

The Art of Primo.



The Art of Primo.

PASTIFICIO
BACCHINI[®]



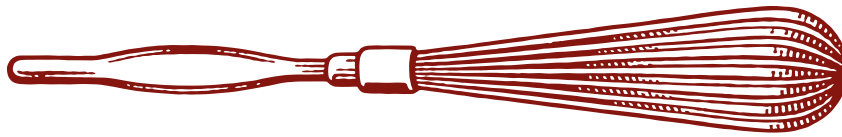
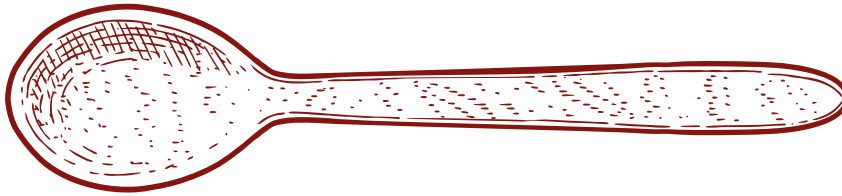
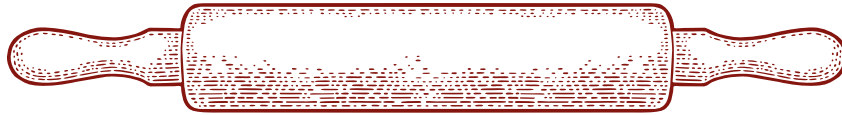
ALTA TRADIZIONE



Cambia il nome, non la pasta.

PASTIFICIO BACCHINI, IL MARCHIO CHE PORTA IL NOSTRO NOME E IL NOSTRO IMPEGNO. UN UNICO BRAND, UNA GAMMA COMPLETA: PASTA, SFOGLIE E SUGHI STUDIATI PER OFFRIRE AL FOOD SERVICE NON SOLO QUALITÀ E GUSTO, MA ANCHE PRATICITÀ OPERATIVA, RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E CONTROLLO DEI COSTI. SOLUZIONI PENSATE PER RENDERE OGNI SERVIZIO PIÙ EFFICIENTE, VELOCE E SICURO, SENZA MAI RINUNCIARE ALL'ECCELLENZA SURGITAL. CON ANCORA PIÙ CHIAREZZA, FIDUCIA E VALORE PER LA TUA CUCINA.

PASTIFICIO BACCHINI: IL NOME CAMBIA, LA PASSIONE RESTA.



L'arte del primo piatto all'italiana.

SIAMO NATI IN ROMAGNA, DOVE
**STARE A TAVOLA È UNA COSA
SERIA:** QUI, CUCINARE È UN
GESTO D'AMORE, LE RICETTE SI
CUSTODISCONO GELOSAMENTE
IN FAMIGLIA E L'ARTE DEL PRIMO
PIATTO SI TRAMANDA COME
UN'EREDITÀ PREZIOSA.

CON LA STESSA PASSIONE
E DEDIZIONE, DIAMO VOCE
AL MEGLIO DELLA TRADIZIONE
GASTRONOMICA NAZIONALE,
PREPARANDO PER VOI PASTE
LUNGHE E CORTE, SFOGLIE
E RIPIENI, SUGHI E SPECIALITÀ
CHE FANNO DEL NOSTRO
PRODOTTO UN RITRATTO
AUTENTICO DEL GUSTO ITALIANO,
IN TUTTE LE SUE SFUMATURE.



Tante soluzioni, un solo nome.

The Art of Pasta.



ALTA TRADIZIONE

PAG. 8

L'ALTA TRADIZIONE DELLA PASTA FRESCA ITALIANA:

PASTA CORTA
PASTA LUNGA
RIPIENI DI VERDURE
RIPIENI DI FRUTTA
RIPIENI DI CARNE
RIPIENI DI FORMAGGI
RIPIENI DI PESCE
RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFI
GNOCCHI
PASTA DA FORNO
PLANT BASED
PASTA BIOLOGICA
PASTA ALLA LASTRA

The Art of Sugo.



SUGHI

PAG. 58

LINEA DI SUGHI PRONTI IN PEPITE®:

L'INGREDIENTE SEGRETO
DEI TUOI PIATTI MIGLIORI
E IL COMPAGNO IDEALE
DELLA NOSTRA PASTA.

The Art of Sfoglia.



PRONTOSFOGLIA

PAG. 66

**FOGLI DI PASTA FRESCA
ALL'UOVO PRONTI ALL'USO
PER LASAGNE, TIMBALLI
E GRATINATI.**

PASTIFICIO BACCHINI È IL PARTNER IDEALE
PER IL FOOD SERVICE: **AFFIDABILE, COMPLETO, EFFICIENTE.**

CON IL NOSTRO ASSORTIMENTO DI PASTE LUNGHE
E CORTE, SFOGLIE, SUGHI E SPECIALITÀ TI FORNIAMO TUTTO
CIÒ CHE TI SERVE PER PREPARARE UN PIATTO A REGOLA
D'ARTE CON IL **MASSIMO DELLA QUALITÀ E DELLA PRATICITÀ.**

LE NOSTRE SOLUZIONI **OTTIMIZZANO**
I PROCESSI E LE PREPARAZIONI IN CUCINA,
AIUTANDOTI A RIDURRE I COSTI, I TEMPI E GLI SPRECHI.

The Art of Express.



PAG. 68

LA QUALITÀ DELLA NOSTRA
PASTA FRESCA INCONTRA
LA PRATICITÀ DELLA
COTTURA ESPRESSA.

The Art of Bakery.



PAG. 82

UNA GAMMA DI **PRODOTTI**
DA FORNO E SFOGLIE
PER PREPARAZIONI DOLCI
E SALATE, PRATICHE E
PRONTE ALL'USO.

The Art of Essential.



PAG. 88

I GRANDI CLASSICI DI
PASTA FRESCA PER
LA **RISTORAZIONE**
COLLETTIVA.



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA VEGAN



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA
VEGETARIANA



RICETTA SENZA
LATTE E DERIVATI

PASTIFICIO BACCHINI® OFFRE UN'AMPIA GAMMA DI RICETTE VEGETARIANE, VEGANE E SENZA LATTE E DERIVATI,
PENSATE PER SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE ALIMENTARI E RENDERE IL TUO MENÙ PIÙ INCLUSIVO.

L'unicità di Pastificio
Bacchini nasce da un
equilibrio perfettamente
calibrato tra materie prime
selezionate, lavorazioni
attente e tecnologie in grado
di preservare il sapore, la
consistenza e la freschezza
dei prodotti.

SOLO COSÌ
POSSIAMO OFFRIRTI UNA
GAMMA DI SOLUZIONI
SICURE, AFFIDABILI ED
EFFICIENTI PER DARE VITA
A PIATTI IMPECCABILI.



QUALITÀ

NON USIAMO SEMILAVORATI.
SELEZIONIAMO PERSONALMENTE
LE MATERIE PRIME NELLE ZONE
DI PRODUZIONE E LE LAVORIAMO
INTERNAMENTE.

**CONTROLLIAMO RIGOROSAMENTE OGNI
FASE DELLA PRODUZIONE PER GARANTIRE
UN PRODOTTO DALLA QUALITÀ COSTANTE.**

**L'OTTIMA TENUTA IN COTTURA È L'ELEVATA
TENACITÀ RENDONO LA NOSTRA PASTA
IDEALE PER LA RISTORAZIONE.**

PRATICITÀ

I NOSTRI PRODOTTI SONO FACILI
DA UTILIZZARE, HANNO TEMPI DI
COTTURA BREVI E CONSENTONO UN
ELEVATO RISPARMIO DI TEMPO NELLA
PREPARAZIONE DEI TUOI PIATTI.

EFFICIENZA

TUTTI I PRODOTTI PASTIFICIO BACCHINI
HANNO UNA **LUNGA SHELF-LIFE,**
COMPRESA TRA 18 E 24 MESI.

L'OTTIMA RESA DELLA NOSTRA PASTA
RIDUCE IL FOOD COST E TI PERMETTE DI
TENERLO SEMPRE SOTTO CONTROLLO.

**SURGELIAMO OGNI PEZZO DI PASTA
SINGOLARMENTE** PER ELIMINARE GLI
SPRECHI E PERMETTERTI DI UTILIZZARE
SOLO LA QUANTITÀ NECESSARIA.

VARIETÀ

OLTRE 150 REFERENZE, PER STIMOLARE
LA TUA CREATIVITÀ E ISPIRARTI CON IDEE
SEMPRE NUOVE PER I TUOI PIATTI.

CONSERVAZIONE

GRAZIE ALLA **SURGELAZIONE** NON
ABBIAMO BISOGNO DI AGGIUNGERE
NESSUN CONSERVANTE PER PORTARE
LA NOSTRA PASTA FRESCA NELLE
CUCINE DI TUTTO IL MONDO.

CLEAN LABEL

UTILIZZIAMO **SOLO INGREDIENTI
NATURALI E SEMPLICI.** LA NOSTRA
ETICHETTA È CORTA, PULITA E DI FACILE
LETTURA.





The Art of Pasta.



ALTA TRADIZIONE



Alla base di una buona pasta fresca, ripiena o non, lunga o corta, c'è prima di tutto una grande sfoglia.

1

LA SEMOLA

UTILIZZIAMO PRINCIPALMENTE SEMOLA DI GRANO DURO, CHE, A DIFFERENZA DELLA FARINA DI GRANO TENERO, RENDE LA SFOGLIA PIÙ ELASTICA E GARANTISCE UN'OTTIMA TENUTA IN COTTURA, ASPETTO FONDAMENTALE SOPRATTUTTO IN AMBITO RISTORATIVO. LA NOSTRA SEMOLA DI GRANO DURO È LAVORATA NEI MIGLIORI MULINI ITALIANI, A GARANZIA DI QUALITÀ E COSTANZA NEL TEMPO.

2

LE UOVA

IMPIEGHIAMO SOLAMENTE UOVA PROVENIENTI DA GALLINE ALLEVATE A TERRA, ALMENO CINQUE PER UN CHILO DI FARINA, CHE CONFERISCONO IL COLORE DORATO INTENSO ALLA SFOGLIA.



3

GLI AMBIENTI

PRODUCIAMO LA SFOGLIA IN UN AMBIENTE CALDO E UMIDO, COME BUONA REGOLA VUOLE, PER MANTENERE LA TIPICA ELASTICITÀ E MORBIDEZZA.

4

L'ESPERIENZA

OGNI PROCESSO DI LAVORAZIONE AVVIENE SOTTO L'OCCHIO ESPERTO DEI NOSTRI MASTRI PASTAI CHE REGOLANO LA PRODUZIONE E LA MODIFICANO ANCHE IN BASE ALLE CONDIZIONI CLIMATICHE ESTERNE.

La sfoglia antica.



LA SFOGLIA DI PASTIFICIO BACCHINI®
È LA **SFOGLIA ANTICA**, DELICATAMENTE STRIATA
COME QUELLA TIRATA AL MATTARELLO.

MA OFFRIAMO ANCHE ALTRI DUE TIPI DI LAVORAZIONE:
LA SFOGLIA RUSTICA E LA **TRAFILATURA AL BRONZO**.

**SFOGLIA
RUSTICA**

UNA SFOGLIA RUSTICA CHE RACCOGLIE GENEROSAMENTE IL SUGO.

**TRAFILATA
al BRONZO**

UNA PARTICOLARE POROSITÀ PER LE PASTE TRAFILATE, LUNGHE E CORTE.

I nostri ripieni.

SELEZIONIAMO I MIGLIORI INGREDIENTI
PREDILIGENDO I PRODOTTI DOP ITALIANI.
LI LAVORIAMO SAPIENTEMENTE CON METODI
MANUALI CAPACI DI PRESERVARE I SINGOLI
PROFUMI E SAPORI, ESALTANDO OGNI GUSTO
E CONSISTENZA NELLA SUA UNICITÀ.



PASTA CORTA



D25

Gnocchetti sardi - Malloreddus

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

4-5 min +40% 1PZ. +/-1g 100g 3Kg



D02

Strigoli®

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

4-5 min +45% 1PZ. +/-0,8g 100g 3Kg



D03

Strigoli® verdi

Ingredienti: farina di grano tenero, spinaci disidratati, acqua.

4-5 min +45% 1PZ. +/-0,8g 100g 3Kg



D04

Orecchiette (ricetta pugliese)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

4-5 min +50% 1PZ. +/-1,3g 100g 3Kg



D22

Calamarata (ricetta campana)

**TRAFILATA
al BRONZO**

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

LA SUA FORMA RICORDA QUELLA DEGLI ANELLI DI UN CALAMARO E DA QUI IL NOME CALAMARATA. UN CLASSICO DELLA CUCINA PARTENOPEA, SENZA UOVA, STRETTO PARENTE DEL PACCHERO, CONDIVIDE CON LUI I PIÙ SAPORITI E TIPICI CONDIMENTI, SOPRATTUTTO QUELLI A BASE DI PESCE. HA DATO NOME ALL'OMONIMA RICETTA, LA PIÙ CONOSCIUTA E PROPOSTA IN ASSOLUTO.

3-4 min +35% 1PZ. +/-3,2g 120g 1,5Kg



D13

Strigoloni

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

4-5 min +50% 1PZ. +/-3,6g 100g 1,5Kg

PASTA CORTA

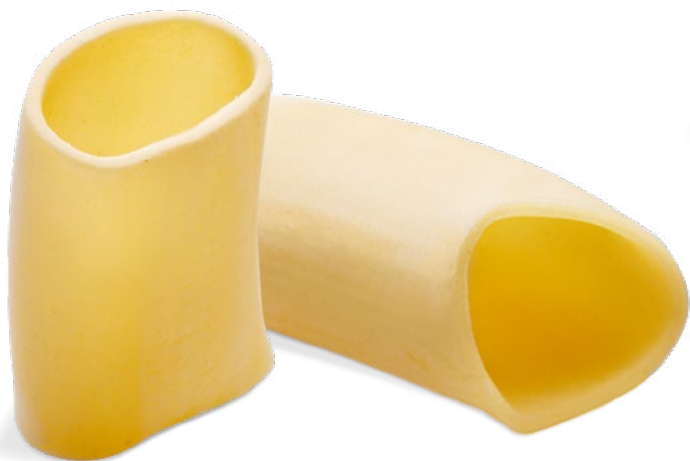


D24

Busiate (ricetta siciliana)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.



D19

Paccheri (ricetta napoletana)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

I PACCHERI NAPOLETANI (TERMINE DIALETTALE DELL'ITALIANO "SCHIAFFONI"), SENZA UOVA, DERIVANO IL LORO CURIOSO NOME DAL SUONO EMESSE QUANDO VENGONO VERSATI NEI PIATTI CON UN BUON SUGO MEDITERRANEO.



D21

Cavatielli (ricetta pugliese)

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ANDIAMO IN PUGLIA A RISCOPRIRE UN'ANTICA PASTA REGIONALE: I CAVATIELLI. UNA PASTA CHE APPARTIENE ALLA TRADIZIONE DELLE "TRASCINATE", COSIDDETTE PERCHÉ OTTENUTE DA UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE CHE PREVEDE IL TRASCINAMENTO E LA PRESSIONE DEL PEZZETTO DI SFOGLIA SUL TAGLIERE CON MOVIMENTI PARTICOLARI DELLE DITA. L'IMPASTO, CHE LA LAVORAZIONE MANTIENE MORBIDISSIMO, È SEMPLICE: SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA E SALE. LA FORMA RICORDA QUELLA DI UNA CONCHIGLIA ALLUNGATA E SEMI CHIUSA, MA PRONTA AD ACCOGLIERE GENEROSAMENTE IL SUGO AL SUO INTERNO. E DI SUGHI CHE SPOSANO BENE I CAVATIELLI, NELLA STESSA TRADIZIONE PUGLIESE, CE NE SONO DIVERSI: DI CARNE E DI PESCE, MOLTO USATO QUELLO DI BACCALÀ O DI COZZE, QUELLO DI LEGUMI E PER NON DISDEGNARE I FORMAGGI QUELLO ALLA RICOTTA FORTE DI PECORA.



D16

Riminesi (ricetta riminese)

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

ESPRESIONE RIMINESE DEGLI STROZZAPRETI ROMAGNOLI, IMPASTO SEMPLICE, SENZA UOVA, MA CON UN NOME ASSAI SINGOLARE: PARE INFATTI CHE DERIVI DALL'AUGURIO A SOFFOCARSI CHE LE DONNE ROMAGNOLE ("AZDORE") RIVOLGESSANO AI PRETI QUANDO MANGIAVANO APPUNTO LA LORO PASTA. LA RAGIONE STA NELLA LUNGA E INVISA DOMINANZA DELLO STATO PONTIFICIO IN QUESTE TERRE.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



PASTA CORTA ALL'UOVO



D07

Gramigna gialla

TRAFILATA
al BRONZO

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

🕒 5-6 min  +55%  1PZ. 1,1g  100g  3Kg



D09

Gramigna
paglia e fienoTRAFILATA
al BRONZO

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

🕒 5-6 min  +55%  1PZ. 1,1g  100g  3Kg



D06

Strozzapreti

TRAFILATA
al BRONZO

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

🕒 2-3 min  +50%  1PZ. 1,9g  100g  3Kg



D10

Sedanini gialli

TRAFILATA
al BRONZO

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

🕒 4-5 min  +50%  1PZ. 1,3g  100g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

PASTA CORTA ALL'UOVO



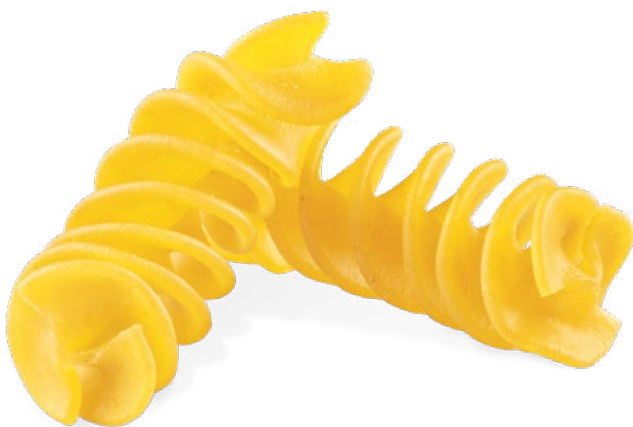
D12

Maccheroni al torchio

TRAFILATA al BRONZO

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

🕒 2-3 min +40% 2,2g 100g 1,5Kg



D23

Fusilloni di pasta fresca all'uovo

TRAFILATA al BRONZO

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

🕒 4-5 min +45% 6,4g 100g 2Kg



D01

Garganelli romagnoli (ricetta romagnola)

TRAFILATA al BRONZO

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

🕒 2-3 min +50% 1,9g 100g 3Kg



D15

Passatelli (ricetta romagnola)

Ingredienti: uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, farina di grano tenero, sale, noce moscata.

COSÌ DETTI PERCHÉ PRENDONO LA LORO FORMA SPECIALE PASSANDO DAI BUCHI DELLO STRUMENTO CHE SI UTILIZZA PER FARLI. RISULTATO DI UN IMPASTO DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA, PANGRATTATO, NOCE MOSCATA E POCHISSIMA FARINA, I PASSATELLI SONO COMPATTI MA SOFFICI E RISULTANO GUSTOSISSIMI AL PALATO. NELLA TERRA D'ORIGINE, LA ROMAGNA, VENGONO CONSUMATI IN BRODO, TUTTAVIA CON GRANDE SUCCESSO E OLTRE I CONFINI D'ORIGINE, TROVANO IMPIEGO NELLE PREPARAZIONI ASCIUTTE.

🕒 4-5 min +50% 9,1g 110g 1,5Kg

PASTA LUNGA



E14

Picci (ricetta di Siena e Grosseto)

TRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

NASCONO TRA SIENA E GROSSETO, SI CHIAMANO PICCI PERCHÉ L'IMPASTO SEMPLICE DI ACQUA E FARINA VA APPUNTO APPICCATO CON LE MANI E POI STESO, TAGLIATO E ARROTOLATO FINO AD OTTENERE QUESTI SPAGHETTI GROSSI E IRREGOLARI. SIMBOLI DI UNA CUCINA CONTADINA SEMPLICE E PER QUESTO OGGI SEMPRE PIÙ APPREZZATI, SE CONDITI SECONDO TRADIZIONE PREFERISCONO "L'AGLIONE", UN SUGO AL POMODORO CON UNA BELLA PRESENZA DI AGLIO O I SUGHI ALLE BRICIOLE, CON BRICIOLE DI PANE SOFFRITE. A SEGUIRE I RAGÙ, SPECIALMENTE QUELLO DI ANATRA.

🕒 5-6 min  +90%  1PZ. 1,35g  100g  1,5Kg



D18

Pizzoccheri (ricetta della Valtellina)

Ingredienti: semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno, acqua.

I PIZZOCCHERI ARRIVANO DALLA VALTELLINA E SONO GROSSE TAGLIATELLE SCURE RICAVATE DA UN IMPASTO DI FARINA DI FRUMENTO E DI FARINA DI GRANO SARACENO, RICONOSCIUTE COME PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE. IDEALI SE GUSTATI CON FORMAGGI LOCALI E VERDURE, IN PARTICOLARE LA VERZA.

🕒 4 min  +50%  1PZ. 1,3g  100g  1,5Kg



E16

Spaghetti di pasta
fresca trafileti al bronzoTRAFILATA
al BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

🕒 2-3 min  +50%  1PZ. 1,28g  120g  2Kg

PASTA LUNGA



E21

Troccoli (ricetta pugliese)

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua.

SPAGHETTI A SEZIONE TRIANGOLARE TIPICI PUGLIESI. TRADIZIONALMENTE SI OTTENGONO CON UN MATTARELLO CHE PRESENTA PARTICOLARI LAME CIRCOLARI CON LE QUALI SI "TORCE" L'IMPASTO. RUSTICI E SPESSI I TROCCOLI RICHIEDONO UNA RIGOROSA COTTURA AL DENTE E SI SPOSANO BENE CON CONDIMENTI RICCHI E SUGHI IMPORTANTI.

 5-6 min  +50%  1PZ. \pm 1,55g  110g  1,5Kg



D17

Scialatielli (ricetta campana) 4,5 mm

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

RIGOROSAMENTE NON PIÙ LUNGI DI 10/12 CM, GLI SCIALATIELLI SOMIGLIANO A DELLE FETTUCCINE SENZA UOVA, MA PRESENTANO UNO SPESSORE MAGGIORE. TIPICAMENTE CAMPANI, SI SPOSANO BENISSIMO CON SUGHI DI PESCE.

 4-5 min  +50%  1PZ. \pm 1,5g  100g  1,5Kg

PASTA LUNGA ALL'UOVO



E04

Tagliatelle



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



E10

Pappardelle



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



E11

Bigoli (ricetta veneta)

TRAFILATA
al BRONZO

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

PASTA DI ORIGINE VENETA, SIMILE NELLA FORMA AGLI SPAGHETTI, MA PIÙ GROSSA CON UNO SPESSORE DI 2 MM E CON L'IMPIEGO DI UOVA NELL'IMPASTO. SI SPOSA CON I SUGHI PIÙ DIVERSI.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

PASTA LUNGA ALL'UOVO



E01

Taglioline gialle

 | 3 mm

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

 2-3 min  +70%  +/-27g  100g  1,5Kg



E02

Taglioline verdi

 | 3 mm

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

 2-3 min  +70%  +/-27g  100g  1,5Kg



E07

Taglioline al nero di seppia

 | 3 mm

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua.

 2-3 min  +90%  +/-27g  100g  1,5Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

PASTA LUNGA ALL'UOVO



E06

Spaghetti
alla chitarra
 I 2,2 mm

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

 5-6 min
  +60%
  1PZ. +/-50g
  100g
  1,5Kg



E18


Taglierini
rustici all'uovo
 I 5 mm

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

 3-4 min
  +70%
  1PZ. +/-34g
  102g
  2Kg



E15


Tagliatelle
rustiche all'uovo
 I 10 mm

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

 2-3 min
  +65%
  1PZ. +/-35g
  105g
  2Kg

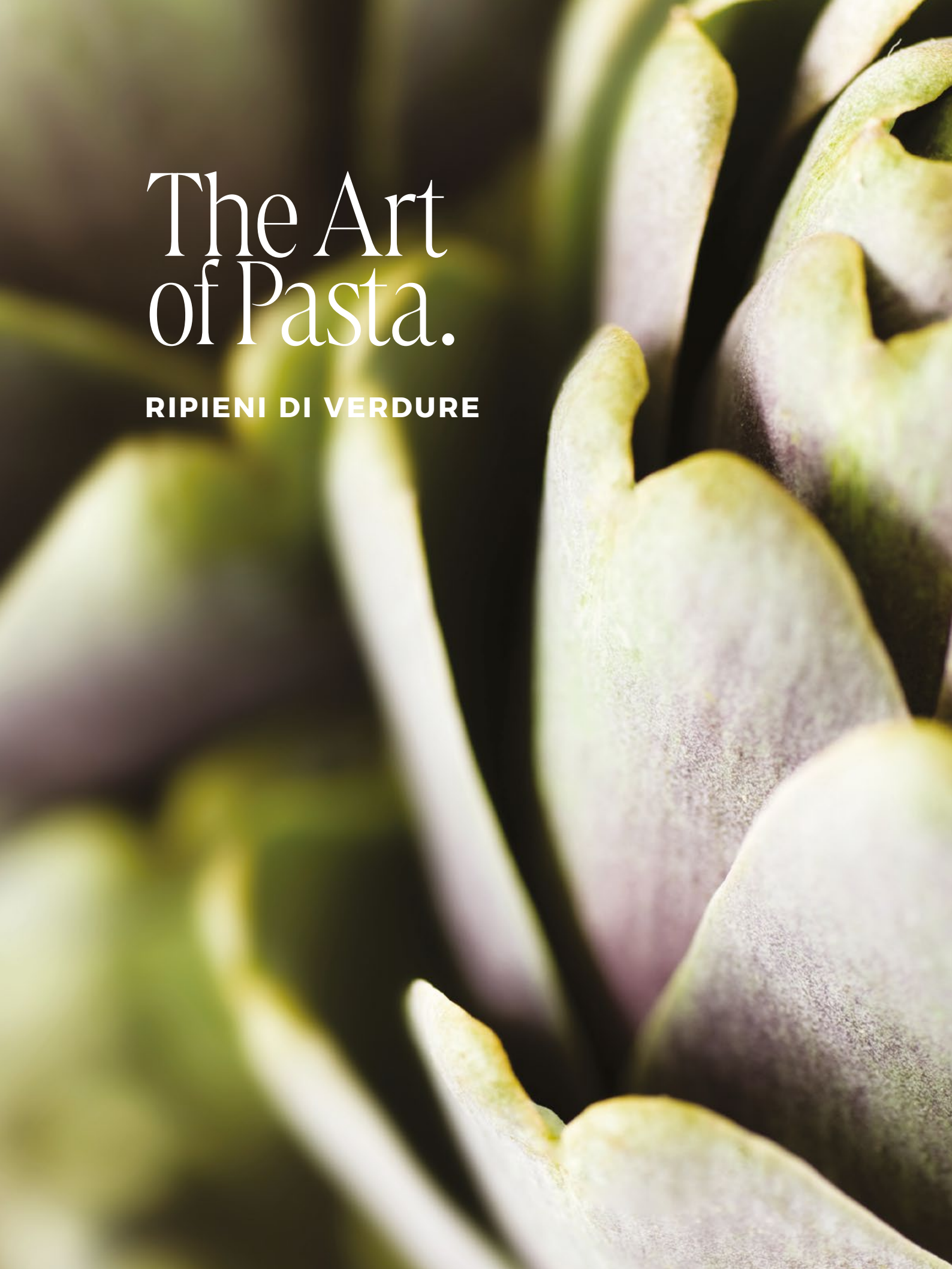


E19

Pappardelle
rustiche all'uovo
 I 18 mm

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

 3-4 min
  +70%
  1PZ. +/-34g
  100g
  2Kg

A close-up photograph of artichoke hearts, showing their layered, pointed structure. The colors range from bright green to deep purple, with some areas appearing slightly charred or cooked. The background is dark, making the artichokes stand out.

The Art of Pasta.

RIPIENI DI VERDURE

RIPIENI DI VERDURE



B01

Ravioli

RICOTTA E BIETA

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

Ingredienti del ripieno +/-46%: ricotta 66%, bieta erbetta 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.



B04

Mezzelune

RICOTTA E SPINACI

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

Ingredienti del ripieno +/-59%: ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.



B05

Mezzelune verdi

RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-59%: ricotta 51%, mascarpone, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

RIPIENI DI VERDURE



B16

Grantortellone® verde RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-52%: ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 4-5 min  +25%  +/-15,5g  135g  3Kg



B15

Grantortellone® RICOTTA E SPINACI

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

Ingredienti del ripieno +/-52%: ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 4-5 min  +25%  +/-15,5g  135g  3Kg



C30

Cappellacci DI ZUCCA VIOLINA

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

Ingredienti del ripieno +/-51%: zucca violina 65%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

 4-5 min  +25%  +/-16g  135g  3Kg



C04

Tortelli DI PATATA

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

Ingredienti del ripieno +/-57%: purea di patata 59%, ricotta, latte scremato in polvere, Grana Padano DOP, sale, spezie.

4-5 min +25% +/-17,3g 140g 3Kg



C16

Tortelli AL RADICCHIO ROSSO

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

Ingredienti del ripieno +/-57%: ricotta, radicchio rosso 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

4-5 min +25% +/-17,3g 140g 3Kg



C24

Tortelli ALLA ZUCCA VIOLINA

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

Ingredienti del ripieno +/-57%: zucca violina 70%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

4-5 min +25% +/-17,3g 140g 3Kg

RIPIENI DI VERDURE



C34

Ravioli

ALLA BORRAGINE

(ricetta ligure)

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-56%: ricotta, borragine 22%, Grana Padano DOP, maggiorana, pangrattato, salvia, sale.

SONO UN MUST DELLA REGIONE CHE SA DAVVERO ESALTARE L'UTILIZZO DELLE ERBE NELLE SUE SPECIALITÀ: LA LIGURIA. IL LORO GUSTO UNICO È DOVUTO PROPRIO ALLA BORRAGINE, ERBA SPONTANEA DELLA MACCHIA MEDITERRANEA, CHE OGGI VIENE APPPOSITAMENTE COLTIVATA. ANTICAMENTE QUESTA PIANTA ERA RITENUTA UN ANTIDOTO ALLA TRISTEZZA, HA PICCOLI FIORI DI COLOR BLU OLTREMARE E FOGLIE GUSTOSE CHE SONO UTILIZZATE IN CUCINA PER IL LORO SAPORE ASSOLUTAMENTE PARTICOLARE.

 2-3 min  +20%  +/-7,6g  125g  3Kg



B08

Tortelli

RICOTTA E SPINACI

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

Ingredienti del ripieno +/-57%: ricotta 70%, spinaci 19%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 4-5 min  +25%  +/-17,3g  140g  3Kg



C41

Tortelli

AGLI ASPARAGI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, asparagi disidratati, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-57%: ricotta, asparagi 39%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

 4-5 min  +25%  +/-17,3g  140g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

RIPIENI DI VERDURE



C32

Raviolacci AI CARCIOFI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, aroma naturale di carciofo, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-56%: ricotta, carciofi 35%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 4-5 min  +20%  +/-18,3g  140g  3Kg



C14

Panzerotti RICOTTA E SPINACI

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

Ingredienti del ripieno +/-60%: ricotta 63%, spinaci 21%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 5-6 min  +15%  +/-22g  110g  3Kg



C09

Giganti RICOTTA ED ERBETTE

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

Ingredienti del ripieno +/-45%: ricotta 59%, bieta erbetta 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

🕒 6-7 min  +40%  +/-27g  130g  3Kg

C11

Giganti RICOTTA E ASPARAGI

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

Ingredienti del ripieno +/-45%: ricotta 54%, asparagi 28%, Grana Padano DOP, pangrattato, asparagi disidratati, olio di semi di girasole, sale, cipolla, aglio.

🕒 6-7 min  +40%  +/-27g  130g  3Kg



The Art of Pasta.

RIPIENI DI FRUTTA

RIPINI DI FRUTTA



C33

Raviolacci ALLE CASTAGNE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di castagne 14%, acqua.

Ingredienti del ripieno \pm 56%: castagne cotte 45% (castagne secche, alloro, acqua), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, pepe.

🕒 4-5 min  +20%  \pm 18,3g  140g  3Kg



C38

Raviolacci AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, farina di farro integrale, acqua.

Ingredienti del ripieno \pm 56%: ricotta, formaggi 21% (Grana Padano DOP, Casatella), noci 17%, pangrattato, prezzemolo, sale, pepe.

🕒 4-5 min  +20%  \pm 18,3g  130g  3Kg



C19

Fiocchi® FORMAGGIO E PERE

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

Ingredienti del ripieno \pm 38%: pera disidratata 42%, formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pangrattato.

🕒 4-5 min  +35%  \pm 11,2g  110g  3Kg



C50

Girasoli MASCARPONE E NOCI

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

Ingredienti del ripieno \pm 61%: ricotta, noci 15%, mascarpone 11%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, prezzemolo.

🕒 5-6 min  +20%  \pm 25g  102g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



The Art of Pasta.

RIPIENI DI CARNE

RIPINI DI CARNE

A03



Tortellini MIGNON

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

Ingredienti del ripieno +/-30%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



A19

Raviolacci ALLE CARNI BRASATE

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

Ingredienti del ripieno +/-56%: carne 45% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



A02

Tortellini BOLOGNESI

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

Ingredienti del ripieno +/-32%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



A04

Cappelletti AL PROSCIUTTO CRUDO

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

Ingredienti del ripieno +/-32%: carne di suino, mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo 16%, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



A13

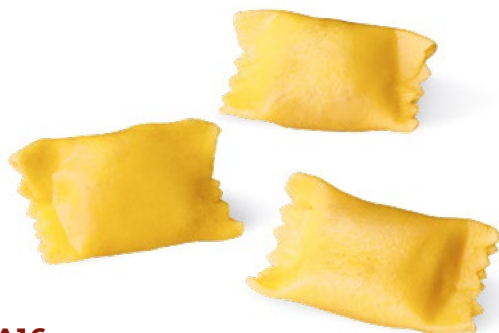
Fiocchi® SPECK E FONTINA

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

Ingredienti del ripieno +/-38%: ricotta, Fontina DOP 20%, speck 18%, pangrattato, sale.



RIPIENI DI CARNE



A16

Ravioli

DEL PLIN

(ricetta delle Langhe e dell'alto Monferrato)

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno \pm 35%: carne 53% (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

PICCOLI RAVIOLI DALLA SFOGLIA SOTTILE, RIPIENI DI ARROSTO DI CARNE E VERDURE, I PLIN SONO UNA PASTA FRESCA TIPICA DELLA PROVINCIA DI CUNEO E DI TORINO, DELLE LANGHE E DELL'ALTO MONFERRATO, TERRE CONOSCIUTE PER I VINI PRESTIGIOSI. IL NOME PLIN STA AD INDICARE IL PIZZICO CHE INDICE E MEDIO COMPIONO PER UNIRE LA SFOGLIA. SOLITAMENTE CONDITI CON BURRO E SALVIA O CON SUGO D'ARROSTO, ANDRANNO SERVITI "NATURE" SE SI VUOLE GUSTARNE AL MEGLIO IL RIPIENO OPPURE AFFOGATI NEL VINO ROSSO, SE SI SEGUE L'USANZA DEI PIÙ ANZIANI.

 1-2 min  +25%  \pm 2,3g  120g  3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



A11

Agnolotti

PIEMONTESI

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

Ingredienti del ripieno \pm 46%: carne 46% (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.

SI TRATTA DI UNA PASTA DI FORMA QUADRANGOLARE RIPIENA DI CARNI BRASATE, TIPICHE DELLA TRADIZIONE CULINARIA DEL NORD ITALIA. TRA LE TANTE VARIETÀ DI AGNOLOTTI - CHE SI POSSONO TROVARE ANCHE DI FORMA TONDA ANZICHÉ QUADRATA, DA CUI L'ANTICO NOME ANELOTTI - QUELLO PIEMONTESE È FORSE TRA I PIÙ CONOSCIUTI E APPREZZATI PER IL SUO SAPORE DECISO E L'AROMA INTENSO.

 5-6 min  +25%  \pm 7,1g  120g  3Kg



A12

Casoncelli

(ricetta bergamasca)

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

Ingredienti del ripieno \pm 50%: carne di bovino, carne di suino, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sedano, carote, cipolla, pera disidratata, amaretti, uva sultanina, prezzemolo, vino, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

PIATTO TIPICO PER ECCELLENZA DELLA TRADIZIONE BERGAMASCA, IL CASONCELLO SI RICAVA DA UN DISCO DI PASTA DAL BORDO LISCIO DEL DIAMETRO DI CIRCA 6/7 CM. IL RIPIENO ASSAI RICCO PUÒ VARIARE, MA GLI INGREDIENTI DI BASE RESTANO: IMPASTO DI SALAME, CARNE DI BOVINO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, AMARETTI, UVETTA SULTANINA, PANE GRATTUGIATO, VINO E PERE NATURALI. IL RISULTATO È UN SAPORE DECISAMENTE PARTICOLARE, MA SENZA DUBBIO ASSAI RAFFINATO.

 3-4 min  +25%  \pm 6,4g  120g  3Kg

RIPIENI DI CARNE



A01

Agnolotti

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

Ingredienti del ripieno %45%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, carne di tacchino, pangrattato, formaggio, uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

4-5 min +35% %6,5g 120g 3Kg



A20

Raviolacci CON 'NDUJA E PECORINO

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

Ingredienti del ripieno %56%: ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.

4-5 min +20% %18,3g 130g 3Kg



A14

Tortellacci RUSTICI AL CAPRIOLO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno %48%: carne di capriolo brasata 78% (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.

6-7 min +35% %14,6g 125g 3Kg



A15

Tortellacci AL CINGHIALE

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

Ingredienti del ripieno %49%: carne di cinghiale brasata 76% (carne di cinghiale, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, vino, cipolla, sedano, carote, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, patate, Parmigiano Reggiano DOP.

4-5 min +25% %15g 125g 3Kg



The Art of Pasta.

RIPIENI DI FORMAGGI

RIPINI DI FORMAGGI

**B17**

Grancappelletto[®] romagnolo

(ricetta romagnola)

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

Ingredienti del ripieno +/-52%: Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, spezie.

**B18**

Lunette

AI 4 FORMAGGI

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

Ingredienti del ripieno +/-48%: ricotta, formaggi 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), pangrattato, sale.

**B06**

Cappelletti romagnoli

(ricetta romagnola)

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

Ingredienti del ripieno +/-32%: Casatella, Grana Padano DOP, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova da allevamento a terra, sale, spezie.

**C20**

Fiocchetti

AL GORGONZOLA

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

Ingredienti del ripieno +/-38%: Gorgonzola DOP 47%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

RIPIENI DI FORMAGGI



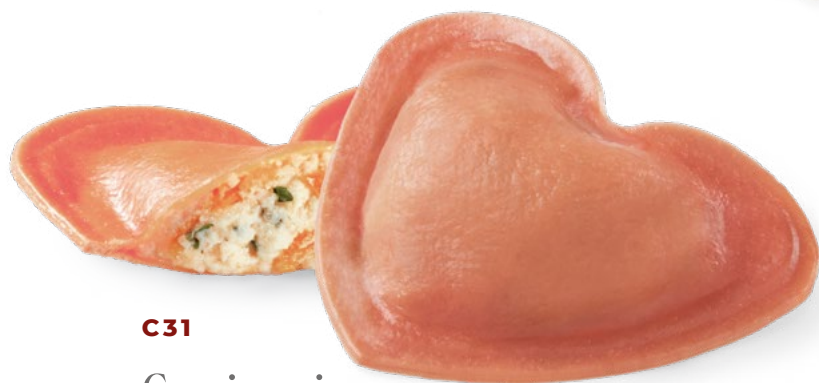
B13

Cuori DI FORMAGGIO

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

Ingredienti del ripieno %54%: ricotta, formaggi 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), pangrattato, sale.

🕒 4-5 min 📈 +20% 📦 1PZ. %16,7g 🍴 135g 📦 3Kg



C31

Cuori rossi CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, pomodori disidratati, acqua, succo di rapa rossa disidratata.

Ingredienti del ripieno %54%: ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 23%, pomodoro 20%, pangrattato, basilico 2%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

🕒 4-5 min 📈 +20% 📦 1PZ. %16,7g 🍴 135g 📦 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



B23

Ravioli sardi

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti ripieno %57%: ricotta, ricotta di pecora 32%, spinaci 9%, pangrattato, sale, prezzemolo, noce moscata.

🕒 4-5 min 📈 +25% 📦 1PZ. %17,5g 🍴 140g 📦 3Kg



C05

Tortelli TOSCANI

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

Ingredienti del ripieno %57%: Casatella, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale, aglio.

🕒 4-5 min 📈 +25% 📦 1PZ. %17,5g 🍴 140g 📦 3Kg

C37

Tortelli CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

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

Ingredienti del ripieno %57%: ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 21%, pomodoro 20%, pane, basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

🕒 4-5 min 📈 +25% 📦 1PZ. %17,5g 🍴 140g 📦 3Kg



A close-up photograph of pasta shells, likely farfalle, coated in a light orange sauce. The pasta is arranged in a slightly overlapping, circular pattern. The lighting is soft and warm, highlighting the texture of the pasta and the sheen of the sauce.

The Art of Pasta.

RIPIENI DI PESCE

RIPIENI DI PESCE



C26

Tortelli AI CROSTACEI



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

Ingredienti del ripieno +/-57%: crostacei 60% (gambero argentino 60%, astice americano 37%, granchio 3%), acqua, pangrattato, olio di semi di girasole, amido di riso, succo di limone, gelatina alimentare di origine animale, sale, prezzemolo, aglio, pepe.



C43

Giganti neri AL SALMONE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale.

Ingredienti del ripieno +/-46%: ricotta, salmone affumicato 22,5%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.



C49

Tortelli AL SAPORE DI MARE

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

Ingredienti del ripieno +/-57%: pesce 50% (limanda e/o brotula), ricotta, gambero rosa 11%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.



C51

Tortelli ALLA RICCIOLA



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

Ingredienti del ripieno +/-57%: ricciola oceanica e/o del pacifico 36%, limanda e/o brotula, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

RIPIENI DI PESCE



C27

Rettangoli CON SALMONE E ANETO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, pomodoro disidratato, succo di rapa rossa disidratata.

Ingredienti del ripieno +/-54%: ricotta, salmone 14%, mascarpone, salmone affumicato 8%, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

4-5 min +20% +/-11,1g 110g 3Kg



C35

Raviolacci AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI



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

Ingredienti del ripieno +/-56%: branzino 66%, purea di patata, olio di semi di girasole, succo di agrumi 1,3%, gelatina alimentare di origine animale, scorza di agrumi, prezzemolo, aglio, pepe.

4-5 min +20% +/-18,3g 130g 3Kg



C28

Rettangoli ALLA CERNIA

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

Ingredienti del ripieno +/-54%: cernia brasata 38%, ricotta, pesce bianco (limanda e/o brotula), pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

4-5 min +20% +/-11,1g 110g 3Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI





The Art of Pasta.

**RIPIENI DI
FUNGHI E TARTUFI**



C25

Lunette

AL TARTUFO

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

Ingredienti del ripieno %48: ricotta, tartufo 8%, latte intero fresco pastorizzato, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, pangrattato, sale, aroma.



C42

Raviolacci

AI FUNGHI PORCINI

semola
integrale

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, semola integrale di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno %56: ricotta, funghi misti 21% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), funghi porcini 8%, pangrattato, Grana Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, aglio.



C29

Grantortellone®

CON FUNGHI PORCINI

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

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



RIPIENI DI FUNGHI E TARTUFI



C10

Giganti

CON FUNGHI PORCINI

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

Ingredienti del ripieno %45%: ricotta, funghi misti 24% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 1,5%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio.



C15

Panzerotti

CON FUNGHI PORCINI

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

Ingredienti del ripieno %60%: ricotta, funghi misti 32% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 2%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.



LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI





The Art of Pasta.

GNOCCHI

GNOCCHI



F01

Gnocchi di patata

LINEA AZZURRA



Ingredienti: purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.

🕒 1-2 min 📈 +16% 📦 1 PZ. +/-5,5g 🍴 180g

10 conf. da 1Kg = 📦 10Kg



F09

Gran Gnocchi

DI PATATA



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

🕒 2 min 📈 +15% 📦 1 PZ. +/-8,3g 🍴 160g

6 conf. da 1Kg = 📦 6Kg



F10

Gnocchi di patata

LINEA ORO



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

🕒 1-2 min 📈 +16% 📦 1 PZ. +/-5,5g 🍴 180g

6 conf. da 1Kg = 📦 6Kg



F03

Gnocchi di patata

CON SPINACI



Ingredienti: purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, spinaci disidratati, sale, farina di riso.

🕒 1-2 min 📈 +15% 📦 1 PZ. +/-5,5g 🍴 180g

10 conf. da 1Kg = 📦 10Kg

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI

GNOCCHI



F07

Gnocchi caserecci ALLA ZUCCA

Ingredienti: purea di zucca 55%, fiocco di patata, farina di grano tenero, fecola di patata, uova, Grana Padano DOP, zucchero, sale, noce moscata, farina di riso.

1 min +10% +/-3,4g 165g

10 conf. da 1Kg =



F11

Gnocchi caserecci ALLA RAPA ROSSA



Ingredienti: purea di patata, farina di grano tenero, succo di rapa rossa disidratata 2%, sale, farina di riso.

1 min +10% +/-3,4g 165g

10 conf. da 1Kg =



F04

Gnocchetti DI PATATA



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

1 min +20% +/-2,3g 135g

10 conf. da 1Kg =

GNOCCHI



F05

Gnocchetti CON SPINACI



Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati 1%, sale, farina di riso.

🕒 1 min 📈 +20% 📦 1 PZ. 2,3g 🍴 135g

10 conf. da 1Kg =



F06

Gnocchetti ALL'ORTICA



Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, ortica disidratata 0,9%, sale, farina di riso.

🕒 1 min 📈 +20% 📦 1 PZ. 2,3g 🍴 135g

10 conf. da 1Kg =



F51

Gnocchi ripieni AL GORGONZOLA

Ingredienti: purea di patata 47%, farina di grano tenero, Gorgonzola DOP 12%, ricotta, semola di grano duro, amido di mais, pangrattato, sale, farina di riso.

🕒 1 min 📈 +6% 📦 1 PZ. 9g 🍴 165g

6 conf. da 1Kg =



F50

Gnocchi ripieni CON POMODORO E MOZZARELLA

Ingredienti: purea di patata 44%, polpa di pomodoro 19%, farina di grano tenero, mozzarella 6%, semola di grano duro, sedano, carota, cipolla, amido di mais, farina di riso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, zucchero, pepe.

🕒 1 min 📈 +6% 📦 1 PZ. 9g 🍴 165g

6 conf. da 1Kg =

The Art of Pasta.

PASTA DA FORNO



PASTA DA FORNO



B09

Cannelloni

RICOTTA E SPINACI

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

Ingredienti del ripieno %63%: ricotta 66%, spinaci 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

∅ 3,8 cm ← 1/2 12 cm → 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz



B10

Ricciole®

RICOTTA E SPINACI

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

Ingredienti del ripieno %73%: ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

∅ 6,3 cm 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz



A10

Cannelloni

ALLA CARNE

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

Ingredienti del ripieno %63%: carne 29% (carne di bovino, carne di suino), mortadella, uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, sedano, carote, cipolla, brodo, ricotta, formaggio, spinaci, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

∅ 3,8 cm ← 1/2 12 cm → 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz



A17

Ricciole®

SPECK E PROVOLA

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

Ingredienti del ripieno %73%: ricotta, speck 10%, provolone 6,5%, pangrattato, sale.

∅ 6,3 cm 1PZ. 1/2 60g 3Kg / 50 pz

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



The Art of Pasta.

PLANT BASED

PLANT BASED

Stile alimentare che nasce da una **scelta di rispetto per il proprio organismo e per l'ambiente in tutte le sue forme di vita**, la dieta **Plant Based** mette al centro:

- la tutela della biodiversità;
- la valorizzazione dei prodotti semplici, privi di additivi, coloranti, conservanti o aromi, caratterizzati da una lista ingredienti corta e costituita da materie prime manipolate il meno possibile;
- il rispetto dei ritmi e dei tempi della natura.



E20PB

Linguine DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE



Ingredienti della pasta: cavolfiore 27%, acqua, fecola di patate, farina di lenticchie 10,3%, amido di mais, farina di piselli 9%, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale (Psyllium), addensante: gomma xanthan, olio di semi girasole.



1 min



+5%



35g



200g



2Kg

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI
SENZA GRASSI SATURI
FONTE DI FIBRA

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI



The Art of Pasta.

PASTA BIOLOGICA



*PRODOTTO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



E17BIO

Tagliatelle

CON FARINA DI FARRO
INTEGRALE BIO

Ingredienti: semola di grano duro*, farina di farro integrale*, uova*, acqua.



B19BIO

Ravioli

RICOTTA E SPINACI BIO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro*, uova*, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-46%: ricotta* 67%, spinaci* 22%, pangrattato*, Parmigiano Reggiano DOP*, sale.



A close-up, top-down view of a sheet of pasta alla lastra. The pasta is a light cream color with numerous irregular, browned spots scattered across its surface, indicating it has been pan-fried. The texture appears slightly rough and uneven.

The Art of Pasta.

PASTA ALLA LASTRA

PASTA ALLA LASTRA



LOCALMENTE NOTO COME "E BARTLÀZ", IL BARTOLACCIO È UN TORTELLO TIPICO DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA. È RIPIENO DI PIADINA E DEGLI INGREDIENTI CON CUI SI FARCISCE LA PIÙ CLASSICA DELLE PIADINE STESSE.

FA PARTE DELLA FAMIGLIA DELLE PASTE ALLA LASTRA, CHE NON VENGONO COTTE IN ACQUA MA PIASTRATE; IL NOSTRO BARTOLACCIO SI PRESTA BENISSIMO ANCHE ALLA FRITTURA.

**C44STR**

Bartolacci

CON SQUACQUERONE E PIADINA

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero, acqua.

Ingredienti del ripieno *%64%: squacquerone 73%, piadina 21%, insalata lattughino, aceto di vino, pepe, sale.



piastra: 3
friggitrice: 2/3



1PZ. *%40g



120g




3Kg

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

- Decongelare circa 30 minuti prima della cottura
- Friggere o piastrare
- Non cuocere in acqua!

LE DIMENSIONI DELLA PASTA SONO REALI





The Art of Sugo.



SUGHI



Il segreto di un buon sugo è la capacità di esaltare tutto ciò che incontra.

NATURALE AL 100%

LA PREPARAZIONE È SEGUITA DALL'**IMMEDIATA** SURGELAZIONE. QUESTO TI RESTITUISCE INTERAMENTE LA SENSAZIONE DI UN **SUGO APPENA FATTO, SENZA COLORANTI, CONSERVANTI E AROMI.**

ESTREMAMENTE PRATICO

PRELEVI DALLA BUSTA **SOLO LA QUANTITÀ CHE TI SERVE.** QUALCHE MINUTO IN PADELLA, NEL FORNO O NEL MICROONDE E **IL SUGO È PRONTO.**

VELOCE E ATTENTO AL FOOD COST

SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME, LABORIOSE LAVORAZIONI E COTTURE PROLUNGATE NON CI SONO PIÙ: IL SUGO È GIÀ FATTO E UTILIZZI SOLO QUELLO CHE TI SERVE. **NON SPRECHI NULLA E IL COSTO A PORZIONE È GIÀ CALCOLATO.**

LAVORATO ARTIGIANALMENTE

LA LAVORAZIONE RIPETE FEDELMENTE IL METODO DI **PREPARAZIONE E COTTURA ARTIGIANALI.**

ALTAMENTE VERSATILE

I NOSTRI SUGHI PUOI USARLI PER **PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, ANTIPASTI, ENTRÈE, CROSTINI, BRUSCHETTE, SALSE A SPECCHIO** E TUTTE LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO. PROVALO MANTECATO IN PADELLA CON IL RISO PASTIFICIO BACCHINI® EXPRESS.

SCOPRILO A PAG. 80





L'esclusivo formato in pepite®.

+/-1,1 cm



+/-3,3 cm

+/-2,2 cm

PESO MEDIO DI UNA PEPITA

7/10 G

I SUGHI PASTIFICIO BACCHINI® TI FACILITANO IL **PORZIONAMENTO**, EVITANO INUTILI SPRECHI DI PRODOTTO E AIUTANO A **CONTROLLARE PERFETTAMENTE IL FOOD COST**.

HANNO UNA **SHELF-LIFE, COMPRESA TRA 15 E 18 MESI**. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE, NON DOVRAI PREOCCUPARTI DI CONSUMARE IL PRODOTTO ENTRO BREVE.

CONFEZIONATI IN PRATICHE **BUSTE DA 500 g**, OTTIMIZZANDO LO SPAZIO NEL FREEZER.



Proprio come lo faresti tu.


LE MATERIE PRIME

TUTTA LA PRODUZIONE AVVIENE ALL'INTERNO DELLA NOSTRA SEDE, SEGUENDO PROCESSI ARTIGIANALI E UTILIZZANDO SOLO **MATERIE PRIME ECCELLENTI**. SELEZIONIAMO CON CURA LE PARTITE MIGLIORI E VERIFICHIAMO IL CORRETTO GRADO DI **MATURAZIONE E STAGIONATURA**. QUANDO NON È POSSIBILE REPERIRE MATERIE PRIME FRESCHE, OPTIAMO PER QUELLE SURGELATE, **CHE ASSICURANO GENUINITÀ E ASSENZA DI CONSERVANTI**.

LA COTTURA

CUCINIAMO RISPETTANDO **LE STESSE REGOLE DI UN SUGO FATTO A MANO**, SOLO IN UNA PENTOLA PIÙ GRANDE. A SECONDA DELLA SALSA, UTILIZZIAMO STRUMENTI E **TECNICHE DI COTTURA DIFFERENTI**: DAL VAPORE ALLA BRASIERA, **PER CONSERVARE SAPORE, COLORE E CONSISTENZA**.

A COTTURA ULTIMATA, SURGELIAMO IMMEDIATAMENTE GARANTENDO COSÌ LA MASSIMA QUALITÀ ORGANOLETTICA. **NON USIAMO NÈ CONSERVANTI, NÈ AROMI**.





T2500

Salsa amatriciana



Ingredienti: polpa di pomodoro 52%, guanciale 22%, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, zucchero, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



T2501

Salsa arrabbiata



Ingredienti: polpa di pomodoro 64%, passata di pomodoro 19%, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, zucchero, peperoncino 0,1%, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



T2502

Salsa cacio e pepe

Ingredienti: Pecorino Romano DOP 24%, latte intero fresco pastorizzato, panna, burro, farina di grano tenero, pepe 0,5%, sale.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



T2503

Salsa carbonara

Ingredienti: latte intero fresco pastorizzato, pancetta affumicata 13%, panna, tuorlo d'uovo 6%, Grana Padano DOP, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, margarina vegetale, sale, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2504**

Crema di formaggi

Ingredienti: formaggi 25% (Gorgonzola DOP 51%, Taleggio DOP 31%, Grana Padano DOP 10%, Edamer 6%), latte intero fresco pastorizzato, panna, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, sale, pepe.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2505**

Pesto alla genovese

Ingredienti: basilico in olio 30%, Pecorino Romano DOP 13%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, noci, Grana Padano DOP, pinoli, aglio.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2506**

Ragù alla bolognese

Ingredienti: polpa di pomodoro 42%, carne di bovino 28%, brodo, doppio concentrato di pomodoro, carne di suino 3,5%, salsiccia di suino 3,5%, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, olio di semi di girasole, zucchero, vino, aglio, pepe, alloro, estratto di rosmarino.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T2507**

Salsa agli asparagi

Ingredienti: asparagi 31%, latte intero fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, formaggio, farina di grano tenero, scalogno, sale, pepe.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)





T2508

Salsa ai funghi porcini

Ingredienti: funghi champignons 24%, olio di semi di girasole, funghi porcini 9%, latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio, farina di grano tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere 0,2%, fecola di patate, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



T2509

Salsa pomodoro e basilico

Ingredienti: polpa di pomodoro 80%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, sale, basilico 0,5%, zucchero, pepe.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



T2510

Salsa pescatora

Ingredienti: polpa di pomodoro 49%, brodo di pesce, limanda 10,5%, vongole 9,5%, calamario indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, gamberi del mare del Nord 2,5%, vino, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



T3001

Salsa agli scampi

Ingredienti: brodo, scampi 25%, olio extra vergine di oliva, amido di grano, vino, doppio concentrato di pomodoro, sale.



CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3002**

Salsa allo zafferano

Ingredienti: brodo, Parmigiano Reggiano DOP, farina di grano tenero, burro, scalogno, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zafferano.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3003**

Ragù di carni bianche

Ingredienti: carne 40% (pollo, coniglio, faraona, anatra), carote, cipolla, olio di semi di girasole, sedano, vino bianco, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, sale, rosmarino, alloro, pepe.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3004**

Salsa al tartufo

Ingredienti: formaggio, olio di semi di girasole, amido di riso, tartufo 4,3% (Tuber aestivum vitt), burro, scalogno, sale, zucchero, aroma di tartufo, pepe.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)

**T3005**

Ragù di seppia

Ingredienti: seppia 23%, passata di pomodoro, brodo, polpa di pomodoro, totano gigante del Pacifico, vino, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, amido di frumento, scalogno, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino.

CARTONE DA 3 Kg (6 X 500 g)



The Art of Sfoglia.



PRONTOSFOGLIA



PRONTOSFOGLIA®

È UNA PASTA ALL'UOVO
PRECOTTA SURGELATA.

DI GRANDE **PRATICITÀ** E
SEMPLICITÀ: UN VALIDO
AIUTO PER I CUOCHI NEL
PREPARARE LASAGNE,
TIMBALLI E GRATINATI.

G02**Prontosfoglia® VERDE**

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua,
spinaci disidratati.

 48x26,5x0,11 cm  10Kg / 5 conf. da 2Kg

60 fogli per cartone / 12 fogli per confezione



FORMATO PER TEGLIE GASTRONOMICHE

G01 - 10Kg / 521 - 6Kg**Prontosfoglia®**

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

 48x26,5x0,11 cm

 10Kg / 60 fogli per cartone / 12 fogli per conf. / 5 conf. da 2Kg

 6Kg / 36 fogli per cartone / 3 fogli per conf. / 12 conf. da 500g



The Art of Express.



EXPRESS

Cottura espressa? Noi ci siamo già portati avanti, a te manca solo il tocco finale.

**SI FA PRESTO A PARLARE DI COTTURA ESPRESSA.
MA NON TUTTE SONO UGUALI.**

UNA PRECOTTURA DI QUALITÀ **RIESCE A RICREARE LA SENSAZIONE DELLA COTTURA ESPRESSA E LA CONSISTENZA DELLA PASTA FRESCA** ANCHE PER CHI HA BISOGNO DI VELOCIZZARE ULTERIORMENTE LE PREPARAZIONI O DI OTTIMIZZARE I TEMPI DI SERVIZIO.

MATERIE PRIME D'ECCELLENZA

LA **PASTA FRESCA ALL'UOVO E RIPIENA** CHE SURGITAL PRODUCE OGNI GIORNO PER LA MIGLIORE RISTORAZIONE.

LA MIGLIORE **PASTA SECCA** DI SEMOLA DI GRANO DURO.

UN **RISO** SCELTO TRA LE ECCELLENZE DELLA PRODUZIONE ITALIANA.

TECNOLOGIE ESCLUSIVE

PER LA PRECOTTURA DELLA PASTA FRESCA CON O SENZA RIPIENO **COMBINIAMO VAPORE E SPRUZZI DI ACQUA CALDA, EVITANDO L'IMMERSIONE DEL PRODOTTO** IN ACQUA E RIDUCENDONE L'ASSORBIMENTO.

PER LA PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PER IL RISO UTILIZZIAMO UN **CUOCITORE A TAMBURO E IMMERSIONE, CHE PREVEDE UN SISTEMA DI CONTROLLO COSTANTE DEL LIVELLO DI AMIDO NELL'ACQUA DI COTTURA**, AL FINE DI MANTENERLA SEMPRE PULITA. SI OTTENGONO COSÌ UNA PASTA E UN RISO SEMPRE AL DENTE E MAI COLLOSI. AL TERMINE DELLA FASE DI PRECOTTURA, IL PRODOTTO VIENE RAFFREDDATO IN UN CUOCITORE AD ACQUA FREDDA CHE NE ABBASSA LA TEMPERATURA PRIMA DELLA SURGELAZIONE, EVITANDO COSÌ SHOCK TERMICI CHE POTREBBERO DANNEGGIARLO.

SURGELAZIONE

INNOVATIVA ANCHE LA FASE VERA E PROPRIA DELLA SURGELAZIONE A **GETTI D'ARIA FREDDA, CHE MUOVE IL PRODOTTO MENTRE LO SURGELA** GARANTENDO UNA IQF OTTIMALE.

Tutti i vantaggi di una precottura gentile.



CONVENIENZA

GRAZIE AL BASSO CONTENUTO DI ACQUA TRATTENUTA NELLA FASE DI PRECOTTURA, **LA RESA È SUPERIORE AL 10%**.



ASSENZA DI COLLOSITÀ

PASTA E RISO RESTANO **BEN SEPARATI** GRAZIE AL CONTROLLO COSTANTE DELL'ACQUA IN PRECOTTURA E ALL'INNOVATIVO SISTEMA DI SURGELAZIONE.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE INALTERATE

LA NOSTRA TECNOLOGIA È STUDIATA PER **PRESERVARE TUTTE LE CARATTERISTICHE** DEL PRODOTTO FRESCO.



DIVERSE MODALITÀ DI RINVENIMENTO

PASTA E RISO POSSONO ESSERE RINVENUTI IN **ACQUA BOLLENTE**, FORNO A **MICROONDE**, A **VAPORE** O DIRETTAMENTE IN **PADELLA**.



ASPETTO UNIFORME

IL PRODOTTO **NON** PRESENTA MACCHIE O IRREGOLARITÀ.



RESISTENZA

I PRODOTTI PRESENTANO UN ALTO GRADO DI TENACITÀ E SONO QUINDI **MENO SOGGETTI A ROTTURE**.



CONSISTENZA SEMPRE "AL DENTE"

LA **TENUTA** IN COTTURA È NOTEVOLMENTE **ELEVATA**.



TEMPI DI COTTURA OTTIMIZZATI

QUALUNQUE SISTEMA SI ADOTTI, IL TEMPO DI COTTURA RISULTERÀ **DRASTICAMENTE RIDOTTO**.

I FORMATI DISPONIBILI

I PRODOTTI DI PASTIFICIO BACCHINI® EXPRESS SONO DISPONIBILI SIA IN PRATICHE **BUSTE** CHE IN **CONFEZIONI SFUSE**. IDEALI PER LE ESIGENZE DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE CHE RICHIEDE UN ELEVATO LIVELLO DI SERVIZIO.

	CARTONE	
BUSTE	3 x 1Kg	4 x 1Kg
FORMATO SFUSO	3Kg	6Kg



PASTA PRECOTTA SURGELATA

PASTA ALL'UOVO



P1003

Garganelli
EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua.

RESA +10% 1PZ. +/-2,7g 200g 3Kg



P507 - 1Kg / P010 - 3Kg

Tagliatelle all'uovo
EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

P507 RESA +35% 1PZ. +/-34g (nido) 200g 3 x 1Kg

P010 RESA +35% 1PZ. +/-26g (nido) 200g 3Kg



P508

Strozzapreti
EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

RESA +10% 1PZ. +/-3,0g 200g 4 x 1Kg



P506

Spaghetti alla chitarra
EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

RESA +10% 1PZ. +/-44g (nido) 200g 4 x 1Kg

PASTA ALL'UOVO RIPIENA



P511

Tortellini alla carne

EXPRESS

Ingredienti della pasta 75%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 25%: mortadella, carne di tacchino e carne di suino (22%), pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP, uova, olio di semi girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio, vino.

+10% 1PZ \pm 2,4g 200g 4 x 1Kg



P1008

Lunette ai 4 formaggi

EXPRESS

Ingredienti della pasta 62%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: formaggi 26% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricotta, pangrattato, sale.

+10% 1PZ \pm 10,5g 200g 3Kg



P1006

Fiocchetti al Gorgonzola

EXPRESS

Ingredienti della pasta 70%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 30%: Gorgonzola DOP (47%), ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

+10% 1PZ \pm 6,3g 200g 3Kg

PASTA ALL'UOVO RIPIENA



P509 - 1Kg / **P007** - 6Kg

Tortelloni ricotta e spinaci

EXPRESS

Ingredienti della pasta 70%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 30%: ricotta (67%), spinaci(10%), pangrattato, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale.

P509  +10%  +/-7,7g  200g  4 x 1Kg

P007  +10%  +/-7,7g  200g  6Kg

P1004

Tortelloni ai funghi

EXPRESS

Ingredienti della pasta 70%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 30%: ricotta (54%), funghi in proporzione variabile 22%, (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, funghi disidratati, pangrattato, sale.

 +10%  +/-7,7g  200g  3Kg



P510 - 1Kg / **P1002** - 3Kg

Ravioli ricotta e spinaci

EXPRESS

Ingredienti della pasta 65%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%: ricotta (66%), spinaci (22%), pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

P510  +10%  +/-8,4g  200g  4 x 1Kg

P1002  +10%  +/-8,4g  200g  3Kg

P1005

Ravioli al salmone

EXPRESS

Ingredienti della pasta 65%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%: salmone affumicato (16%), Grana Padano DOP, ricotta, pangrattato, sale.

 +10%  +/-8,4g  200g  3Kg

P1001

Ravioli alla carne di bovino

EXPRESS

Ingredienti della pasta 65%: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%: carne di bovino brasata (28%), brodo, ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, spezie, sale, olio di semi di girasole.

 +10%  +/-8,4g  200g  3Kg

PASTA DI SEMOLA



P501

Penne rigate EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ \pm 2,5g  200g  4 x 1Kg



P504

Rigatoni EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ \pm 3,8g  200g  4 x 1Kg



P502

Fusilli EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ \pm 2g  200g  4 x 1Kg



P503

Farfalle EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 +10%  1PZ \pm 2,7g  200g  4 x 1Kg

PASTA DI SEMOLA



P515

Penne integrali

EXPRESS

Ingredienti: semola integrale di grano duro, acqua.

RESA +10% 1PZ. +/-2,8g 200g 4 x 1Kg



P514

Linguine

EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

RESA +12% 1PZ. +/-32g (nido) 200g 3 x 1Kg



P512

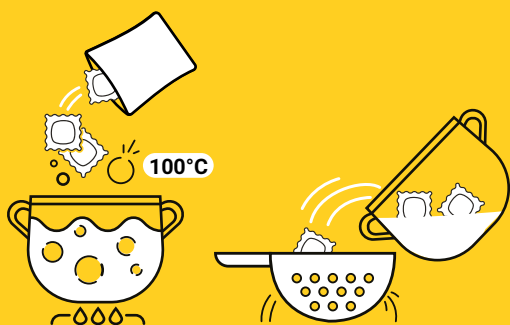
Spaghetti di semola

EXPRESS

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

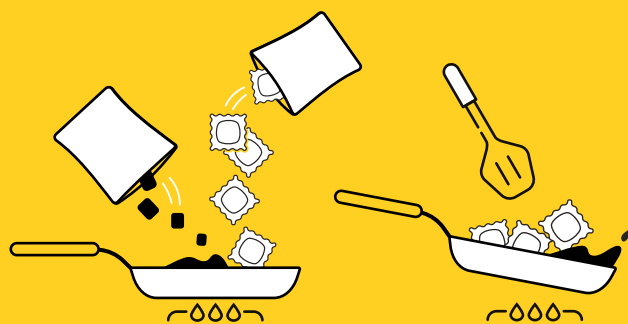
RESA +12% 1PZ. +/-30g (nido) 200g 4 x 1Kg

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DELLA PASTA



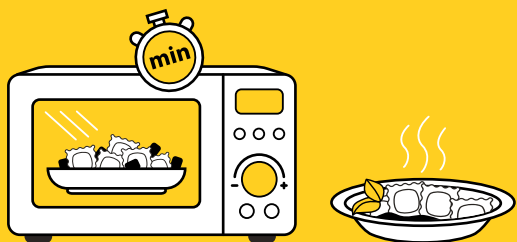
IN ACQUA BOLLENTE

VERSARE LA PASTA ANCORA SURGELATA IN ACQUA BOLLENTE PER IL TEMPO INDICATO IN TABELLA, SCOLARE E CONDIRE IN PADELLA CON IL SUGO GIÀ PRONTO. ALCUNI PRODOTTI RICHIEDONO UN TEMPO DI RINVENIMENTO DIVERSO: VEDERE LA TABELLA RIASSUNTIVA.



IN PADELLA

VERSARE LA PASTA E IL SUGO ANCORA SURGELATI IN PADELLA (PER 1 PORZIONE: 200 g DI PASTA + 160 g DI SUGO + 50 cc DI ACQUA + 10 g D'OLIO) E RINVENIRE SU FUOCO MEDIO PER IL TEMPO INDICATO IN TABELLA, MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO PER FAVORIRE LO SCONGELAMENTO. PER LA PASTA LUNGA SI CONSIGLIA DI MANTENERE LA PADELLA COPERTA.



IN FORNO A MICROONDE (800W)

VERSARE LA PASTA E IL SUGO ANCORA SURGELATI IN UN PIATTO (PER 1 PORZIONE: 200 g DI PASTA + 160 g DI SUGO) E RINVENIRE IL TUTTO SEGUENDO I TEMPI INDICATI IN TABELLA, MESCOLANDO AL TERMINE PER UNIFORMARE IL PRODOTTO. TALE MODALITÀ NON È INDICATA PER ALCUNI PRODOTTI: CONSULTARE LA RELATIVA TABELLA.



IN FORNO A VAPORE (100°C)

PORRE LA PASTA ANCORA SURGELATA IN UNA TEGLIA E RINVENIRE PER IL TEMPO INDICATO IN TABELLA. TERMINARE LA COTTURA IN PADELLA CON IL SUGO GIÀ PRONTO. TALE MODALITÀ NON È INDICATA PER ALCUNI PRODOTTI: VEDERE LA RELATIVA TABELLA.



TEMPI E MODALITÀ DI COTTURA

CODICE	PRODOTTO	IN ACQUA BOLLENTE	IN PADELLA	IN FORNO A MICROONDE 800W	IN FORNO A VAPORE 100°C
P1003	GARGANELLI EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	3 MIN
P508	STROZZAPRETI EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	NO
P507/ P010	TAGLIATELLE ALL'UOVO EXPRESS	1 MIN	4 MIN	NO	NO
P506	SPAGHETTI ALLA CHITARRA EXPRESS	1-2 MIN	4-5 MIN	NO	NO
P511	TORTELLINI ALLA CARNE EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P1006	FIOCCHETTI AL GORGONZOLA EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P1008	LUNETTE AI 4 FORMAGGI EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P509/ P007	TORTELLONI RICOTTA E SPINACI EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P1004	TORTELLONI AI FUNGHI EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P510/ P1002	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P1005	RAVIOLI AL SALMONE EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P1001	RAVIOLI ALLA CARNE DI BOVINO EXPRESS	1,30 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P501	PENNE RIGATE EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P502	FUSILLI EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P504	RIGATONI EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P503	FARFALLE EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P515	PENNE INTEGRALI EXPRESS	1 MIN	4 MIN	3-4 MIN	2 MIN
P512	SPAGHETTI DI SEMOLA EXPRESS	1 MIN	4 MIN	NO	NO
P514	LINGUINE EXPRESS	1 MIN	4 MIN	NO	NO

Lasciati stupire dal nostro riso.



CARTONE DA 4Kg (4 x 1Kg)



BUSTA DA 1 Kg

LA VARIETÀ

IL **CARNAROLI**, UN RISO RICCO DI AMILOSIO, SOSTANZA CHE RENDE IL **CHICCO CONSISTENTE**. DURANTE LA COTTURA PERDE POCO AMIDO, MA ASSORBE BENE I LIQUIDI.

RISULTATO: **UN'ECCEZIONALE TENUTA IN COTTURA**. PER QUESTO È IL **PREFERITO DAGLI CHEF** PER LA PREPARAZIONE DI RISOTTI E PIATTI GOURMET.



IL RISO



P600

Riso carnaroli
EXPRESS

Ingredienti: riso carnaroli, acqua.

RESA +10% 200g 4 x 1Kg



TEMPI E MODALITÀ DI COTTURA DEL RISO

	IN ACQUA BOLLENTE	IN PADELLA	IN FORNO A MICROONDE - 800W	IN FORNO A VAPORE - 100°C
RISO (100g)	1-2 MIN	4-5 MIN	2-3 MIN	3-4 MIN

Ancora più Express,
con i nostri sughi.



REALIZZA UN RISOTTO DA MANUALE
MANTECANDO DIRETTAMENTE IN PADELLA
CON IL TUO SUGO PREFERITO. ESPLORA
ABBINAMENTI INEDITI E SAPORI ORIGINALI!

SCOPRILI TUTTI A PAG. 65





The Art of Bakery.



BAKERY

LE SFOGLIE

H07

Filloidea®

Ingredienti: farina di frumento, acqua, amido, sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, sale iodato.

FILLOIDEA® È UNA PASTA FILLO SURGELATA IN FOGLI SOTTILISSIMI GIÀ PRONTI ALL'USO. PARTICOLARMENTE INDICATA PER LA PREPARAZIONE DI NUMEROSI PIATTI, DAGLI ANTIPASTI AI DOLCI, IN PARTICOLARE LO STRUDEL. LA SUA TEXTURE LEGGERA, QUASI TRASPARENTE, E L'ELEVATA ELASTICITÀ LA RENDONO LA BASE IDEALE PER DARE LIBERO SFOGO ALLA CREATIVITÀ IN CUCINA.

 78x46 cm  1PZ. 125g  5Kg / 40 fogli per cartone

2 fogli per conf. / 4 conf. per scatola / 5 scatole per cartone



H01

Sfoglidea®

Ingredienti: farina di frumento, margarina, acqua, sale, aceto di vino.

CONFEZIONATA IN PRATICI PANETTI, SFOGLIDEA® È LA PASTA SFOGLIA SURGELATA INDICATA SIA PER LAVORAZIONI SALATE CHE DOLCI, COME I VOL-AU-VENT O LA MILLEFOGLIE, ED È UN'OTTIMA BASE PER TARTELLETTE, SFOGLIATE E BARCHETTE, PERFETTE PER CONTENERE OGNI TIPO DI MOUSSE O CREMA.

  24,5x20x1,8 cm  10Kg / 10 conf. da 1Kg



H06

Frollidea®

Ingredienti: farina di frumento, margarina, zucchero, uova, polvere lievitante, sale, aromi, amido di mais.

FROLLIDEA® È LA PASTA FROLLA SURGELATA, CONFEZIONATA IN COMODI PANETTI SEPARATI. È INDICATA PER TUTTE LE LAVORAZIONI DOLCI, COME BISCOTTI, CROSTATE E TORTE FARCITE.

 23,5x19x2 cm  10Kg / 10 conf. da 1Kg

H02B

Sfoglidea® LA SOTTILE

Ingredienti: farina di frumento, margarina, acqua, burro, sale, estratto di malto, farina di malto.

SFOGLIDEA® LA SOTTILE È LA PRIMA PASTA SFOGLIA SURGELATA PREPARATA IN FOGLI STESI GIÀ PRONTI PER ESSERE UTILIZZATI. È PARTICOLARMENTE CONSIGLIATA PER LA PREPARAZIONE DI TORTE SALATE, SALATINI, PIZZETTE DI PASTA SFOGLIA, STRUDEL, PREPARAZIONI DI CARNI E FILETTI IN CROSTA. RISULTA PARTICOLARMENTE ADATTA PER LA PREPARAZIONE DI PRODOTTI CON FARCITURE UMIDE (FORMAGGI MORBIDI, VERDURE, SALUMI, ECC.).

 44x25x0,45 cm  3,22Kg / 7 fogli

**H03**

Sfoglidea® DOLCEROTOLO

Ingredienti: farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto di frumento.

SFOGLIDEA® DOLCEROTOLO, LA PRIMA PASTA SFOGLIA STESA SURGELATA CHE SI PRESENTA IN UN UNICO ROTOLO AVVOLTO CON LA CARTA DA FORNO (UTILIZZABILE ANCHE PER LA COTTURA). IDEALE PER PREPARAZIONI DI PASTICCERIA COME CANNONCINI, STRUDEL, BASE PER TORTA MILLEFOGLIE E PICCOLE PREPARAZIONI SALATE (SALATINI, PIZZETTE, VOL-AU-VENT).

 40x100x0,3 cm  6Kg / 4 fogli da 1,5Kg



LE CREPELLE



C23C

Crespelle naturali

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

Ø 17 cm  ±27g  1,6Kg / 60 pz.



C23F

Crespelle AI FUNGHI

Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, sale.

Ingredienti del ripieno ±57%: ricotta, funghi misti 26% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrine, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

← 17 cm →  ±70g  1,7Kg / 24 pz.



C23V

Crespelle RICOTTA ED ERBETTE

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

Ingredienti del ripieno ±57%: ricotta 71%, bieta erbetta 20%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

← 17 cm →  ±70g  1,7Kg / 24 pz.

PIADINE, PIZZETTE E SALATINI



H13

Piadina romagnola

TRADIZIONALE

Ingredienti: farina di grano tenero, strutto, acqua, latte, sale, agenti lievitanti, olio extra vergine di oliva, miele.

∅ 23 cm  130g  3,9Kg / 30 pz. per cartone
5 pz. per conf. / 6 conf. per cartone



H14

“La finissima”

PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, strutto, sale, latte scremato in polvere, lievito di birra, fruttosio, olio extra vergine di oliva.

∅ 26 cm  100g  3Kg / 30 pz. per cartone
5 pz. per conf. / 6 conf. per cartone





H35

Pizzette di pasta sfoglia

Ingredienti della pasta sfoglia: farina di grano tenero, burro, margarina vegetale, sale, malto, acqua.

Ingredienti della farcitura: concentrato di pomodoro, mozzarella, ricotta, acqua, olio extra vergine di oliva, aglio in polvere, spezie.

 27g  2Kg / ca. 74 pz. per cartone
37 pz. per conf. / 2 conf. per cartone





H36

Salatini ripieni assortiti

DI PASTA SFOGLIA

Ingredienti della pasta sfoglia: farina di frumento, margarina vegetale, acqua, sale, estratto di malto d'orzo.

Ingredienti ripieno assortito: wurstel, prosciutto cotto, spinaci, formaggio, peperoni, pomodoro concentrato, uova, mozzarella, senape, albume d'uovo, olio extra vergine d'oliva, cipolla, burro, zucchero, spezie.

 12/16g  2Kg / ca. 142 pz. per cartone
71 pz. per conf. / 2 conf. per cartone

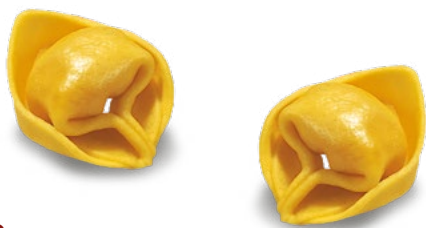


The Art of Essential.

PASTIFICIO
BACCHINI[®]



BASIC



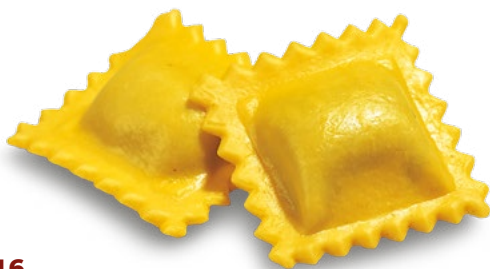
1110

Tortellini

ALLA CARNE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno %32%: mortadella, pangrattato, carne 22% (carne di tacchino, carne di suino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova, preparato per brodo, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



1116

Ravioli

ALLA CARNE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno %46%: mortadella, pangrattato, carne 24% (carne di tacchino, carne di suino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, uova, preparato per brodo, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



1220

Tortelloni

RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno %35%: ricotta 67%, pangrattato, spinaci 10%, Grana Padano DOP, formaggio, prezzemolo, sale.



1222

Ravioli

RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti del ripieno %46%: ricotta 66%, pangrattato, spinaci 22%, Grana Padano DOP, formaggio, sale.



Surgital: celebrating freshness.

La freschezza è il nostro punto di vista sul mondo.
È un modo di pensare, di vivere e di lavorare.
È attenzione, ascolto, inventiva e capacità d'innovazione.
È la nostra cultura, il nostro modo di concepire la cucina.
Celebrando e reinventando, nel solco della tradizione.
Supportando e anticipando i bisogni di chef e ristoratori.
Affrontando ogni giorno con entusiasmo e caparbia.
È come facciamo la nostra pasta, più fresca del fresco.
È tradizione che sposa il progresso.
È cura di ogni dettaglio, il rispetto di ogni sapore.
È il coraggio di sfidare pregiudizi, l'audacia del diffondere il valore della buone idee.
È l'eccellenza tecnica che innalza la cultura culinaria.
È trasformare ogni ingrediente in un'emozione, ogni piatto in un ricordo.
Per chi cerca nuove esperienze, senza dimenticare le proprie radici.

In cucina, a tavola, nella vita.



#1.

Made of Italy

L'Emilia-Romagna è la **Food Valley d'Italia**, una terra dove il gusto è cultura e tradizione e dove l'arte della buona tavola si tramanda da generazioni. È una regione con la più alta concentrazione di prodotti DOP e IGP, un vero motore economico fondato sul valore del cibo e sulla sua eccellenza.

È qui che siamo nati, nella **culla della pasta fresca**: quella preparata con uova e semola di grano duro, stesa al mattarello e custodita come un patrimonio di saperi e gesti antichi.



#2.

Portiamo la cucina italiana nel mondo

Siamo **il primo pastificio di pasta fresca dell'Emilia-Romagna**, azienda di riferimento in Italia e nel mondo per **la pasta fresca, i piatti pronti e i sughi della tradizione italiana, tutti sapientemente surgelati.**

Da oltre 40 anni portiamo la cultura gastronomica italiana nel mondo, curando meticolosamente la qualità dei nostri ingredienti e mantenendo un alto livello di eccellenza.



#3.

Intelligenza artigianale

Abbiamo insegnato alle nostre macchine l'**arte della sfoglia**, quei gesti nati dalle mani sapienti delle sfogline che rendono i nostri prodotti autentici, proprio come quelli della grande tradizione di cui siamo interpreti.



La tecnologia del freddo.

Il freddo è un metodo di conservazione sicuro, naturale e sostenibile.

Surgeliamo i nostri prodotti pezzo per pezzo per mantenerne intatte tutte le qualità nutrizionali e organolettiche, garantendo igiene assoluta, riduzione degli sprechi e controllo del food cost e un'etichetta pulita.

Il nostro impegno per un futuro più sostenibile.

Siamo un'impresa familiare italiana che **pone al centro le persone, la sicurezza e la sostenibilità.** Guidati da un codice etico che orienta le nostre scelte, **investiamo** nel territorio e in iniziative sociali. Con la nostra pasta fresca esportata nel mondo **diffondiamo** la cultura e i valori di un'azienda solida, fondata su **qualità certificata** di prodotti, impianti e processi.

- SISTEMA DI **PRODUZIONE ENERGETICA INTEGRATO**
- **DEPURAZIONE DELLE ACQUE DEL CICLO PRODUTTIVO**
- **RECUPERO DEGLI SFRIDI PRODUTTIVI**
- **RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI**

SCOPRI DI PIÙ SU SURGITAL.IT



SURGITAL®

PASTAI DAL 1980



Celebrating freshness



SURGITAL®

PASTAI DAL 1980

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

NUMERO VERDE 800 73 35 25