



IL GRANDE LABORATORIO DELLA PASTA FRESCA

ENTRA NEL MONDO SURGITAL



A11



AGNOLOTTI PIEMONTESI



La sfoglia (54%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (46%): carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

DETTAGLI PRODOTTO:



5-6
min



120 gr



+25%
dopo cottura



1,08€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C44STR



BARTOLACCI CON squacquerone e piadina

La sfoglia (36%): Farina di grano tenero tipo "00", acqua.

Il ripieno (64%): Squacquerone 73%, piadina 21%, formaggio fresco, insalata "lattughino", aceto di vino, pepe, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +20% dopo cottura  1,11€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E11



BIGOLI (RICETTA VENETA)



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 8-9 min  100 gr  +55% dopo cottura  0,51€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D24



BUSIATE



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:



2-3
min



100 gr



+35%
dopo cottura



0,47€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D22



CALAMARATA (RICETTA CAMPANA)

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:

 3-4 min  110 gr  +35% dopo cottura  0,57€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:



A10

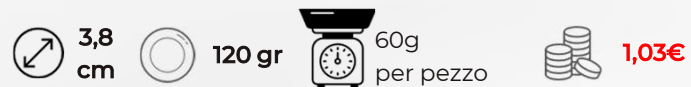
CANNELLONI ALLA CARNE



La sfoglia (37%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (63%): Carne 29%, mortadella, ortaggi in proporzione variabili, brodo, ricotta, formaggio, spinaci, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

DETTAGLIO PRODOTTO:



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:



B09

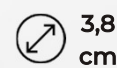
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI



La sfoglia (37%): Pasta all'uovo 67% (semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

Il ripieno (63%): Ricotta (66%), spinaci in foglia (22%), pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



3,8
cm



120 gr



60g
per pezzo



0.96€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C30



CAPPELLACCI DI ZUCCA VIOLINA



La sfoglia (49%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (51%): Zucca violina 65%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



130 gr



+25%
dopo cottura



1,17€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A12



CASONCELLI (RICETTA BERGAMASCA)



La sfoglia (50%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (50%): Carne di bovino, carne di suino, pangrattato, uova, ortaggi in proporzione variabile, pera disidratata, amaretto, uva sultanina, prezzemolo, vino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

DETTAGLI PRODOTTO:



3-4
min



120 gr



+25%
dopo cottura



1,09€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D21



CAVATIELLI (RICETTA PUGLIESE)



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  100 gr  +50% dopo cottura  0,52€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C23A



CRESPELLE AGLI ASPARAGI



La pastella (43%): Latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

Il ripieno (57%): Ricotta, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati 0,5%, sale, olio di semi di girasole, cipolla, aglio.

PRODUCT DETAILS:



17
cm



144gr



+/- 70g
a pezzo



1,52€

PREPARATION TIPS:





C23F



CRESPELLE AI FUNGHI



La pastella (43%): Latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale.

Il ripieno (57%): Ricotta, funghi in proporzione variabile 26% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

PRODUCT DETAILS:



17
cm



144gr



+/- 70g
a pezzo



1,51€

PREPARATION TIPS:



C23C

CRESPELLE NATURALI

Il brand della tradizione italiana ti offre anche **soluzioni versatili e gustose.**

Ingredienti: Latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale, zucchero.

 0,30€



F04



GNOCCHETTI DI PATATA



Ingredienti: Purea di patate 91%, farina di grano tenero di tipo "00", uova, sale, farina di riso.

DETTAGLI PRODOTTO:

 1 min  130 gr  +20% dopo cottura  0,42€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F05



GNOCCHETTI CON SPINACI



Ingredienti: Purea di patate 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

DETTAGLI PRODOTTO:



1
min



130 gr



+20%
dopo cottura



0,42€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B13

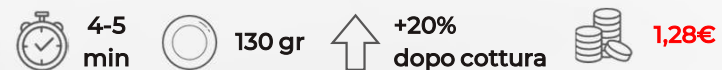


CUORI DI FORMAGGIO

La sfoglia (46%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (54%): ricotta, formaggi 42% (Taleggio DOP, Grano Padano DOP, robiola, Edamer). pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C31



CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

La sfoglia (46%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, pomodori disidratati, acqua, succo di rapa rossa disidratata.

Il ripieno (54%): Ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 25%, pomodoro 20%, pangrattato, basilico 2%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C20




FIOCCHETTI AL GORGONZOLA



La sfoglia (62%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (38%): Gorgonzola DOP 48%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  110 gr  +25% dopo cottura  1,06€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A13




FIOCCHI® SPECK E FONTINA



La sfoglia (62%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (38%): Fontina DOP 20%, ricotta, speck 18%, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  110 gr  +35% dopo cottura  0,92€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C19



FIOCCHI® FORMAGGIO E PERE



La sfoglia (62%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (38%): Pera disidratata 42%, formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pangrattato .

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  100 gr  +35% dopo cottura  0,97€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D23



FUSILLONI DI PASTA FRESCA all'uovo



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 5 min  100 gr  +45% dopo cottura  0,49€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D01



GARGANELLI ROMAGNOLI (RICETTA ROMAGNOLA)

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua, sale

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



100 gr



+50%
dopo cottura



0,63€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C43



GIGANTI NERI AL SALMONE



La sfoglia (54%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, nero di seppia 1% .

Il ripieno (46%): Ricotta, salmone affumicato 22,5%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 6-7 min  120 gr  +40% dopo cottura  1,30€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C10



GIGANTI CON FUNGHI PORCINI



La sfoglia (53%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, nero di seppia 1% .

Il ripieno (47%): Ricotta, funghi in proporzione variabile 25%, pangrattato, Grana Padano DOP, funghi porcini 1,5% (, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio.

DETTAGLI PRODOTTO:

 6-7 min  120 gr  +40% dopo cottura  1,16€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C09





GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE



La sfoglia (53%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (47%): ricotta 60%, bietta erbetta 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 6-7 min  120 gr  +40% dopo cottura  1,12€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D25



GNOCCHETTI SARDI - MALLOREDDUS

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



100 gr



+40%
dopo cottura



0,48€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F07



GNOCCHI CASERECCI ALLA ZUCCA

Ingredienti: Purea di patate, purea di zucca 37%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, Grana Padano DOP, zucchero, sale, noce moscata, farina di riso.

DETTAGLI PRODOTTO:



1
min



140 gr



+10%
dopo cottura



0,67€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F01



GNOCCHI DI PATATA - LINEA AZZURRA



Ingredienti: Purea di patate 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso

DETTAGLI PRODOTTO:



1-2
min



140 gr



+16%
dopo cottura



0,26€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F04



GNOCCHETTI DI PATATA



Ingredienti: Purea di patate 91%, farina di grano tenero di tipo "00", uova, sale, farina di riso.

DETTAGLI PRODOTTO:

 1 min  130 gr  +20% dopo cottura  0,45€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F05



GNOCCHETTI CON SPINACI



Ingredienti: Purea di patate 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

DETTAGLI PRODOTTO:

 1 min  130 gr  +20% dopo cottura  0,48€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F10



GNOCCHI DI PATATA - LINEA ORO



Ingredienti: Purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

DETTAGLI PRODOTTO:

 1-2 min  140gr  +16% dopo cottura  **0,47€**

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F50



GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO MOZZARELLA



Ingredienti: Purea di patata 55%, polpa di pomodoro 15%, farina di grano tenero, mozzarella 5%, semola di grano duro, mozzarella 5%, ortaggi in proporzione variabile, amido di mais, farina di riso, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, zucchero, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:

 1 min  140gr  +6% dopo cottura  0,95€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





F09



GRAN GNOCCHI DI PATATA



Ingredienti: Purea di patata 91% (acqua, fiocchi di patate 38%, fecola di patata, farina di grano tenero tipo "00", uova 1,5%, sale, farina di riso spolverata in superficie.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2 min  140gr  +15% dopo cottura  0,47€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D07



GRAMIGNA GIALLA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 5-6 min  100 gr  +55% dopo cottura  0,49€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D09



GRAMIGNA PAGLIA E FIENO



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



5-6
min



100 gr



+55%
dopo cottura



0,49€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B15



GRANTORTELLONE® RICOTTA E SPINACI



La sfoglia (44%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (56%): ricotta 70%, spinaci 17%. Grano Padano DOP, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,10€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B16





GRANTORTELLONE® VERDE RICOTTA E SPINACI



La sfoglia (44%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci, acqua.

Il ripieno (56%): ricotta 70%, spinaci 17%. Grano Padano DOP, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,10€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C29



GRANTORTELLONE® CON FUNGHI PORCINI



La sfoglia (46%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (52%): Ricotta, funghi porcini 8%, funghi misti 20% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla). Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

DETTAGLI PRODOTTO:



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D16



RIMINESI (RICETTA RIMINESE)



Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



2-3
min



100 gr



+35%
dopo cottura



0,52€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D12



MACCHERONI AL TORCHIO



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  100 gr  +40% dopo cottura  0,49€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B05



MEZZELUNE VERDI RICOTTA E SPINACI



La sfoglia (41%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

Il ripieno (59%): Ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  110 gr  +30% dopo cottura  0,89€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B04



MEZZELUNE RICOTTA E SPIANCI



La sfoglia (41%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (59%): Ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



110 gr



+30%
dopo cottura



0,89€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D04



ORECCHIETTE (RICETTA PUGLIESE)



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +50% dopo cottura  0,59€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D19

PACCHERI



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  110 gr  +50% dopo cottura  0,58€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E10



PAPPARDELLE



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



3-4
min



100 gr



+60%
dopo cottura



0,52€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D15



PASSATELLI (RICETTA ROMAGNOLA)

Ingredienti: Uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, farina di grano tenero tipo "0", sale, noce moscata.

DETTAGLI PRODOTTO:

 1 min  110 gr  +25%
dopo cottura  1,28€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E14



PICI (RICETTA DI SIENA E GROSSETO)



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:

 6-7 min  100 gr  +90% dopo cottura  0,51€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D18



PIZZOCCHERI (RICETTA DELLA VALTELLINA)



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, farina integrale di grano saraceno 22%, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



5-6
min



100 gr



+50%
dopo cottura



0,50€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C38



RAVIOLACCI AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI



La sfoglia (44%): Semola di grano duro 49%, farina di farro integrale 25%, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (56%): Ricotta, Grana Padano DOP, Casatella, noci 17%, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



120 gr



+20%
dopo cottura



1,19€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C32



RAVIOLACCI AI CARCIOFI



La sfoglia (44%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%,acqua, aroma naturale di carciofo 5%.

Il ripieno (56%): Ricotta, carciofi 30%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +20% dopo cottura  1,13€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C42



RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI



La sfoglia (44%): Semola di grano duro, semola integrale di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (56%): Ricotta, funghi misti 21% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), funghi porcini 8%, pangrattato, Grano Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, aglio.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +20% dopo cottura  1,15€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B01



RAVIOLI RICOTTA E BIETA



La sfoglia (54%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (46%): Ricotta 66%, bieta erbetta 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 5-6 min  120 gr  +25% dopo cottura  0,98€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C34



RAVIOLI ALLA BORRAGINE (RICETTA LIGURE)



La sfoglia (44%): Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (56%): Ricotta, borragine 22%, Grana Padano DOP, maggiorana, pangrattato, salvia, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



2-3
min



120 gr



+20%
dopo cottura



0,97€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A16



RAVIOLI DEL PLIN (RICETTA DELLE LANGHE E DELL'ALTO MONFERRATO)



La sfoglia (65%): Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (35%): carne 42% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, sedano, carote, cipolla, brodo, spinaci, pangrattato, porro, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

DETTAGLI PRODOTTO:



CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A20



RAVIOLACCI CON 'NDUJA E PECORINO



La sfoglia (44%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (56%): Ricotta, nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +20% dopo cottura  1,15€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C27



RETTANGOLI ROSA CON SALMONE E ANETO



La sfoglia (46%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, pomodoro disidratato 2%, succo di rapa rossa disidratata.

Il ripieno (54%): Ricotta, salmone 14%, mascarpone, salmone affumicato 8%, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



110 gr



+20%
dopo cottura



1,08€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C28



RETTANGOLI ALLA CERNIA



La sfoglia (46%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (54%): Cernia brasata 38%, ricotta, limanda, pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  110 gr  +20% dopo cottura  1,22€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:



A17

RICCIOLE® SPECK E PROVOLA

La sfoglia (27%): Pasta all'uovo 67% (semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

Il ripieno (73%): Ricotta, speck 10%, provolone 7%, pangrattato, sale.

DETTAGLIO PRODOTTO:

 6,3 cm  120 gr  60g per pezzo  1,03€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE



B10

RICCIOLE® RICOTTA E SPINACI

La sfoglia (27%): Pasta all'uovo 67% (semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

Il ripieno (73%): Ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 6,3 cm  120 gr  60g per pezzo  **0,97€**

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D17



SCIALATIELLI



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  100 gr  +50% dopo cottura  0,52€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D10

SEDANINI GIALLI



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  100 gr  +50% dopo cottura  **0,49€**

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E06



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



5-6
min



100 gr



+60%
dopo cottura



0,51€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E16



SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  120 gr  +50% dopo cottura  0,44€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D02



STRIGOLI®



Ingredienti: Farina di grano tenero, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +45% dopo cottura  0,62€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D03



STRIGOLI® VERDI



Ingredienti: Farina di grano tenero, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



120 gr



+45%
dopo cottura



0,62€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D13



STRIGOLONI



Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

DETTAGLI PRODOTTO:



4-5
min



100 gr



+50%
dopo cottura



0,52€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





D06



STROZZAPRETI



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:



3-4
min



100 gr



+50%
dopo cottura



0,49€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E04



TAGLIATELLE



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 3-4 min  100 gr  +70% dopo cottura  0,51€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E15



TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  100 gr  +65% dopo cottura  0,53€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E01



TAGLIOLINE GIALLE



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  100 gr  +70% dopo cottura  0,52€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E07



TAGLIOLINE AL NERO DI SEPPIA



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18%, acqua, nero di seppia 1%, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  100 gr  +90% dopo cottura  0,57€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





E02



TAGLIOLINE VERDI



Ingredienti: Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, spinaci disidratati 1%, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  100 gr  +70% dopo cottura  0,50€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C49



TORTELLI AL SAPORE DI MARE

La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (57%): Pesce 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +25% dopo cottura  1,29€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A14



TORTELLACCI RUSTICI AL CAPRIOLO



La sfoglia (52%): Semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (48%): Carne di capriolo brasata 82% (carne di capriolo, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, Grana Padano DOP.

DETTAGLI PRODOTTO:



6-7
min



120 gr



+35%
dopo cottura



1,40€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C41



TORTELLI AGLI ASPARAGI



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, asparagi disidratati 2%, spinaci disidratati.

Il ripieno (57%): Ricotta, asparagi 39%, pangrattato,, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,12€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

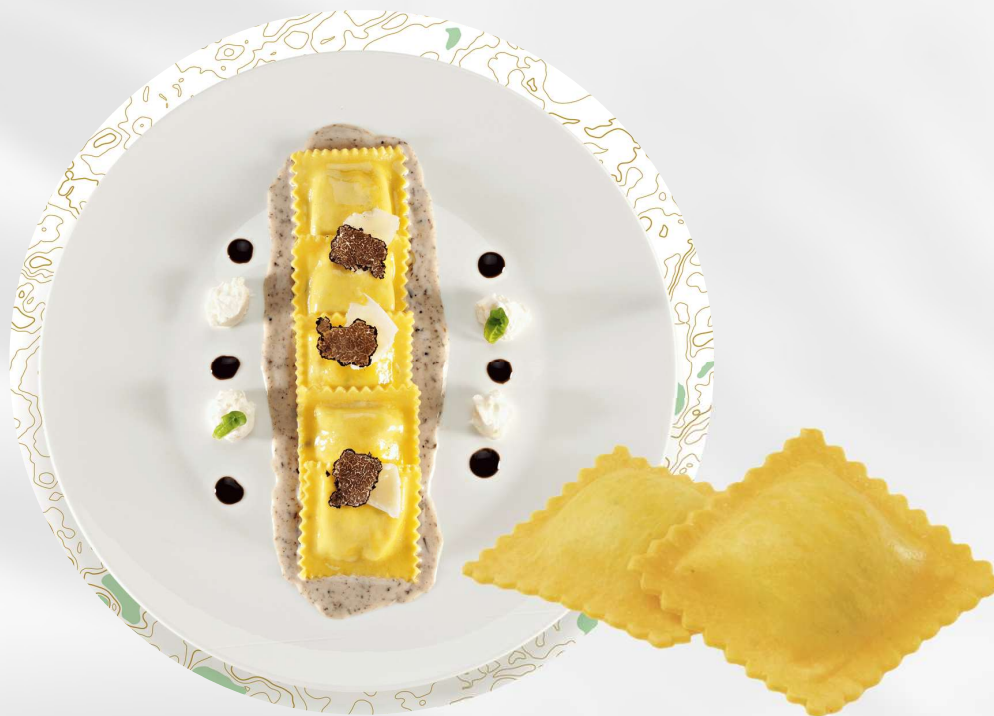




C37



TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (57%): Ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 24%, pomodoro 20%, pane, basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,21€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C26



TORTELLI AI CROSTACEI



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (57%): Crostacei 62% (gambero argentino, astice americano, granchio), pangrattato, prezzemolo, succo di limone, sale, pepe, acqua, olio di semi di girasole, amido di riso, gelatina alimentare di origine animale, aglio.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +25% dopo cottura  2,40€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C04



TORTELLI DI PATATA



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (57%): Purea di patata 59%, ricotta, latte scremato in polvere, Grana Padano DOP, sale, spezie.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,10€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C16





TORTELLI AL RADICCHIO ROSSO

La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (57%): Ricotta, radicchio rosso 22.4%, Grano Padano DOP; pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,12€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C51



TORTELLI ALLA RICCIOLA



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (57%): Ricciola del pacifico e/o Ricciola Oceanica 36%, limanda/brotula, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  120 gr  +25% dopo cottura  1,42€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





B08



TORTELLI RICOTTA E SPINACI



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Il ripieno (57%): ricotta 70%, spinaci 19%, Grano Padano DOP, pangrattato, sale.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,09€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





C24



TORTELLI ALLA ZUCCA VIOLINA



La sfoglia (43%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (57%): Zucca violina 70%, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, pangrattato, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

DETTAGLI PRODOTTO:

 4-5 min  130 gr  +25% dopo cottura  1,19€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A02



TORTELLINI BOLOGNESI



La sfoglia (68%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (32%): Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

DETTAGLI PRODOTTO:

 3-4 min  120 gr  +40% dopo cottura  1,10€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





A03



TORTELLINI MIGNON



La sfoglia (70%): Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Il ripieno (30%): Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

DETTAGLI PRODOTTO:

 2-3 min  100 gr  +35% dopo cottura  0,93€

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:





G01



PRONTOSFOGLIA®



Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.

PRODUCT DETAILS:

↑ 26.5 cm | ←→ | 48 cm



10 kg
2 Kg x 5 confezioni/
60 fogli



0.09€

PREPARATION TIPS:





G02



PRONTOSFOGLIA® VERDE



Ingredienti: Semola di grano duro, uova 18,5%, acqua, spinaci disidratati 1%.

PRODUCT DETAILS:

↑
↓ 26.5 cm | ←→ | 48 cm



10 kg
2 Kg x 5 confezioni



0,09€

PREPARATION TIPS:

