SACCHETTI DA 1 KG CAD.	24 MESI
K105	INTRIGHI® - TAGLIATELLE A SFOGLIA RUVIDA	1,6kg (1,5kg + 100g in omaggio)	PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI	24 MESI
K130	LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELLOTTE	2kg	8 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K113	PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI
K132	PANCIOTTI® CON FINFERLI E FONTINA DOP	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI
K110	PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI
K126	PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE	2kg	7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI
K117	QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI	2kg	9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K108	RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI	2kg	5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	18 MESI
K111	RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP	2kg	5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.	24 MESI
K127	RAVIOLOTTI AL BACCALÀ	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K112	RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO DOP	2kg	8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.	18 MESI
K133	SCRIGNI® CACIO E PEPE	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K135	SCRIGNI® CARBONARA	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K124	SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K140	SCRIGNI® CON "SQUACQUE-RONE DI ROMAGNA DOP" ED ERBETTE DI CAMPO	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K128	SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI	2kg	7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.	18 MESI
K107	TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA	2kg	PRODOTTO SFUSO IN SACCO PER ALIMENTI	18 MESI
K137	TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO	2kg	10 VASSOI DA 24 PEZZI CAD.	18 MESI

# I tre esclusivi confezionamenti Divine Creazioni®:

il vassoio per i grandi formati, la busta da 1 Kg per gli gnocchi e Surgipack per i piccoli formati e la pasta lunga.

## L'ESCLUSIVO VASSOIO DIVINE CREAZIONI®

già garantito dal brevetto europeo e ideato per preservare l'integrità dei singoli pezzi di pasta di grande formato.

Il plateau è prodotto da plastica riciclata. Può essere inoltre smaltito, così come il film che lo sigilla, nel raccoglitore della plastica. Un ulteriore atteggiamento di consapevolezza e rispetto per l'ambiente.



## CONFEZIONI DA 1kg

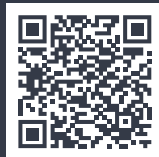
le buste sono realizzate in plastica 100% riciclata e riciclabile.



## SURGIPACK, IL PACK DAL SENSO PRATICO

con il suo esclusivo sistema apri e chiudi ti regala una grande praticità e aiuta a mantenere la fragranza del prodotto.





Divine Creazioni® è un marchio



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA  
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)  
[surgital.it](http://surgital.it)

