



PASTA FRESCA SURGELATA



ITAGEL[®]

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



www.itagel.it



“LA QUALITÀ FA CRESCERE”

Produttore di eccellenze alimentari, impegnato nella continua ricerca della qualità, protagonista nazionale, realtà del mercato europeo. Affidabilità, competitività, grande qualità artigianale, nelle oltre 230 referenze proposte ad una clientela sempre più esigente ne fanno una azienda di assoluto prestigio.

Da oltre 25 anni nel segno dell'eccellenza alimentare.

Nuovo sito produttivo, nuovi impianti ad alta tecnologia, costante passione ed attenzione dedicata quotidianamente verso i nostri prodotti.

Sono queste le solide basi con le quali puntiamo al futuro senza scordare il passato, garantendo una pasta che racchiude ancora inalterate capacità nutritive, genuinità e sapore tipiche del prodotto fresco.

HACCP

IT
K0891
CE



SPECIALITÀ TRADIZIONALI DELLA SARDEGNA



TP 010 MACARRONES LADOS

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

TP 0211

KULURGIONES OGLIASTRINI

Ingredienti pasta: Semola di grano duro, acqua, strutto, uova.

Ingredienti ripieno: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), formaggio pecorino, uova fresche pastorizzate, spezie (aglio e menta), sale.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 010	TP 0211
TEMPO DI COTTURA	8/9 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	4,5 g	38 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg

NOVITÀ

TP 0372

MACARRONES DE BUSA AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.



TP 0253

LORIGHITTAS DI MORGONGIORI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 014

MACARRONES DE BUSA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0372	TP 0253	TP 014
TEMPO DI COTTURA	8/9 minuti	11/12 minuti	8/9 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	7 g	1,6 g	7 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	2,5 kg	3 kg



TP 09
MACARRONES DE PUNZU

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 08
GNOCCHETTI SARDI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0352
FREGOLA MEDIA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

TP 0252
CASSULLI DI CARLOFORTE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 09	TP 08	TP 0352	TP 0252
TEMPO DI COTTURA	8/9 minuti	3/4 minuti	15 minuti	8/9 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,2 g	0,2 g	/ g	0,06 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GNOCCHI DI PATATE



TP 05 GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, sale, noce moscata.



TP 025 GNOCCHETTI DI PATATE

Ingredienti: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, sale, noce moscata.

PASTA CORTA



TP 0202 GARGANELLI ROMAGNOLI SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

Ingredienti: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova, acqua.



TP 0193 ORECCHIETTE SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 05	TP 025	TP 0202	TP 0193
TEMPO DI COTTURA	2/3 minuti	1/2 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	5,4 g	2,2 g	1,5 g	1,4 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PASTA CORTA



TP 0344
CAVATELLI
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0192
TORCHIETTI
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



TP 0248
FUSILLO CALABRO
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE CALABRESE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0188
STROZZAPRETI
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0344	TP 0192	TP 0248	TP 0188
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	3/4 minuti	4 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	1,2 g	2,2 g	5 g	1 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	1,5 kg	2 kg	3 kg

TP 079
TROFIE
SPECIALITÀ TRADIZIONALE LIGURE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0121
TROFIE VERDI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, spinaci in polvere.



SEMOLA DI GRANO DURO 100% SARDA



Da grani duri di alta qualità coltivati nei campi della Sardegna.

NOVITÀ

TP 0374
FUSILLI RUSTICI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



NOVITÀ

TP 0375
PENNETTE RIGATE RUSTICHE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 079	TP 0121	TP 0374	TP 0375
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	7/8 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,8 g	0,8 g	4,5 g	1,8 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	1,5 kg	2 kg

PASTA CORTA



TP 0321
BUSIATE AL NERO DI SEPIA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.



TP 0331
BUSIATE
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0187
CASERECCE
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



TP 0358
MEZZE MANICHE RIGATE

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0321	TP 331	TP 0187	TP 0358
TEMPO DI COTTURA	7/8 minuti	7/8 minuti	3/4 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	2 g	2 g	1,7 g	5 g
PESO DI UN CARTONE	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	1,8 kg



TP 0176

CALAMARATA
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0169

PACCHERI NERI RIGATI

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.



TP 0308

**CALAMARATA RIGATA
CON FARINA DI CARRUBA**

Ingredienti: Semola di grano duro, farina di carruba, acqua.

TP 0240

PACCHERI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0176	TP 0169	TP 0308	TP 0240
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	7 g	13 g	7 g	13 g
PESO DI UN CARTONE	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg

PASTA LUNGA



TP 0249
TAGLIERINI ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



TP 012
TAGLIERINI AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.



TP 0279
TAGLIERINI VERDI

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere.



TP 0265
TAGLIERINI INTEGRALI

Ingredienti: Semola di grano duro integrale, acqua.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0249	TP 012	TP 0279	TP 0265
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



TP 0170
TAGLIOLINI ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



TP 011
TAGLIATELLE ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



TP 0186
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.



TP 0173
TAGLIOLINI ROSSI

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, bietola rossa in polvere, pomodoro disidratato.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0170	TP 011	TP 0186	TP 0173
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

PASTA LUNGA



TP 0250

BIGOLI

SPECIALITÀ TRADIZIONALE VENETA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.

● 3 mm



TP 019

PAPPARDELLE ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



18 mm



TP 0159

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



1,5 mm



TP 0292

SPAGHETTI NERI ALLA CHITARRA

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.



1,5 mm

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0250	TP 019	TP 0159	TP 0292
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

TP 0280

SCIALATIELLI AMALFITANI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.



TP 0239

PICI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE TOSCANA

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

● 3 mm

IL NOSTRO CONFEZIONAMENTO

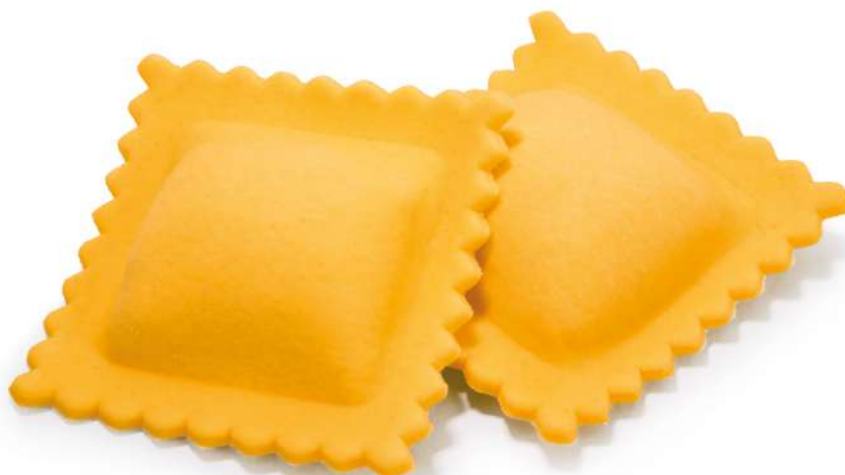
Tutte le nostre paste lunghe sono accuratamente confezionate a mano, in vassoi da 650g contenenti 5 porzioni separate da 130 g. Ogni cartone contiene 3 vassoi, per un totale di 1,95 kg. Confezioniamo in questo modo per assicurare che il prodotto arrivi a destinazione integro.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0280	TP 0239
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg

PASTA RIPIENA *terra*



TP 0155

RAVIOLI DI RICOTTA DOLCI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, zucchero, fiocchi di patate, scorza d'arancia.

TP 0171

RAVIOLI DI RICOTTA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Ricotta (ovina e vaccina), fiocchi di patate, sale.

TP 0194

RAVIOLI DI FORMAGGIO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Formaggi (Provolone, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, pangrattato, sale, noce moscata.

TP 0371

RAVIOLI CON RICOTTA DI PECORA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

TP 0260

RAVIOLI ALLA ZUCCA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Zucca tipo "Violina", Grana Padano DOP, amaretti, pangrattato, zucchero, burro, noce moscata, sale.

TP 0320

RAVIOLI VERDI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere.

Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0155	TP 0171	TP 0194	TP 371	TP 0260	TP 0320
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

TP 0161
LUNETTE AL TARTUFO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, tartufo nero, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, aroma di tartufo bianco.



TP 0118
DELIZIE CON BURRATA DI PUGLIA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Burrata di Puglia, ricotta vaccina, gelatina alimentare, olio evo, sale, pepe.

TP 0340
DELIZIE CON RICOTTA DI BUFALA E 'NDUJA DI SPILINGA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di bufala, 'nduja di Spilinga, Grana Padano DOP, fiocchi di patate.

TP 0275
DELIZIE CON RICOTTA E PREZZEMOLO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, ricotta vaccina, Parmigiano Reggiano DOP, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale, noce moscata.



TP 0217
RAVIOLI ALLA BORRAGINE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, borragine, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe, maggiorana.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0161	TP 0118	TP 0340	TP 0275	TP 0217
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	17 g	17 g	17 g	9 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PASTA RIPIENA *terra*



TP 0218

PANSOTTI LIGURI

SPECIALITÀ TRADIZIONALE LIGURE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, bieta erbetta, spinaci, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, scalogno, sale, noce moscata, maggiorana.

TP 0145

TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

SPECIALITÀ TRADIZIONALE EMILIANA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Mortadella, carne di suino (brasata con rosmarino e aglio), prosciutto crudo, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.



TP 0115

CAPPELLETTI DI CARNE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro), mortadella, Grana Padano DOP, sale, noce moscata.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0218	TP 0145	TP 0115
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	2/3 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	20 g	3,2 g	8 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg



TP 0113
TORTELLONI GIGANTI
CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, champignon, shiitake, pleurotus, nameko, porcino, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, olio evo, porcini secchi, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

TP 0224
TORTELLONI VERDI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, sale, noce moscata, pepe.



TP 0204
TORTELLONI DI CARNE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro), mortadella, Grana Padano DOP, sale, noce moscata.

TP 0203
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, sale, noce moscata, pepe.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0113	TP 0224	TP 0204	TP 0203
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	28 g	15 g	15 g	15 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



TP 0190

QUADROTTI ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, ricotta di pecora salata, olive nere in salamoia, Grana Padano DOP, pomodori secchi, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale.

TP 0357

QUADROTTI CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, ricotta vaccina, pistacchio verde di Bronte DOP, fiocchi di patate, sale.

TP 0241

QUADROTTI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Mozzarella di bufala campana DOP, ricotta di bufala, pomodoro a fette, fiocchi di patate, basilico fresco, sale, pepe.

RIPIENI CON FORMAGGIO DI CAPRA

Il latte di capra che utilizziamo nei nostri nuovi ripieni proviene da allevamenti in pascoli naturali 100% sardi. Grazie alla varietà di erbe naturali di cui si alimentano le capre si ottengono dei formaggi dal sapore inconfondibile, leggeri e digeribili grazie alle proprietà organolettiche e nutrizionali uniche del suo latte.

**100%
LATTE
SARDO**



TP 0325

TORTELLI CON FORMAGGIO DI CAPRA E PEPERONI GRIGLIATI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, formaggio di capra, peperoni grigliati, fiocchi di patate, sale.

TP 0302

PANZEROTTI CON FORMAGGIO DI CAPRA E FICHI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, fichi, formaggio di capra, zucchero, pangrattato.



CODICE PRODOTTO	TP 0190	TP 0357	TP 0241	TP 0325	TP 0302
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	22 g	22 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



TP 0183
MARGHERITE FORMAGGIO E NOCI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Formaggi (Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, noci, pangrattato, sale, spezie.

TP 0135
MARGHERITE
CON ZAFFERANO DI SARDEGNA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, fiocchi di patate, sale, zafferano di Sardegna.



TP 0255
RAVIOLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

TP 0189
RAVIOLONI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di bufala, spinaci in foglie, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe.



TP 0124
PANZEROTTI VERDI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0135	TP 0183	TP 0255	TP 0189	TP 0124
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	6/7 minuti	6/7 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	16 g	55 g	55 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PASTA RIPIENA *terra*



TP 0201 RAVIOLI DI CARNE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro), mortadella, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.

TP 0216 RAVIOLI RICOTTA E BIETA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, bieta, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale.

TP 0138 QUADRETTI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.



TP 0185 SACCOTTINI FORMAGGIO E PERE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Formaggi (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), pere disidratate, ricotta vaccina, pangrattato.

FARINA DI GRANO SARACENO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



Il grano saraceno non appartiene alla famiglia dei cereali bensì alle Polygonaceae, per questo **è privo di glutine**. Il grano saraceno, anche dopo la macinazione, mantiene un particolare tipo di amido a più lenta digestione particolarmente indicato nella dieta dei diabetici e importante è anche la quantità di antiossidanti presenti al suo interno.

TP 0254 KULURGIONES AL TARTUFO NERO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale macinata a pietra, acqua, uova.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, tartufo nero, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, aroma di tartufo bianco.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0201	TP 0216	TP 0138	TP 0185	TP 0254
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	9 g	9 g	9 g	12 g	38 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



TP 0209
TORTELLI MUGELLANI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), ricotta vaccina, Parmigiano Reggiano DOP, prezzemolo fresco, sale, passato di pomodoro, noce moscata, aglio, pepe.

TP 0316
TORTELLI STRACCHINO E TARTUFO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, stracchino, tartufo nero, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, aroma di tartufo bianco, sale.

TP 0261
GIRASOLI CON FORMAGGIO E NOCI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Formaggi (Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, noci, pangrattato, sale, spezie.



TP 0140
TORTELLACCI AL CINGHIALE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne di cinghiale scelta, Grana Padano DOP, olio evo, pangrattato, vino rosso, cipolla, carote, sedano, alloro, rosmarino, salvia, timo, aglio, sale, pepe.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0209	TP 0316	TP 0261	TP 0140
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	20 g	20 g	30 g	12 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

TP 0208
RAVIOLI DEL PLIN

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne bovina, carne suina, cipolla, carota, aglio, spezie, vino rosso, spinaci, porri, pangrattato, sale.



TP 0164
AGNOLOTTI GORGONZOLA E RADICCHIO ROSSO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, Gorgonzola DOP, radicchio rosso fresco, Grana Padano DOP, pangrattato, noci, sale.

TP 0257
AGNOLOTTI CON MELANZANE E SCAMORZA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Melanzane, ricotta vaccina, scamorza, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, basilico fresco, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.



TP 075
PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, champignon, shiitake, pleurotus, nameko, porcino, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, olio evo, porcini secchi, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.



TP 0143
PANZEROTTI AGLI ASPARAGI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, asparagi, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.

TP 0223
PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0208	TP 0164	TP 0257	TP 075	TP 0143	TP 0223
TEMPO DI COTTURA	2/3 minuti	6/7 minuti	6/7 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	2,3 g	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

TP 0126
PERLE AL PESCE SPADA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Pesce Spada, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, prezzemolo fresco, scalogno, sale, capperi, aglio, pepe.



TP 0114
TORTELLONI GIGANTI NERI AL SALMONE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, salmone affumicato, mascarpone, pangrattato, prezzemolo fresco, scalogno, sale, noce moscata, pepe.

TP 0312
PANZEROTTI AL BACCALÀ

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Baccalà, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, sale, olio evo, vino bianco, aglio, alloro, timo, pepe.



TP 0127
PERLE DEL PESCATORE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.

Ingredienti ripieno: Pesce (brotula, gamberi, cozze), ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, prezzemolo fresco, scalogno, sale, aglio, peperoncino.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0126	TP 0114	TP 0312	TP 0127
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	25 g	28 g	20 g	25 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



TP 0231
**KULURGIONES NERI
 CON GAMBERI, COZZE E VONGOLE**

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova, nero di seppia.
Ingredienti ripieno: Gamberi, cozze, vongole, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, prezzemolo fresco, sale, aglio, peperoncino.



TP 0259
FIORI DI MARE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Nasello, gamberi, vongole, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, scalogno, vino bianco, prezzemolo fresco, sale, aglio, peperoncino.

TP 0276
**KULURGIONES CON PATATE,
 GAMBERI E TARTUFO**
 SFOGLIA CON FARINA DI CASTAGNE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di castagne, acqua, uova.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, gamberi, patate, mascarpone, tartufo nero, olio evo, sale, aglio, peperoncino.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0231	TP 0259	TP 0276
TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	5/6 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	38 g	16 g	38 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg

TP 0197
RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, surimi di aragosta, polpa di aragosta, mascarpone, fiocchi di patate, cipolle, carote, pomodori, sedano, prezzemolo fresco, olio evo, sale, aglio, pepe.



TP 0256
AGNOLOTTI BIANCONERI ALL'ARAGOSTA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova, nero di seppia.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, surimi di granchio, polpa di aragosta, fiocchi di patate, mascarpone, olio evo, cipolle, carote, pomodori, sedano, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.



TP 0130
MARGHERITE AL BRANZINO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Branzino, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, prezzemolo fresco, scalogno, aglio, erba cipollina, sale, pepe.



TP 0148
KULGIIONES CON SCORFANO E ZUCCHINE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova.
Ingredienti ripieno: Scorfano, ricotta vaccina, zucchine, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, sale, aglio, pepe.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0197	TP 0256	TP 0130	TP 0148
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	6/7 minuti	5/6 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	17 g	30 g	16 g	38 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

TP 0242
AGNOLOTTI

CON CAPESANTE E GAMBERI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Capesante, gamberi, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, sale, timo, aglio, peperoncino.



TP 0277

KULURGIONES ROSSI CON TRIGLIA E ZUCCA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova, pomodori disidratati, bietola rossa.

Ingredienti ripieno: Triglia, ricotta vaccina, mascarpone, zucca, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, sale, aglio, pepe.

TP 0117
FAVOLE DI MARE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Gamberi, cozze, vongole, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, prezzemolo fresco, sale, aglio, peperoncino.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0242	TP 0277	TP 0117
TEMPO DI COTTURA	6/7 minuti	3/4 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	30 g	38 g	30 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg

TP 0139

QUADRETTI ROSA AL SALMONE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, pomodori disidratati, bietola rossa in polvere.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, salmone affumicato, mascarpone, pangrattato, prezzemolo fresco, scalogno, sale, noce moscata, pepe.



TP 0234

QUADRETTI BIANCONERI ALLA CERNIA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova, nero di seppia.

Ingredienti ripieno: Cernia, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, prezzemolo fresco, basilico fresco, sale, aglio, pepe.



TP 0137

TORTELLI ALLA CERNIA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Cernia, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, prezzemolo fresco, basilico fresco, sale, aglio, pepe.



TP 0348

TORTELLI CON TRIGLIA E ZUCCA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Triglia, ricotta vaccina, mascarpone, zucca, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, sale, aglio, pepe.

TP 0157

TORTELLI AI CROSTACEI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Crostacei (gamberi, polpa d'astice, polpa di granchio), ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, sedano, pomodori, carote, cipolla, prezzemolo fresco, succo di limone fresco, sale, aglio, peperoncino.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0139	TP 0234	TP 0137	TP 0348	TP 0157
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	4/5 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	9 g	9 g	20 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

DOLCI

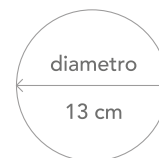


TP 04

SEADAS DI FORMAGGIO SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale.

Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone fresco, sale.



TP 0262
SEADAS DI FORMAGGIO 55g
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale.

Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone fresco, sale.



TP 0219

RAVIOLI DOLCI DA FRIGGERE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, strutto, acqua, sale.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, zucchero, scorza di limone fresco, tuorlo d'uovo, vanillina.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 04	TP 0262	TP 0219
PESO MEDIO DI UN PEZZO	90 g	50/55 g	25 g
N. PEZZI PER CARTONE	60	84	99
PESO DI UN CARTONE	5,4 kg	4,6 kg	2,5 kg

NOVITÀ

LIMITED EDITION



TP 0373
SEADAS
CON FORMAGGIO DI CAPRA
E SCORZA D'ARANCIA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, carbone vegetale, sale.
Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, formaggio di capra, scorza di arancia fresca.



CARBONE VEGETALE

Il carbone vegetale che utilizziamo è un prodotto al 100% naturale, ideale per pasta e pane. Le caratteristiche salienti di questo ingrediente hanno effetti benefici sull'organismo, è infatti utile per ridurre il gonfiore addominale, aiuta ad eliminare le tossine dannose e migliora la digestione.

TP 0131
DOLCETTO GALLURESE
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, zucchero, tuorlo d'uovo, scorza d'arancia, scorza di limone, vanillina.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0373	TP 0131
PESO MEDIO DI UN PEZZO	90 g	80 g
N. PEZZI PER CARTONE	60	56
PESO DI UN CARTONE	5,4 kg	4,5 kg



TP 0353
CANNOLI SICILIANI
AL PISTACCHIO 120g
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

Ingredienti Cialda: Farina di frumento 00, strutto, cacao in polvere, zucchero, uova, sale, aromi.
Ingredienti Rivestimento Cialda: Surrogato di cioccolato, strutto.
Ingredienti Ripieno: Ricotta fresca, zucchero, acqua, latte scremato in polvere, crema di pistacchio, granella di pistacchio.

TP 0354
CANNOLI SICILIANI
AL CIOCCOLATO 120g
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

Ingredienti Cialda: Farina di frumento 00, strutto, cacao in polvere, zucchero, uova, sale, aromi.
Ingredienti Rivestimento Cialda: Surrogato di cioccolato, strutto.
Ingredienti Ripieno: Ricotta fresca, zucchero, acqua, latte scremato in polvere, crema di nocciole e cacao, gocce di cioccolato.



TP 0263
CANNOLI SICILIANI 120g
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

Ingredienti Cialda: Farina di frumento 00, strutto, cacao in polvere, zucchero, uova, sale, aromi.
Ingredienti Rivestimento Cialda: Surrogato di cioccolato, strutto.
Ingredienti Ripieno: Ricotta fresca, zucchero, acqua, latte scremato in polvere, surrogato di cioccolato, scorza d'arancia candita, vanillina.

TP 0264
CANNOLI SICILIANI 40g
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

Ingredienti Cialda: Farina di frumento 00, strutto, cacao in polvere, zucchero, uova, sale, aromi.
Ingredienti Rivestimento Cialda: Surrogato di cioccolato, strutto.
Ingredienti Ripieno: Ricotta fresca, zucchero, acqua, latte scremato in polvere, surrogato di cioccolato, vanillina



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0353	TP 0354	TP 0263	TP 0264
PESO MEDIO DI UN PEZZO	120 g	120 g	120 g	40 g
N. PEZZI PER CARTONE	12	12	12	25
PESO DI UN CARTONE	1,44 kg	1,44 kg	1,44 kg	1 kg

PRODOTTI DA FORNO

CANNELLONI



TP 0152

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.



TP 0154

CANNELLONI DI CARNE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolle, concentrato di pomodoro, prezzemolo fresco, vino rosso, sale, aglio), foglioline di spinaci, pangrattato, spezie.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	TP 0152	TP 0154
PESO MEDIO DI UN PEZZO	50 g	50 g
N. PEZZI PER CARTONE	60	60
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg



Good Food è la nuova linea di pasta fresca surgelata senza glutine ideata per chi soffre di celiachia ma non vuole privarsi della qualità e della genuina bontà dei nostri prodotti.



GF 8
GNOCCHETTI SARDI

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



GF 1
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, Pecorino Romano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe.



GF 22
DELIZIE FORMAGGIO E PERE

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

Ingredienti ripieno: Formaggi (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), pere disidratate, ricotta vaccina, pangrattato senza glutine.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	GF 8	GF 1	GF 22
TEMPO DI COTTURA	2/3 minuti	3/4 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,2 g	14 g	17 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**



GF 3

LUNETTE ALLA CERNIA

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

Ingredienti ripieno: Cernia, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, prezzemolo fresco, basilico fresco, sale, aglio, pepe



GF 10

TAGLIOLINI ALL'UOVO

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



GF 6

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, nero di seppia, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	GF 3	CODICE PRODOTTO	GF 10	GF 6
TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**

NOVITÀ

GF 28

PENNETTE RIGATE ALL'UOVO

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



NOVITÀ



GF 29

FUSILLI RUSTICI ALL'UOVO

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

NOVITÀ

GF 24

RIGATONI ALL'UOVO

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	GF28	GF 29	GF 24
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	1,8 g	4,5 g	5 g
PESO DI UN CARTONE	2 kg	1,5 kg	1,8 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**

NOVITÀ



GF 23 SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



NOVITÀ



GF 26 RAVIOLOTTI CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, champignon, shiitake, pleurotus, nameko, porcino, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, olio evo, porcini secchi, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.



NOVITÀ



GF 27 RAVIOLE DI CARNE

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano, farina di grano saraceno integrale senza glutine.

Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro), mortadella, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata.

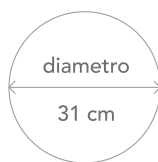
PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	GF 23	CODICE PRODOTTO	GF 26	GF 27
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	16 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg

PIZZA & PANE SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**



GF 13 BASE PIZZA BIANCA

Ingredienti: Amido di mais, fecola di patate, farina di riso termotrattata, amido di tapioca, farina di mais, lievito di birra, olio di girasole, olio di oliva, sale.



NOVITÀ



GF 30 BASE PIZZA CON CARBONE VEGETALE

Ingredienti: Amido di mais, fecola di patate, farina di riso termotrattata, amido di tapioca, farina di mais, lievito di birra, olio di girasole, carbone vegetale, olio di oliva, sale.

CARBONE VEGETALE

Il carbone vegetale che utilizziamo è un prodotto al 100% naturale, ideale per pasta e pane. Le caratteristiche salienti di questo ingrediente hanno effetti benefici sull'organismo, è infatti utile per ridurre il gonfiore addominale, aiuta ad eliminare le tossine dannose e migliora la digestione.

GF 14 PANE HAMBURGER

Ingredienti: Acqua, farina di mais, farina di riso, fecola di patate, amido di tapioca, amido di mais, olio di girasole, farina di riso termotrattata, zucchero, sale, semi di sesamo, lievito di birra.



← lunghezza 19 cm →

GF 15 PANE FRANCESINO

Ingredienti: Acqua, farina di mais, farina di riso, fecola di patate, amido di tapioca, amido di mais, olio di girasole, farina di riso termotrattata, zucchero, sale, lievito di birra.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi

CODICE PRODOTTO	GF13	GF30	GF 14	GF 15
PESO MEDIO DI UN PEZZO	230 g	230 g	80 g	80 g
N. PEZZI PER CARTONE	14	14	10	12
PESO DI UN CARTONE	3,2 kg	3,2 kg	0,8 kg	1 kg

DOLCI SENZA GLUTINE

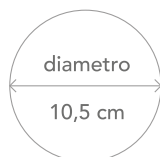


**PRODOTTO
PER CELIACI**

GF 5 SEADAS DI FORMAGGIO 80g SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, acqua, strutto, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano, sale.

Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone fresco, sale.



lunghezza 14,5 cm

GF 17 CORNETTO VUOTO

Ingredienti: acqua, amido di tapioca, margarina vegetale, oli e grassi vegetali, sale, amido di mais, fecola di patate, farina di riso, lievito di birra.

GF 18 CORNETTO ALBICOCCA

Ingredienti: passata di albicocche, acqua, amido di tapioca, margarina vegetale, oli e grassi vegetali, sale, amido di mais, fecola di patate, farina di riso, lievito di birra.



lunghezza 14,5 cm

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi

CODICE PRODOTTO	GF 5	CODICE PRODOTTO	GF 17	GF 18
PESO MEDIO DI UN PEZZO	80 g	PESO MEDIO DI UN PEZZO	80 g	110 g
N. PEZZI PER CONFEZIONE	2	N. PEZZI PER CARTONE	10	10
N. CONFEZIONI PER CARTONE	8	PESO DI UN CARTONE	0,9 kg	1,1 kg

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



ITAGEL Srl

Loc. Moredda, SP 10M Abbasanta/Olbia
07020 BUDDUSÒ (SS) - SARDEGNA - ITALIA
T +39 079.715442 - F +39 079.716534

info@itagel.it
commerciale@itagel.it

www.itagel.it