



ALTA TRADIZIONE



Producto ultracongelado (conservar a -18°).

Las imágenes son solo una presentación del producto.
Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos que contiene,
consultar las fichas técnicas.



ALTA TRADIZIONE

EL CATÁLOGO

de la pasta fresca

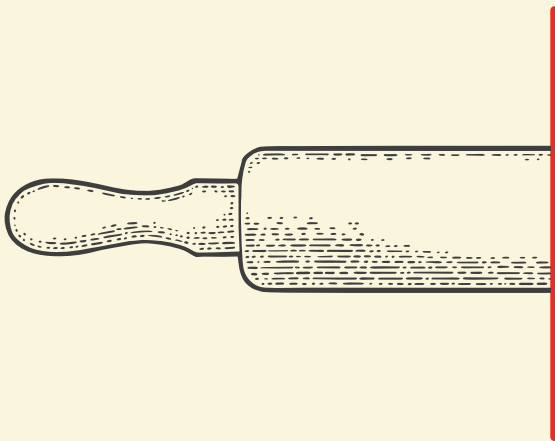
7

EDICIÓN





ALTA TRADIZIONE



HEREDAR LA

Ha nacido en nosotros, en un pequeño taller artesanal, el valor de creer en una pasión: el amor por la tradición de nuestra tierra, la Romagna.

Una antigua receta familiar fue el punto de partida. Luego, la experiencia de cuatro generaciones de fabricantes de pasta.

El amor por las cosas bien hechas.

Y un sueño: llevar la tradición de la pasta fresca italiana a las mesas de todo el mundo.

Cappelletti romagnoli, Tortellini bolognesi, Tagliatelle, Garganelli, Strozzapreti, Gnocchetti... hojeando este catálogo descubriréis que cada pasta, con su forma, está lista para contar su origen, su historia y su futuro, en vuestras recetas más elaboradas.



TRADICIÓN



calidad

Para esto hemos estudiado cada detalle: desde la calidad de los ingredientes hasta la inteligencia de las máquinas, capaces de reproducir el gesto de las manos y ofrecerles una pasta que mantiene intactas todas las características de la pasta fresca artesanal. Hemos confiado la producción a manos expertas que conocen y aman esta tradición tanto como nosotros.

tradición

Un arduo trabajo de investigación y de estudio nos ha llevado a lo largo de 30 años a agregar al catálogo más de 100 tipos de pasta: el patrimonio de la entera península italiana.

ultracongelación

El frío, nuestro único aliado. La pasta Laboratorio Tortellini®, sabiamente ultracongelada, es cada vez más valorada por la restauración de calidad y actualmente llega a las cocinas de todo el mundo.



Laboratorio
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

A LA BASE DE UNA BUENA PASTA FRESCA RELLENA O NO,
LARGA O CORTA, HAY EN PRIMER LUGAR
UNA GRAN MASA.

LOS POSTULADOS PARA UNA BUENA MASA.

1

la sémola

En Surgital® usamos principalmente sémola de trigo duro. A diferencia de la harina de trigo tierno esta, además de hacer la masa más elástica, garantiza una gran conservación de sus propiedades durante la cocción, algo que consideramos una prioridad para el uso del producto en la restauración. Nuestra sémola de trigo duro se elabora en los mejores molinos italianos.

2

los huevos

Utilizamos únicamente huevos frescos pasteurizados de cría en tierra, al menos cinco por kilo de harina, que otorgan el color dorado intenso a la pasta.



3

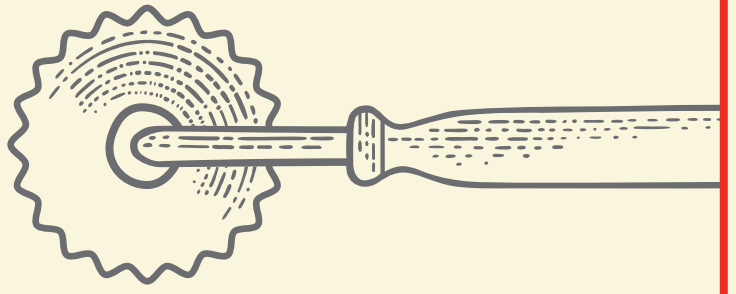
la masa

Producimos la masa en un ambiente cálido y húmedo, como lo dicta la regla.

4

los artistas de la pasta

Pero la mayor parte de la producción se lleva a cabo bajo la mirada experta de nuestros maestros de pasta que regulan la producción y la cambian también de acuerdo a las condiciones climáticas externas.



LA PASTA FRESCA DEL CHEF

Claro que la calidad es una ventaja indiscutida en las cocinas, pero lo que hace que la pasta fresca Laboratorio Tortellini® sea una colaboradora insustituible para el chef son sus características únicas.

calidad constante

El control riguroso de todas las fases de la producción garantiza un producto de calidad constante.

gama

Un catálogo de más de 100 tipos de pasta no desilusionará jamás a la creatividad más exigente.

rendimiento

Una ventaja que se traduce rápidamente en términos de food cost es su altísimo rendimiento.

conservación de sus propiedades durante la cocción

La excelente conservación de sus propiedades durante la cocción y la alta resistencia al estrés hacen de nuestra pasta la Pasta ideal en la restauración.

ahorro de tiempo

Fácil de utilizar, con tiempos de cocción muy breves del producto aún ultracongelado, garantiza un notable ahorro de tiempo.

ultracongelación IQF

Ultracongelamos cada pieza de pasta individualmente para eliminar los desperdicios. Se utiliza únicamente lo necesario.

food cost

El food cost está siempre bajo control.

shelf life

Todos los productos tienen una vida útil de 24 meses. La pasta rellena de carne o pescado tiene una vida útil de 18 meses. Cualquier excepción está señalada con un asterisco.



EL CORAZÓN SECRETO DE LA CALIDAD

materias primas

Vamos personalmente a las zonas de producción a elegir las materias primas. Las elaboramos nosotros mismos dentro de la empresa.

clean label

No tenemos ningún secreto que esconder: utilizamos únicamente ingredientes naturales y simples. Una etiqueta limpia y de fácil lectura.

cero conservantes

Elaboramos internamente las materias primas frescas o ultracongeladas en el origen y no utilizamos productos semielaborados. Gracias a la ultracongelación no tenemos la necesidad de agregar ningún conservante para llevar nuestra pasta fresca a las cocinas de todo el mundo.

elaboración

Las elaboramos a mano, con el fin de obtener un relleno de la consistencia que queremos y en el que se distinguen claramente los ingredientes. En beneficio del aroma y del sabor.

Sfoggia antica



ALTA TRADIZIONE

La masa Laboratorio Tortellini® es la **Sfoggia Antica**, delicadamente estriada como la que es estira con el rodillo.

Ofrecemos también otros dos tipos de elaboración: la Masa Rústica y el trefilado en bronce.

MASA
RÚSTICA

Una masa rústica que retiene generosamente la salsa.

TREFILADA
en BRONCE

Una especial porosidad para las pastas trefiladas, largas y cortas.







D25

Gnocchetti sardi - Malloreddus

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua.

MÍN. 6-7 ↑ +55% 1 pza. +/-1 g 10 x 1 kg 3 kg



D02

Strigoli®

Ingredientes: harina de trigo tierno, agua, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +45% 1 pza. +/-0,8 g 10 x 1 kg 3 kg



D03

Strigoli® verdi (VERDES)

Ingredientes: harina de trigo tierno, espinacas deshidratadas, agua, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +45% 1 pza. +/-0,8 g 10 x 1 kg 3 kg



D04

Orecchiette (especialidad de Apulia)

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua.

MÍN. 4-5 ↑ +50% 1 pza. +/-1,3 g 10 x 1 kg 3 kg



D22

Calamarata (especialidad de Campania)

TREFILADA en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua.

Su forma recuerda a las anillas de calamar, de ahí su nombre de «calamarata». Un clásico de la cocina napolitana, sin huevos y pariente cercano del Pacchero. Ambos se combinan con las salsas más sabrosas y típicas, sobre todo a base de pescado. Ha dado nombre a la receta homónima, la más conocida y la que más se ofrece.

MÍN. 3-4 ↑ +35% 1 pza. +/-3,2 g 8 x 1 kg 1,5 kg



D13

Strigoloni

Ingredientes: durum wheat semolina, water, salt.

MÍN. 4-5 ↑ YIELD +50% 1pc +/-3.6g 10 x 1kg 1.5kg



D24

Busiate (especialidad de Sicilia)

TREFILADA en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

MÍN. 2-3 ↑ +35% 1 pza. +/- 2 g 10 x 1 kg 2 kg



D19

Paccheri (especialidad de Nápoles)

TREFILADA en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua.

El curioso nombre de los Paccheri napolitanos (sin huevos), término dialectal del italiano «schiaffoni» (bofetadas), deriva del particular sonido emitido cuando son vertidos en los platos con una buena salsa mediterránea.

MÍN. 4-5 ↑ +50% 1 pza. +/- 9,1 g 9 x 1 kg 1,5 kg



D21

Cavatielli (especialidad de Apulia)

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

Nos vamos hasta Apulia para volver a descubrir una antigua pasta regional: los Cavatielli. Una pasta que pertenece a la tradición de las «trascinate» (arrastradas), llamadas así porque se obtienen con una técnica especial consistente en arrastrar («trascinare» en italiano) y presionar la lámina de masa sobre el tablero con unos movimientos especiales de los dedos. La masa, muy suave gracias a su elaboración, es simple: sémola de trigo duro, agua y sal. Su forma recuerda a la de una pequeña concha alargada y medio cerrada, pero lista para acoger, generosamente, la salsa en su interior. Y, dentro de la tradición de Apulia, hay unas cuantas salsas que combinan muy bien con los Cavatielli: salsas de carne, de pescado (se emplean mucho la de bacalao o la de mejillones), de legumbres y, para no hacer de menos a los quesos, la de ricota fuerte de oveja.

MÍN. 4-5 ↑ +50% 1 pza. +/- 1,8 g 10 x 1 kg 3 kg



D16

Riminesi (especialidad de Rimini)

Ingredientes: harina de trigo tierno, agua, sal.

Expresión riminesa de los Strozzapreti romañoles, masa simple, sin huevo, pero con un nombre muy particular: de hecho, parece que deriva del deseo de atragantarse que las mujeres de Romagna («azdore») dirigían a los sacerdotes cuando comían su pasta. La razón radica en la larga y malvista dominación del estado Pontificio en estas tierras.

MÍN. 2-3 ↑ +35% 1 pza. +/- 2 g 10 x 1 kg 3 kg



D07

Gramigna gialla (AMARILLA)

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 5-6 ↑ +55% 1 pza. +/-1 g 10 x 1 kg 3 kg



D09

Gramigna paglia e fieno (AMARILLA Y VERDE)

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, espinacas deshidratadas, agua, sal.

MÍN. 5-6 ↑ +55% 1 pza. +/-1g 10 x 1 kg 3 kg



D06

Strozzapreti

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 3-4 ↑ +50% 1 pza. +/-1,8 g 10 x 1 kg 3 kg



D10

Sedanini gialli (AMARILLOS)

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +50% 1 pza. +/-1,3 g 10 x 1 kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE

pasta corta al huevo



ALTA TRADIZIONE



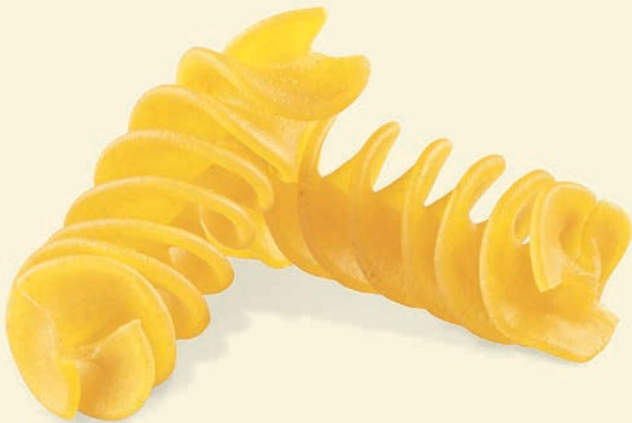
D12

Maccheroni al torchio

TREFILADA en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 2-3 ↑ +40% 1 pza. +/-2,1 g 10 x 1 kg 1,5 kg



D23

Fusilloni DE PASTA FRESCA AL HUEVO

TREFILADA en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +45% 1 pza. +/-6,4 g 7 x 1 kg 2 kg



D01

Garganelli romagnoli

TREFILADA en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +50% 1 pza. +/-1,5 g 10 x 1 kg 3 kg



D15

Passatelli (especialidad de Romagna)

Ingredientes: huevos de gallinas criadas en suelo, queso Parmigiano Reggiano DOP, pan rallado, harina de trigo tierno, sal, nuez moscada.

Llamados así porque obtienen su forma especial pasando por los agujeros del instrumento que se utiliza para hacerlos. Resultado de una masa de queso Parmigiano Reggiano DOP, huevo, pan rallado, nuez moscada y poquísima harina, los Passatelli son compactos pero a la vez suaves y resultan muy gustosos al paladar. En la tierra de origen, la Romagna, se consumen en caldo, sin embargo, más allá de las fronteras de origen, también se consumen en preparaciones secas y tienen mucho éxito.

MÍN. 1 ↑ +25% 9 x 1 kg 1,5 kg



la pasta larga sin huevo



E14

Pici

(especialidad de Siena y de Grosseto)

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua.

Nacen entre Siena y Grosseto, se llaman Pici porque la masa simple de agua y harina se une justamente con las manos y luego se extiende, se corta y se enrolla hasta obtener estos spaghetti gruesos e irregulares. Símbolos de una cocina campesina simple y, por eso, hoy cada vez más apreciados. Si son condimentados según la tradición se prefiere el "aglione", una salsa de tomate con un buena cantidad de ajo, o las salsas de migajas, con migajas de pan sofrito. Además de las salsas a base de carne, especialmente la de pato.

MÍN. 6-7 ↑ +90% 1 pza. +/-35 g 10 x 1 kg 1,5 kg



D18

Pizzoccheri

(especialidad de Valtellina)

Ingredientes: sémola de trigo duro, harina de trigo sarraceno integral, sal, agua.

Los Pizzoccheri provienen de la Valtellina y son grandes tallarines oscuros hechos de una masa de harina de trigo normal y de harina de trigo sarraceno, reconocidos como producto agroalimentario tradicional. Ideales si degustados con quesos locales y verduras, en especial con berza.

MÍN. 5-6 ↑ +50% 1 pza. +/-3 g 10 x 1 kg 1,5 kg



E16

Spaghetti di pasta fresca trafileata al bronzo

(DE PASTA FRESCA TREFILADOS EN BRONCE)

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua.

MÍN. 2-3 ↑ +50% 1 pza. +/-28 g 8 x 1 kg 2 kg

la pasta larga de huevo y sin huevo



E11

Bigoli (especialidad del Véneto)

TREFILADA
en BRONCE

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

Pasta de origen véneto, con forma similar a los spaghetti, pero más gruesa (espesor de 2 mm). Lleva huevo en la masa. Se combina con una gran variedad de salsas.

MÍN. 8-9 ↑ +50% 1 pza. +/-35 g 10 x 1 kg 1,5 kg



D17

Scialatielli 4,5 mm (especialidad de Campania)

Ingredientes: sémola de trigo duro, agua, sal.

Sin superar los 10/12 cm, los Scialatielli se parecen a los fettuccine sin huevo pero tienen un espesor mayor. Típicos de Campania, se combinan excelentemente con las salsas de pescado.

MÍN. 4-5 ↑ +50% 1 pza. +/-1,5 g 10 x 1 kg 1,5 kg



E21

Troccoli (especialidad de Apulia)

Ingredientes: sémola de trigo duro, harina de trigo blando tipo "00", agua, sal.

Espaguetis de sección triangular típicos de Apulia. Para hacerlos se utiliza un rodillo que tiene unas características cuchillas circulares con las que se "retuerce" la masa. Rústicos y gruesos, requieren una rigurosa cocción al dente y combinan bien con ricos condimentos y salsas importantes.

MÍN. 5-6 ↑ +50% 1 pza. +/-55 g 9 x 1 kg 1,5 kg

[Los tamaños de las pastas son reales]

pasta larga al huevo



E04



Tagliatelle

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.



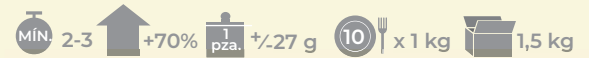
E02

Taglioline verdi (VERDES)

SFOGLIA ANTICA



Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, espinacas deshidratadas, agua, sal.



E07

Taglioline al nero di seppia (A LA TINTA DE JIBIAS)

SFOGLIA ANTICA



Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, tinta de jibias, agua, sal.



E10



Pappardelle

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.



E01

Taglioline gialle (AMARILLAS)



SFOGLIA ANTICA

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.





E06

Spaghetti alla chitarra



Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 5-6
 +60%
 1 pza. +/-50 g
 10 x 1 kg
 1,5 kg



E15

Tagliatelle rustiche all'uovo

(RÚSTICAS AL HUEVO)



Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 2-3
 +65%
 1 pza. +/-35 g
 10 x 1 kg
 2 kg



E18

Taglierini rustici all'uovo

(RÚSTICOS AL HUEVO)



Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

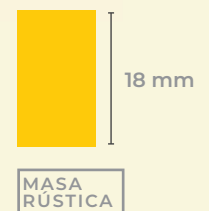
MÍN. 3-4
 +70%
 1 pza. +/-34 g
 10 x 1 kg
 2 kg



E19

Pappardelle rustiche all'uovo

(RÚSTICAS AL HUEVO)



Ingredientes: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

MÍN. 3-4
 +70%
 1 pza. +/-34 g
 10 x 1 kg
 2 kg





B01



Ravioli ricotta e bieta

(RICOTA Y ACELGA)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 46%: ricota 66%, acelga fresca 22%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

 MÍN. 5-6  +25%  1 pza. \pm 7,1 g  8 x 1 kg  3 kg



B05



Tortelli mezzaluna verdi ricotta e spinaci

(RICOTA Y ESPINACAS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, espinacas deshidratadas, agua.

Ingredientes del relleno \pm 50%: ricota 69%, espinacas 10%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal.

 MÍN. 4-5  +30%  1 pza. \pm 7,1 g  9 x 1 kg  3 kg



B04


Tortelli mezzaluna ricotta e spinaci

(RICOTA Y ESPINACAS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 50%: ricota 69%, espinacas 10%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal.

 MÍN. 4-5  +30%  1 pza. \pm 7,1 g  9 x 1 kg  3 kg





ALTA TRADIZIONE



B15

Grantortellone[®] ricotta e spinaci (RICOTA Y ESPINACAS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: ricota 70%, espinacas 17%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-15,3 g 7 x 1 kg 3 kg



B16

Grantortellone[®] verde ricotta e spinaci (RICOTA Y ESPINACAS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, espinacas deshidratadas, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: ricota 70%, espinacas 17%, pan rallado, queso Grana Padano DOP, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-15,3 g 7 x 1 kg 3 kg

C30

Cappellacci di zucca violina (DE CALABAZA VIOLÍN)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta : sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: calabaza violín 65%, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, azúcar, amaretto, sal, nuez moscada.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-15,3 g 7 x 1 kg 3 kg










C13

Tortelli alla rucola (DE RÚCULA)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota, rúcula 17%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal, nuez moscada.

 4-5
  +25%
  1 pza. +/-17,5 g
  7 x 1 kg
  3 kg






C04

Tortelli di patata (DE PATATAS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: puré de patatas 59%, ricota, queso Grana Padano DOP, leche, sal, especias.

 4-5
  +25%
  1 pza. +/-17,5 g
  7 x 1 kg
  3 kg








C16

Tortelli al radicchio rosso (DE ACHICORIA ROJA)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota, achicoria roja 22%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

 4-5
  +25%
  1 pza. +/-17,5 g
  7 x 1 kg
  3 kg






C24

Tortelli di zucca violina (DE CALABAZA VIOLÍN)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: calabaza violín 70%, queso Parmigiano Reggiano DOP, pan rallado, queso, azúcar, amaretto, sal, nuez moscada.

 4-5
  +25%
  1 pza. +/-17,5 g
  7 x 1 kg
  3 kg



ALTA TRADIZIONE



C34

Ravioli alla borragine (DE BORRAJA)

(especialidad
de Liguria)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: ricota, borraja 22%, queso Grana Padano DOP, mejorana, pan rallado, salvia, sal.

Son un imprescindible de la región que realmente sabe exaltar el uso de las hierbas en sus especialidades: la Liguria. Su gusto único se debe principalmente a la borraja, una hierba silvestre de la vegetación mediterránea, que hoy es especialmente cultivada. Antiguamente esta planta era considerada un antídoto para la tristeza, tiene pequeñas flores de color azul de ultramar y hojas sabrosas que son utilizadas en la cocina por su sabor muy particular.

MÍN. 2-3 ↑ +20% 1 pza. +/-7,6 g 8 x 1 kg 3 kg



B08

Tortellacci ricotta e spinaci (RICOTA Y ESPINACAS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota 70%, espinacas 19%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 7 x 1 kg 3 kg



C41

Tortelli agli asparagi (DE ESPÁRRAGOS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, espárragos deshidratados, espinacas deshidratadas, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota, espárragos 39%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, aceite de oliva virgen extra, cebolla, sal, ajo, pimienta.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 7 x 1 kg 3 kg





C32

Raviolacci ai carciofi (DE ALCACHOFAS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, aroma natural de alcachofa, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: ricota, alcachofas 30%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-18,3 g 7 x 1 kg 3 kg



C09

Giganti ricotta ed erbette (RICOTA Y HIERBAS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-47%: ricota 60%, acelga fresca 17%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

MÍN. 6-7 ↑ +40% 1 pza. +/-26 g 8 x 1 kg 3 kg



C14

Panzerotti ricotta e spinaci (RICOTA Y ESPINACAS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-60%: ricota 63%, espinacas 21%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

MÍN. 5-6 ↑ +15% 1 pza. +/-22 g 9 x 1 kg 3 kg

C11

Giganti ricotta e asparagi (RICOTA Y ESPÁRRAGOS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-47%: ricota 56%, espárragos 28%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, aroma natural, sal, cebolla, ajo.

MÍN. 6-7 ↑ +40% 1 pza. +/-26 g 8 x 1 kg 3 kg





C33

Raviolacci alle castagne (DE CASTAÑAS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, harina de castañas 14%, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: castañas cocidas 45% (castañas secas, laurel, agua), ricota, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, pimienta.

MIN. 4-5 ↑ +20%  +/-18,3 g  x 1 kg  3 kg






C38

Raviolacci al farro con formaggio e noci (DE FARRO CON QUESO Y NUECES)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, harina de farro integral, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: ricota, quesos 21% (Grana Padano DOP, queso Casatella), nueces 17%, pan rallado, perejil, sal, pimienta.

MIN. 4-5 ↑ +20%  +/-18,3 g  x 1 kg  3 kg






C19

Fiocchi® formaggio e pere (QUESO Y PERAS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno 38%: pera deshidratada 42%, quesos 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricota, pan rallado.

MIN. 4-5 ↑ +35%  +/-11,5 g  x 1 kg  3 kg






C50

Girasoli mascarpone e noci (MASCARPONE Y NUECES)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-61%: ricota, nueces 15%, mascarpone 11%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal, perejil.

MIN. 5-6 ↑ +20%  +/-25 g  x 1 kg  3 kg





A03

SFOGLIA ANTICA

Tortellini mignon

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-30%: mortadela, queso Parmigiano Reggiano DOP, carne de cerdo, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

MÍN. 2-3 ↑ +35% 1 pza. +/-1,7 g 8 x 1 kg 3 kg



A19

Raviolacci alle carni brasate (RELLENOS DE CARNE GUISADA)

(especialidad del Piamonte)

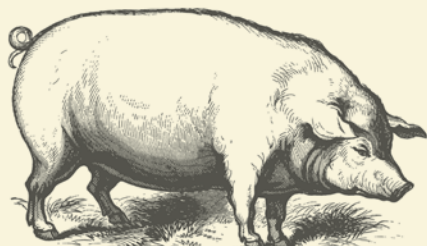
SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: carne 40% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), caldo, queso Parmigiano Reggiano DOP, espinacas, apio, zanahorias, cebolla, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

Recuerdos de los pastos de alta montaña, un perfume intenso de sotobosque, un fuego crepitante y el deseo de sabores intensos son la inspiración de estos nuevos Raviolacci rellenos de carne guisada. Pasta fresca al huevo rellena de sabrosa carne de vacuno, cerdo y pavo guisada con verduras y Parmigiano Reggiano, tal como se hace en la cocina tradicional del Norte de Italia.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-18,3 g 7 x 1 kg 3 kg



A02

SFOGLIA ANTICA

Tortellini bolognesi

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-32%: mortadela, queso Parmigiano Reggiano DOP, carne de cerdo, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

MÍN. 3-4 ↑ +40% 1 pza. +/-3,2 g 8 x 1 kg 3 kg

A04

Cappelletti al prosciutto crudo (DE JAMÓN CRUDO)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-32%: carne de cerdo, mortadela, queso Parmigiano Reggiano DOP, jamón crudo 16%, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

MÍN. 3-4 ↑ +40% 1 pza. +/-3,2 g 8 x 1 kg 3 kg



A13

Fiocchi® speck e fontina (CON SPECK Y QUESO FONTINA)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-38%: queso Fontina DOP 20%, ricota, speck 18%, pan rallado, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +35% 1 pza. +/-11,5 g 9 x 1 kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE



A16

Ravioli del plin (especialidad de las Langhe y del alto Monferrato)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-.35%: carne 42% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, apio, zanahorias, cebolla, caldo, espinacas, pan rallado, puerro, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

Pequeños raviolos de pasta fina, rellenos con asado de carne y verduras, los Plin son una pasta fresca típica de la provincia de Cuneo y de Turín, de las Langhe y del alto Monferrato, tierras conocidas por sus vinos prestigiosos. El nombre Plin indica el pellizco que realiza el dedo índice con el medio para unir la pasta. Por lo general condimentados con mantequilla y salvia o con salsa de asado, se servirán "al natural" si se desea degustar mejor el relleno o escalfados en vino tinto para seguir la costumbre de los más ancianos.

MÍN. 1-2 ↑ +25% 1 pza. +/-2,3 g 8 x 1 kg 3 kg



A11

Agnolotti piemontesi (DEL PIAMONTE)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-.46%: carne 40% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), caldo, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, espinacas, apio, zanahorias, cebolla, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

Es una pasta con forma cuadrangular rellena de carne guisada, típica de la tradición culinaria del norte de Italia. Entre las tantas variedades de Agnolotti -existen también de forma redonda, en vez que cuadrada, de los cuales deriva el antiguo nombre Anelotti- el piemontés es quizás uno de los más conocidos y apreciados por su sabor y su aroma intenso.

MÍN. 5-6 ↑ +25% 1 pza. +/-7,1 g 8 x 1 kg 3 kg



A12

Casoncelli (especialidad de Bérgamo)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-.50%: carne vacuna, carne de cerdo, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, apio, zanahorias, cebolla, pera deshidratada, amaretto, pasas de uva, perejil, vino, aceite extra virgen de oliva, aceite de semillas de girasol, sal, especias, ajo.

Plato típico por excelencia de la tradición de Bérgamo, el Casoncello se extrae de un disco de masa con un borde liso de aproximadamente 6/7 cm de diámetro. El relleno es abundante y puede variar, pero se conservan los ingredientes de base: masa de salame, carne vacuna, queso Parmigiano Reggiano DOP, amaretti, pasas de uva, pan rallado, vino y peras naturales. El resultado es sin dudas un sabor particular, pero absolutamente refinado.

MÍN. 3-4 ↑ +25% 1 pza. +/-6,4 g 8 x 1 kg 3 kg



A01

Agnolotti

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 45%: mortadela, queso Parmigiano Reggiano DOP, carne de pavo, carne de cerdo, pan rallado, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

MÍN. 4-5  +35%  \pm 6,5 g  x 1 kg  3 kg




A15

Tortelli al cinghiale (DE JABALÍ)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 49%: carne de jabalí guisada 82% (carne de jabalí, pulpa de tomate, aceite de semillas de girasol, vino, cebolla, apio, zanahorias, ajo, salvia, laurel, romero, enebro), pan rallado, sal, pimienta, patatas, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso.

MÍN. 4-5  +25%  \pm 15 g  x 1 kg  3 kg



A20

Raviolacci con 'nduja e pecorino


(CON 'NDUJA Y QUESO PECORINO)

(especialidad de Calabria)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 56%: ricota, nduja 28% queso Pecorino Romano DOP 15%, pan rallado, sal.

MÍN. 4-5  +20%  \pm 18,3 g  x 1 kg  3 kg







A14

Tortelli rustici al capriolo (RÚSTICOS DE CORZO)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, harina integral de trigo sarraceno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 48%: carne de corzo guisada 82% (carne de corzo, pulpa de tomate, apio, zanahorias, cebolla, aceite de semillas de girasol, vino, sal, ajo, salvia, laurel, romero, bayas de enebro, pimienta), pan rallado, queso Grana Padano DOP.

MÍN. 6-7  +35%  \pm 15 g  x 1 kg  3 kg





B17

Grancappelletto[®] romagnolo

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-52%: queso Casatella, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso Grana Padano DOP, ricota, huevos de gallinas criadas en suelo, pan rallado, queso, sal, especias.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-15,3 g 7 x 1 kg 3 kg



B18

Lunette ai 4 formaggi (A LOS 4 QUESOS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-48%: quesos 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricota, pan rallado, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-8,3 g 7 x 1 kg 3 kg



B06

Cappelletti romagnoli

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-32%: queso Casatella, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso Grana Padano DOP, pan rallado, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, especias.

MÍN. 3-4 ↑ +40% 1 pza. +/-3,2 g 8 x 1 kg 3 kg



C20

Fiocchetti al Gorgonzola (DE GORGONZOLA)

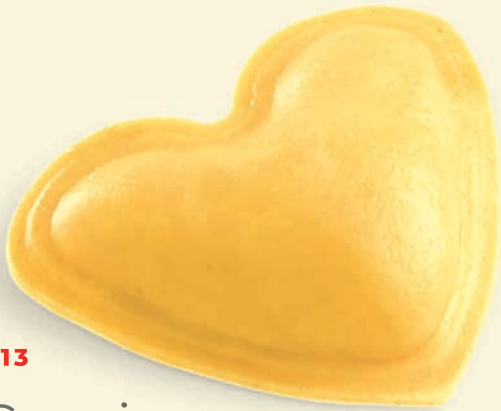
SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-38%: queso Gorgonzola DOP 48%, ricota, queso Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-5,2 g 9 x 1 kg 3 kg





B13

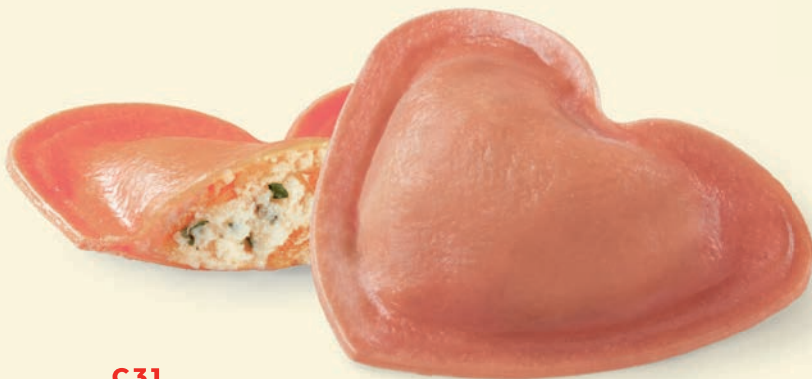
Cuori di formaggio (DE QUESO)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-54%: ricota, quesos 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), pan rallado, sal.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-16,7 g 7 x 1 kg 3 kg



C31

Cuori rossi con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (CON MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA, TOMATE Y ALBAHACA)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, tomate deshidratado, agua, salsa de remolacha deshidratada.

Ingredientes del relleno +/-54%: ricota de búfala, mozzarella de búfala campana DOP 25%, tomate 20%, pan rallado, albahaca 2%, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-16,7 g 7 x 1 kg 3 kg



B23

Ravioli sardi

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, harina de trigo tierno tipo "00", huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: requesón, requesón de oveja 32%, espinacas 9%, pan rallado, sal, perejil, nuez moscada.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 7 x 1 kg 3 kg



C05

Tortellacci toscani (TOSCANOS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: queso Casatella, ricota, queso Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal, ajo.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 7 x 1 kg 3 kg

C37

SFOGLIA
ANTICA

Tortelli con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico (CON MOZZARELLA DE BÚFALA CAMPANA, TOMATE Y ALBAHACA)

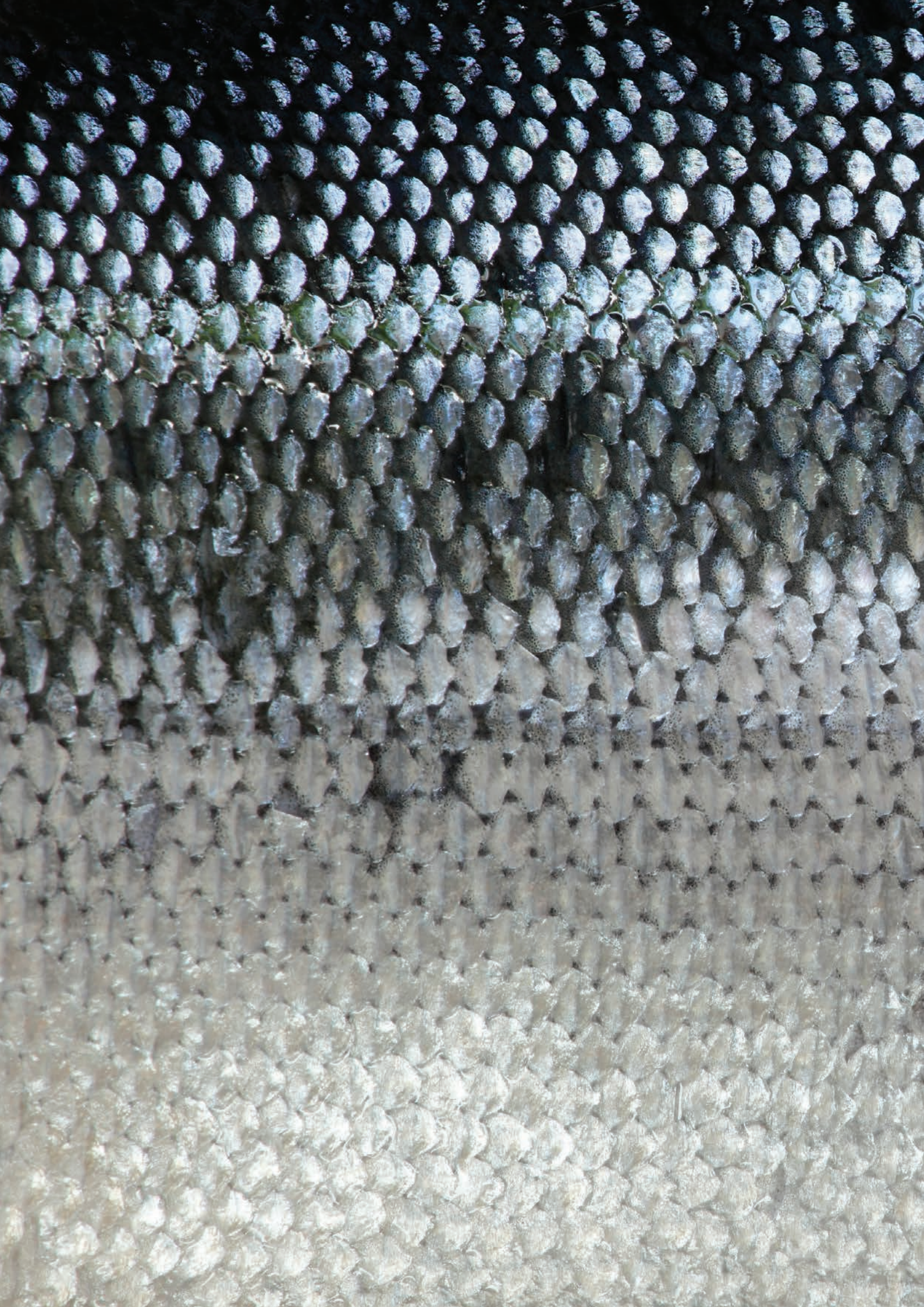
Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota de búfala, mozzarella de búfala campana DOP 24%, tomate 20%, pan, albahaca 2%, sal, aceite de oliva virgen extra, pimienta.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 7 x 1 kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE





C49

Tortelli al sapore di mare

(CON SABOR DE MAR)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: pescado 53%, ricotta, camarón rosa 12,5%, pan rallado, mascarpone, camarón argentino 2%, jugo de limón, perejil, aceite de semilla de girasol, sal, pimienta, ajo.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 8 x 1 kg 3 kg



C26

Tortelli ai crostacei

(DE CRUSTÁCEOS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-57%: crustáceos 62%, pan rallado, perejil, jugo de limón, sal, pimienta, agua, aceite de semilla de girasol, almidón de arroz, gelatina alimentaria de origen animal, ajo.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. +/-17,5 g 8 x 1 kg 3 kg



C43

Giganti neri al salmone

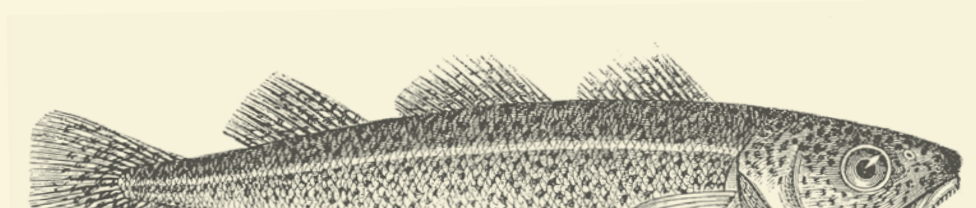
(NEGROS DE SALMÓN)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, tinta de jibias, agua.

Ingredientes del relleno +/-46%: ricotta, salmón ahumado 22,5%, pan rallado, queso Grana Padano DOP, sal.

MÍN. 6-7 ↑ +40% 1 pza. +/-26 g 8 x 1 kg 3 kg





ALTA TRADIZIONE



C27

Rettangoli con salmone e aneto

(CON SALMÓN Y ENELDO)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, tomate deshidratado, jugo de remolacha deshidratada.

Ingredientes del relleno +/-54%: ricota, salmón 14%, mascarpone, salmón ahumado 8%, pan rallado, aceite de semillas de girasol, sal, eneldo, chalote, pimienta.

MIN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-11,1 g 9 x 1 kg 3 kg



C28

Rettangoli alla cernia

(CON MERO)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-54%: mero guisado 38%, ricota, pez blanco, pan rallado, aceite de oliva virgen extra, chalote, perejil, cebollino, sal, pimienta.

MIN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-11,1 g 9 x 1 kg 3 kg



C35

Raviolacci al branzino e profumo di agrumi

(DE LUBINA CON PERFUME DE CÍTRICOS)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-56%: lubina 66%, puré de patatas, aceite de oliva virgen extra, jugo de cítricos (naranja, limón) cáscara de cítricos (naranja, limón), cebollino, ajo, pimienta, sal.

MIN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. +/-18,3 g 8 x 1 kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE





C25

Lunette al tartufo (DE TRUFA)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 48%: ricota, trufa 8%, queso Parmigiano Reggiano DOP, leche entera, queso, pan rallado, sal, aroma.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. \pm 8,3 g 8 x 1 kg 3 kg



C42

Raviolacci ai funghi porcini (DE BOLETUS)

sémola
integral

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, sémola integral de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 56%: ricota, setas mixtas 21% (champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), boletus 8%, pan rallado, queso Grana Padano DOP, aceite de semillas de girasol, sal, ajo.

MÍN. 4-5 ↑ +20% 1 pza. \pm 18,3 g 7 x 1 kg 3 kg



C29

Grantortellone[®] con funghi porcini (CON BOLETUS)

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno \pm 52%: ricota, boletus 8%, setas mixtas 20% (champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal, perejil, ajo.

MÍN. 4-5 ↑ +25% 1 pza. \pm 15,3 g 7 x 1 kg 3 kg





ALTA TRADIZIONE



C10

Giganti con funghi porcini (CON BOLETUS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-47%: ricota, setas mixtas 25% (boletus, champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), queso Grana Padano DOP, pan rallado, boletus 1,5%, sal, boletus en polvo, aceite de semillas de girasol, perejil, ajo.

MIN. 6-7 ↑ +40% 1 pza. +/-26 g 8 x 1 kg 3 kg



C15

Panzerotti con funghi porcini (CON BOLETUS)

SFOGLIA
ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-60%: ricota, setas mixtas 32% (champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), queso Grana Padano DOP, pan rallado, boletus 2%, sal, boletus en polvo, aceite de semillas de girasol, ajo.

MIN. 5-6 ↑ +15% 1 pza. +/-22 g 9 x 1 kg 3 kg





ALTA TRADIZIONE





F01

Gnocchi di patata linea azzurra (LÍNEA AZUL)

Ingredientes: puré de patatas 66%, harina de trigo tierno, sémola de trigo duro, almidón de maíz, sal, harina de arroz.

MÍN. 1-2 ↑ +16% 1 pza. +/-5,5 g 6 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F09

Gran Gnocchi di patata (DE PATATAS)

Ingredientes: puré de patatas 91%, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, harina de arroz.

MÍN. 2 ↑ +15% 1 pza. +/-8,3 g 6 x 1 kg

6 paq. de 1 kg = 6 kg



F10

Gnocchi di patata linea oro (LÍNEA DORADA)

Ingredientes: puré de patatas 91%, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, harina de arroz.

MÍN. 1-2 ↑ +16% 1 pza. +/-5,5 g 6 x 1 kg

6 paq. de 1 kg = 6 kg



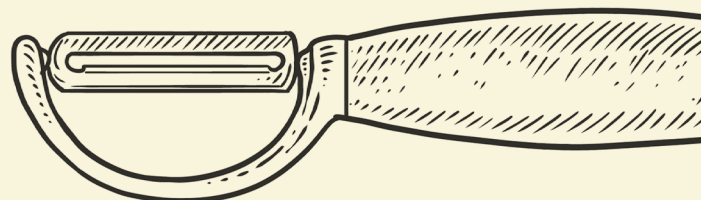
F03

Gnocchi di patata con spinaci (CON ESPINACA)

Ingredientes: puré de patatas 66%, harina de trigo tierno, sémola de trigo duro, almidón de maíz, espinacas deshidratadas, sal, harina de arroz.

MÍN. 1-2 ↑ +15% 1 pza. +/-5,5 g 6 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg





ALTA TRADIZIONE



F07

Gnocchi caserecci alla zucca (DE CALABAZA)

Ingredientes: puré de patatas, puré de calabaza 37%, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, queso Grana Padano DOP, azúcar, sal, nuez moscada, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +10% 1 pza. +/-3,3 g 6 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F08

Gnocchi caserecci alle castagne (DE CASTAÑAS)

Ingredientes: castañas secas rehidratadas y cocidas 67%, copos de patatas, harina de trigo tierno, leche entera, huevos de gallinas criadas en suelo, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +10% 1 pza. +/-3,3 g 6 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F11

Gnocchi caserecci alla rapa rossa (DE REMOLACHA)

Ingredientes: puré de patatas, harina de trigo tierno, jugo de remolacha deshidratada 2%, sal, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +10% 1 pza. +/-3,3 g 6 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F04

Gnocchetti di patata (DE PATATAS)

Ingredientes: puré de patatas 91%, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +20% 1 pza. +/-2,3 g 7 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F06

Gnocchetti all'ortica (DE ORTIGA)

Ingredientes: puré de patatas 91%, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, ortiga deshidratada, sal, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +20% 1 pza. +/-2,3 g 7 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F51

Gnocchi rellenos DE GORGONZOLA

Ingredientes: puré de patatas 55%, harina de trigo tierno, queso Gorgonzola DOP 10%, ricota, sémola de trigo duro, almidón de maíz, pan rallado, sal, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +6% 1 pza. +/-8,3 g 6 x 1 kg

6 paq. de 1 kg = 6 kg



F05

Gnocchetti di patata con spinaci (CON ESPINACA)

Ingredientes: puré de patatas 91%, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, espinacas deshidratadas, sal, harina de arroz.

MÍN. 1 ↑ +20% 1 pza. +/-2,3 g 7 x 1 kg

10 paq. de 1 kg = 10 kg



F50

Gnocchi rellenos CON TOMATE Y MOZZARELLA

Ingredientes: puré de patatas 55%, pulpa de tomate 15%, harina de trigo tierno, mozzarella 5%, sémola de trigo duro, apio, zanahoria, cebolla, almidón de maíz, harina de arroz, aceite de oliva virgen extra, aceite de semillas de girasol, albahaca, azúcar, pimienta.

MÍN. 1 ↑ +6% 1 pza. +/-8,3 g 6 x 1 kg

6 paq. de 1 kg = 6 kg





Prontosfoglia® es una masa al huevo precocida ultracongelada. De gran practicidad y sencillez es una ayuda válida para los cocineros que deben preparar lasañas, timbales y gratinados en general.

G02

Prontosfoglia® Verde (VERDE)

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevo, espinaca deshidratada, agua.

 cm 48x26,5x0,11

60 hojas por cartón 12 hojas por paq. 5 paq. de 2kg = 



Formato para bandejas gastronómicas

G01 / 521

Prontosfoglia®

Ingredientes: sémola de trigo duro, huevo, agua, sal.

 cm 48x26,5x0,11

G01 60 hojas por cartón 12 hojas por paq. 5 paq. de 2kg = 

521 36 hojas por cartón 3 hojas por paq. 12 paq. de 500g = 




H07

Filloidea®


Ingredientes: harina de trigo, agua, almidón, jarabe de glucosa, aceite de semillas de girasol, sal yodada.

Filloidea® es una pasta filo ultracongelada preparada en hojas extendidas ya estiradas, listas para usar. La pasta filo sirve para preparar muchos platos, desde aperitivos hasta postres, especialmente el estrúdel. Es una pasta ultradelgada, casi transparente y muy elástica. Es la base ideal para dar rienda suelta a la creatividad en la cocina.

 cm 78x46  +/-125 g

40 hojas por cartón

2 hojas por paq. 4 paq. por caja

5 cajas por cartón =  5 kg





H01

Sfoglidea®

Ingredientes: harina de trigo tierno, margarina, agua, sal, vinagre de vino.

Envasada en prácticas porciones, Sfoglidea® es la pasta de hojaldre ultracongelada adecuada para preparar alimentos salados y dulces como los volovanes, las milhojas y es una excelente base para tarteletas, hojaldres y barquillos para contener cualquier tipo de mousse o cremas.

 cm 24,5x20x1,8 10 paq. de 1 kg =  10 kg



H06

Frollidea®

Ingredientes: harina de trigo, margarina vegetal, azúcar, huevo, levadura en polvo, sal, aromas, almidón de maíz.

Frollidea® es la pasta frola ultracongelada, envasada en cómodas porciones separadas. Es conveniente para la preparación de postres tales como galletas, tartas y pasteles rellenos.

 cm 23,5x19x2 10 paq. de 1 kg =  10 kg




H02B

Sfoglidea®

LA SOTTILE

Ingredientes: harina de trigo, margarina vegetal, agua, sal, extracto de malta de cebada, mantequilla.

Sfoglidea® La Sottile es la primera pasta de hojaldre ultracongelada preparada en hojas extendidas ya listas para usar. Se recomienda especialmente para la preparación de tartas saladas, canapés, pizzetas de hojaldre, estrúdel, preparaciones de carne y filetes en hojaldre. Es muy adecuada para la preparación de productos con rellenos húmedos (quesos blandos, verduras, embutidos, etc.).

 cm 44x25x0,45 7 hojas  3,22 kg 






H03

Sfoglidea®

DOLCEROTOLO

Ingredientes: harina de trigo, margarina vegetal, agua, sal, extracto de malta de cebada.

Sfoglidea® Dolcerotolo, la primera pasta de hojaldre extendida ultracongelada que se presenta en un único rollo envuelto en papel de horno, que también se puede utilizar para cocinar. Ideal para preparaciones de pastelería como cañoncitos, estrúdel, base para torta milhojas y pequeñas preparaciones saladas (canapés, pizzetas, volovanes).

 cm 40x100x0,3 4 hojas de 1,5 kg =  6 kg 






C23C

Crespelle naturali (NATURALES)

Ingredientes de la masa: leche entera, harina de trigo, huevos de gallinas criadas en suelo, azúcar, sal.

Ø 17 cm  +/-27 g 60 pzas.  1,6 kg





C23V

Crespelle ricotta ed erbette (RICOTA Y HIERBAS)



Ingredientes de la masa: leche entera, harina de trigo, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, azúcar.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota 71%, acelga fresca 20%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

← 17 cm →  +/-70 g 24 pzas.  1,7 kg



C23F

Crespelle ai funghi (DE SETAS)



Ingredientes de la masa: leche entera, harina de trigo, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, azúcar.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota, setas mixtas 26% (boletus, champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), queso Grana Padano DOP, pan rallado, aceite de semillas de girasol, sal, perejil, ajo.

← 17 cm →  +/-70 g 50 pzas.  1,7 kg




C23A

Crespelle agli asparagi (DE ESPÁRRAGOS)



Ingredientes de la masa: leche entera, harina de trigo, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, azúcar.

Ingredientes del relleno +/-57%: ricota, espárragos 28%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, espárragos deshidratados, sal, aceite de semillas de girasol, cebolla, ajo.

← 17 cm →  +/-70 g 24 pzas.  1,7 kg



ALTA TRADIZIONE

la pasta para horno



B09

Cannelloni ricotta e spinaci (RICOTA Y ESPINACAS)

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-63%: ricota 66% espinacas 22%, pan rallado, queso Grana Padano DOP, sal.

Ø 3,8 cm ← 12cm → 1 pza. +/-60 g 50 pzas. 3 kg



B10

Ricciolo[®] ricotta e spinaci (RICOTA Y ESPINACAS)

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-73%: ricota, speck 84%, espinacas 7%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

Ø 6,3 cm 1 pza. +/-60 g 50 pzas. 3 kg



A10

Cannelloni alla carne (DE CARNE)

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-63%: carne 29% (carne vacuna, carne de cerdo), mortadela, huevos de gallinas criadas en suelo, queso Parmigiano Reggiano DOP, apio, zanahorias, cebolla, caldo, ricota, queso, espinacas, pan rallado, aceite de semillas de girasol, sal, especias, ajo.

Ø 3,8 cm ← 12cm → 1 pza. +/-60 g 50 pzas. 3 kg



A17

Ricciolo[®] speck e provola (SPECK Y QUESO PROVOLA)

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno +/-73%: ricota, speck 10%, queso Provolone 7%, pan rallado, sal.

Ø 6,3 cm 1 pza. +/-60 g 50 pzas. 3 kg

Estilo alimenticio que nace de una elección de respeto para el propio organismo y para el ambiente en todas sus formas de vida, la dieta Plant Based pone como eje:

- la protección de la biodiversidad
- la valorización de los productos simples, sin aditivos, colorantes, conservantes ni aromas, caracterizados por una lista de ingredientes corta y constituida por una lista de materias primas adulteradas e lo menos posible
- el respeto de los ritmos y de los tiempos de la naturaleza



E20PB

Linguine di verdura, piselli e lenticchie

LINGUINE DE VERDURA, GUISANTES Y LENTEJAS

Ingredientes: coliflor 27 %, agua, fécula de patata, harina de lentejas 10,3 %, almidón de maíz, harina de guisante 9 %, harina de arroz, harina de maíz, fibra vegetal (Psyllium), espesante: goma xanthan, aceite de semillas de girasol.

MIN. 1 ↑ +5% 1 pza. +/-35 g 5 x1 kg 3 kg

BAJO EN GRASA

SIN GRASAS SATURADAS

FUENTE DE FIBRA

**PRODUCTO
VEGANO**





E17BIO

Tagliatelle con farina di farro integrale bio (CON HARINA DE FARRO INTEGRAL BIO)

Ingredientes: sémola de trigo duro*, harina de farro integral*, huevo*, agua.

MÍN. 3-4 ↑ +70% 1 pza. +/-28 g 10 x 1 kg 3 kg

*PRODUCTO DE AGRICULTURA BIOLÓGICA



B19BIO

Ravioli con ricotta e spinaci bio

(RICOTA Y ESPINACAS BIO)

SFOGLIA ANTICA

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro*, huevo*, agua.

Ingredientes del relleno +/-46%: ricotta* 67%, espinacas* 22%, pan rallado*, queso Parmigiano Reggiano DOP*, sal.

MÍN. 5-6 ↑ +25% 1 pza. +/-7,1 g 8 x 1 kg 3 kg



A18BIO

Tortellini bolognesi bio (CON CARNE BIO)

Ingredientes de la pasta: sémola de trigo duro*, huevo*, agua.

Ingredientes del relleno +/-32%: mortadela* 44%, queso Parmigiano Reggiano DOP*, carne de cerdo*, pan rallado*, aceite de oliva virgen extra*, sal, nuez moscada*, ajo*, pimienta*, romero*.

MÍN. 3-4 ↑ +40% 1 pza. +/-3,2 g 8 x 1 kg 3 kg



ALTA TRADIZIONE





Conocido localmente como "E Bartlàz", el Bartolaccio es un tortello típico de la tradición de la región italiana de Emilia-Romagna. Está relleno de piadina y de los ingredientes con los que se rellena la más clásica de las piadinas mismas.

Forma parte de las pastas a la plancha, que no se cuecen en agua, sino a la plancha. Nuestro Bartolaccio también se presta perfectamente a la fritura.

C44STR

Bartolacci



CON SQUACQUERONE Y PIADINA

Ingredientes de la pasta: harina de trigo tierno, agua.

Ingredientes del relleno +/-48%: queso squaquerone 73%, piadina 21%, queso fresco, lechuga, vinagre, pimienta, sal.

 plancha: 3
freidora: 2/3  +/-37 g  x 1kg 

MODO DE PREPARACIÓN:

- Descongelar aproximadamente 30 minutos antes de la cocción
- Freír o cocer a la plancha
- ¡NO COCER EN AGUA!





HABÍA UNA VEZ

Un pequeño laboratorio de pasta fresca de 45 metros cuadrados en el pequeño centro de Lavezzola en Romagna.

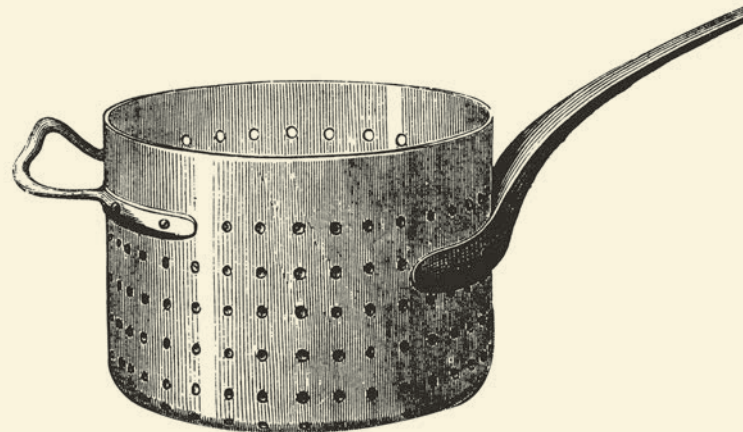
Había, pero una vez. Ahora hay una planta de 71.500 metros cuadrados, de los cuales 35.000 son de área productiva, llamada **Surgital®**, la primera empresa italiana que produce pasta fresca, platos listos y salsas para la restauración de calidad.

una historia de verdadera calidad

Es difícil de explicar cómo todo esto ha sido posible en poco más de treinta años, salvo con una verdadera obsesión por la calidad.

Para nuestra masa, elaborada en un ambiente cálido y húmedo, como aún enseñan las abuelas, solo **se utilizan huevos frescos pasteurizados, al menos 5 por kilo de harina.**

La harina es exclusivamente de sémola de trigo duro, lo que garantiza una pasta elástica con una excelente conservación de sus propiedades durante la cocción.

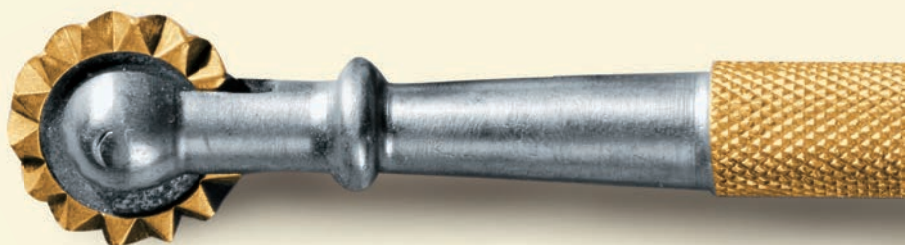


Todo sabiamente ultracongelado, para conservar la fragancia y hacerla llegar, como se acaba de hacer, a las mesas de más de 60 países del mundo.

Las mejores materias primas se compran directamente en los lugares originarios de producción y, cuando sea posible, las producciones DOP.

Todos los huevos provienen de crías en tierra. Todos los ingredientes se elaboran siempre en la empresa.

Un equipo de biólogos controla estrictamente todo lo que se compra y se produce todos los días. Los sistemas de producción se diseñan y se ponen a punto en colaboración con las empresas que los fabrican para que reproduzcan lo más fielmente posible los pasos de la elaboración manual.



herencia e intuición

Elegimos el nombre Surgital® en 1995, para expresar en una sola palabra los dos aspectos clave de nuestra actividad: la tradición culinaria italiana y la ultracongelación.

La tradición la heredamos, a la ultracongelación la hemos intuida y adoptada como el mejor método para conservar la pasta, el más natural, el más antiguo y el único que permite no utilizar conservantes. Nuestros productos van de 80 °C a -20 °C en muy poco tiempo, en un

máximo de 40 minutos, lo que garantiza una higiene absoluta y conserva todas sus cualidades nutricionales y organolépticas de forma extraordinaria.

Gracias a la tecnología I.Q.F. (Individually Quick Frozen) cada pieza es ultracongelada para que pueda ser utilizada individualmente, lo que permite reducir completamente los desperdicios y controlar el food cost. Hoy contamos con una cámara frigorífica totalmente automatizada de 70.000 metros cúbicos.





+ sostenibilidad en los procesos de producción

- 642 toneladas de CO² al mes



el placer de la investigación

En nuestro **Centro de Investigación y Desarrollo**, un equipo de chefs materializa a nuestro deseo incansable de experimentar con nuevos tipos de pasta fresca, ingredientes especiales y combinaciones inusuales.

Se trabaja en perfeccionar los productos existentes y se estudia la manera de obtener una pasta cada vez más apta para contener salsas y condimentos.

En el 2009, en nuestras plantas, inauguramos **De Gusto - el Ateneo de la Pasta**, un gran espacio creado como lugar de formación, degustación, conocimiento e intercambio. Recibimos a clientes, chefs, estudiantes, organizamos eventos y cursos de cocina.

Surgital®: nuestro compromiso para un mundo más sostenible

Para preservar el territorio basamos nuestro crecimiento en la eficiencia energética. Generamos toda la energía que necesitamos a través de tres innovadoras instalaciones para la producción de energía limpia: un sistema fotovoltaico de 1000 kw/h, una central de cuadrigeneración alimentada con metano con una potencia eléctrica de 6000 kw/h, y una central de tres turbinas sin petróleo de 600 kw/h.

Utilizamos depuradores internos y reducimos los consumos de agua gracias a un sistema de ósmosis inverso que reutiliza el agua destinada al desagüe para el enfriamiento de la instalación. Producimos y compramos, además, las materias primas directamente en los lugares originarios de producción, respetando cada estación.

Nos esforzamos cada día en hacer que nuestros procesos de producción sean más sostenibles.

¡DESCUBRE MÁS!





alta calidad certificada

Creamos primeros platos, pero ante todo creamos ideas.

Llevamos a las mesas de todo el mundo la alta calidad certificada, es decir el corazón de Italia.

Desde 1996 Surgital® trabaja respetando los planes de autocontrol aplicando el método **HACCP**. Además, en el transcurso de los años, ha obtenido **las certificaciones más importantes en materia de seguridad alimenticia, organización empresarial, respeto medioambiental y responsabilidad social empresarial**.

Algunos de nuestros productos también cuentan con las principales certificaciones religiosas: Halal y Kosher.

una gran familia

El trabajo apasionado de los cientos de personas que hacen posible que ese sueño llamado Surgital® se haga realidad cada día, descansa sobre cimientos sólidos: una familia unida.

Romana Tamburini, actual presidenta y directora de producción, y Edoardo Bacchini, director general. Y sus tres hijos: Massimiliano Bacchini, director comercial, Elena Bacchini, directora de marketing, y Enrica Bacchini, directora de investigación, desarrollo y sistemas de gestión. Nacimos como una empresa familiar y, en cierto modo, lo seguimos siendo.

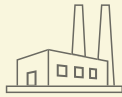


ALTA TRADIZIONE

SURGITAL® EN NÚMEROS

NUESTRAS CIFRAS

PLANTA



35.000 m²
de superficie productiva



34
líneas de producción

DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO



6.000 m²
de superficie total

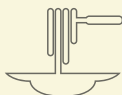
70.000 m³
de capacidad de almacenamiento

14.000
paletas

[CADA DÍA PRODUCIMOS]



175
toneladas
de pasta fresca



90.000
platos listos



30
toneladas de salsas
en pepitas

SOMOS EL COLABORADOR IDEAL PARA LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS



RESTAURACIÓN



RESTAURACIÓN GALARDONADA



CADENAS DE RESTAURACIÓN



BAR



CATERING,
RESTAURACIÓN
COLECTIVA



HOTELES



SERVICIOS DE
TRANSPORTE

Y MUCHO MÁS...



GDO



VENTA
A DOMICILIO



INDUSTRIA

LABORATORIO TORTELLINI®

Y EL PACK PRÁCTICO...



...que te habla,

con su ETIQUETA que sella la presentación protegiendo el producto y que contiene, claramente visible, toda la información más importante: tiempos y modos de cocción, ingredientes e imagen del producto.

...que te escucha.

con SURGIPACK, diseñado para responder a tu necesidad de practicidad, rapidez y calidad en la cocina. De hecho, Surgipack es la bolsa con un sistema de apertura y cierre exclusivo y muy práctico que te facilitará el trabajo y mantiene intacta el aroma de la pasta. La distinguirás a primera vista en tu congelador.



APROBADO POR



Socio Sostenitore
la Universidad
de Ciencias Gastronómicas
de Pollenzo



Laboratorio Tortellini® es una marca de



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
surgital.it