



PASTA FRESCA SURGELATA



ITAGEL®

# ITAGEL®

*Artisan Frozen Pasta*



[www.itagel.it](http://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 30 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**





SPECIALITÀ TRADIZIONALI  DELLA SARDEGNA



**MACARRONES LADOS**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE DI BUDDUSÒ

**TP 010** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

**KULURGIONES OGLIASTRINI**

**TP 0211**  
*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



### MACARRONES DE BUSA

**TP 014** *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

### LORIGHITTAS DI MORGONGIORI

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0253**



### MACARRONES DE BUSA AL NERO DI SEPPIA

**TP 0372** *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.*



### GNOCCHETTI SARDI

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 08**



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

CODICE PRODOTTO	TP 014	TP 0253	TP 0372	TP 08
TEMPO DI COTTURA	8/9 minuti	11/12 minuti	8/9 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	7 g	1,6 g	7 g	0,2 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	2,5 kg	3 kg	3 kg



**MACARRONES DE PUNZU**

**TP 09** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

**FREGOLA MEDIA  
AL NERO DI SEPIA**

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.* **TP 0378**



**NOVITÀ**



**FREGOLA MEDIA**

**TP 0352** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

**CASSULLI DI CARLOFORTE**

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0252**



**MACARRONES DE MANU**

**TP 020** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

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

CODICE PRODOTTO	TP 09	TP 0378	TP 0352	TP 0252	TP 020
TEMPO DI COTTURA	8/9 minuti	15 minuti	15 minuti	8/9 minuti	6/7 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,2 g	/ g	/ g	0,06 g	1,2 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

# GNOCCHI DI PATATE



## GNOCCHI DI PATATE

**TP 05** *Ingredienti: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, sale, noce moscata.*



## GNOCCHETTI DI PATATE

**TP 025** *Ingredienti: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, sale, noce moscata.*

# PASTA CORTA

## GARGANELLI ROMAGNOLI SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

**TP 0202** *Ingredienti: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova, acqua.*



## ORECCHIETTE SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

**TP 0193** *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



**CAVATELLI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

**TP 0344** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

**TORCHIETTI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0192**



**FUSILLO CALABRO**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CALABRESE

**TP 0248** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

**STROZZAPRETI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0188**



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	2/3 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



**TROFIE**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE LIGURE

**TP 079** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*



**TROFIE VERDI**

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, spinaci in polvere.* **TP 0121**

**SEMOLA DI GRANO DURO 100% SARDA**



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



**FUSILLONI RUSTICI**

**TP 0374** | *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

**PENNETTE RIGATE RUSTICHE**

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0375**



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



## BUSIATE AL NERO DI SEPIA

**TP 0321** *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.*

## BUSIATE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0331**



## CASERECCE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

**TP 0187** *Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.*



## MEZZE MANICHE RIGATE

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0358**

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

CODICE PRODOTTO	TP 0321	TP 0331	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	2,2 kg	2,2 kg	2,5 kg	1,8 kg



**CALAMARATA**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

**TP 0176** *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*



**PACCHERI NERI RIGATI**

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.* **TP 0169**



**CALAMARATA RIGATA  
CON FARINA DI CARRUBA**

**TP 0308** *Ingredienti: Semola di grano duro, farina di carruba, acqua.*

**PACCHERI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

*Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.* **TP 0240**



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



## TAGLIERINI ALL'UOVO

**TP 0249**

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



## TAGLIERINI AL NERO DI SEPPIA

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

**TP 012**



## TAGLIERINI VERDI

**TP 0279**

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



## TAGLIERINI INTEGRALI

*Ingredienti: Semola di grano duro integrale, acqua.*

**TP 0265**



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



### TAGLIOLINI ALL'UOVO

**TP 0170** *Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.*



### TAGLIATELLE ALL'UOVO

*Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.* **TP 011**



### TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA

**TP 0186** *Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.*



### TAGLIOLINI ROSSI

*Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua, bietola rossa in polvere, pomodoro disidratato.* **TP 0173**



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



## BIGOLI SPECIALITÀ TRADIZIONALE VENETA

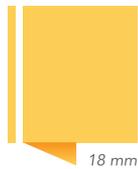
**TP 0250** *Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.*

● 3 mm

## PAPPARDELLE ALL'UOVO

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

**TP 019**



18 mm



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

**TP 0159** *Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.*



1,5 mm

## SPAGHETTI NERI ALLA CHITARRA

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

**TP 0292**



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

**SCIALATIELLI AMALFITANI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

**Ingredienti:** Semola di grano duro, acqua. **TP 0280**



**PICI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE TOSCANA

**TP 0239** **Ingredienti:** Semola di grano duro, acqua.

● 3 mm

**TROCCOLI PUGLIESI**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

**Ingredienti:** Semola di grano duro, acqua. **TP 0379**

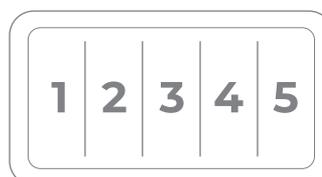


**NOVITÀ**



**IL NOSTRO CONFEZIONAMENTO**

Tutte le nostre paste lunghe sono accuratamente confezionate a mano, in vassoi da 650 g 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	TP 0379
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

## PASTA RIPIENA *terra*



### RAVIOLI DI RICOTTA

**TP 0171** *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.  
*Ingredienti ripieno:* Ricotta (ovina e vaccina), fiocchi di patate, sale.

### RAVIOLI ALLA ZUCCA

**TP 0260** *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.  
*Ingredienti ripieno:* Zucca tipo "Violina", Grana Padano DOP, amaretti, pangrattato, zucchero, burro, noce moscata, sale.

### RAVIOLI AI 4 FORMAGGI

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0195**  
*Ingredienti ripieno:* Formaggi (Provolone, Gorgonzola DOP, Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, pangrattato, prezzemolo fresco, sale, noce moscata.

### RAVIOLI CON RICOTTA DI PECORA E SPINACI

**TP 0371** *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.

### RAVIOLI DI FORMAGGIO

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0194**  
*Ingredienti ripieno:* Formaggi (Provolone, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, pangrattato, sale, noce moscata.

### RAVIOLI VERDI RICOTTA E SPINACI

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere. **TP 0320**  
*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 0171	TP 0260	TP 0195	TP 371	TP 0194	TP 0320
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti					
PESO MEDIO DI UN PEZZO	17 g					
PESO DI UN CARTONE	3 kg					

## LUNETTE AL TARTUFO

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0161**  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta vaccina, tartufo nero, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, aroma di tartufo bianco.



## DELIZIE CON BURRATA DI PUGLIA

**TP 0118** **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.  
**Ingredienti ripieno:** Burrata di Puglia, ricotta vaccina, gelatina alimentare, olio evo, sale, pepe.



## DELIZIE CON RICOTTA DI BUFALA E 'NDUJA DI SPILINGA

**TP 0340** **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta di bufala, 'nduja di Spilinga, Grana Padano DOP, fiocchi di patate.

## DELIZIE CON RICOTTA DI PECORA E PREZZEMOLO

**TP 0275** **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.

## RAVIOLI ALLA BORRAGINE

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0217**  
**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				

**NOVITÀ**

**BOTTONI CON STRACOTTO D'OCA**

**TP 0380**  
*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.  
*Ingredienti ripieno:* Carne d'oca, scalogno, carota, sedano, timo, maggiorana, olio EVO, vino rosso, noce moscata, pepe.



**PANSOTTI LIGURI**  
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE LIGURE

**TP 0218**  
*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.

**TORTELLINI ALLA BOLOGNESE**  
 SPECIALITÀ TRADIZIONALE EMILIANA

**TP 0145**  
*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.



**CAPPELLETTI DI CARNE**

**TP 0115**  
*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 0380	TP 0218	TP 0145	TP 0115
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	5/6 minuti	2/3 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	20 g	3,2 g	8 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



## TORTELLONI GIGANTI CON FUNGHI PORCINI

**TP 0113** *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.

## TORTELLONI VERDI RICOTTA E SPINACI

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere. **TP 0224**  
*Ingredienti ripieno:* Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, sale, noce moscata, pepe.



## TORTELLONI DI CARNE

**TP 0204** *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.

## TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

**TP 0203** *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

## PASTA RIPIENA *terra*

### QUADROTTI ALLA MEDITERRANEA

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0190**  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta vaccina, ricotta di pecora salata, olive nere in salamoia, Grana Padano DOP, pomodori secchi, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale.



**NUOVA  
RICETTA**

### QUADROTTI CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0357**  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta di pecora, pistacchio verde di Bronte DOP, mascarpone, fiocchi di patate, scorza di limone, sale, pepe.



### QUADROTTI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO

**TP 0241** **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**



### TORTELLI CON FORMAGGIO DI CAPRA E PEPERONI GRIGLIATI

**TP 0325** **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta vaccina, formaggio di capra, peperoni grigliati, fiocchi di patate, sale.

### PANZEROTTI CON FORMAGGIO DI CAPRA E FICHI

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0302**  
**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				
PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	22 g	22 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg				

**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, zucchero, sale, scorza di limone, zafferano di Sardegna.

**TP 0135**



**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 0183**



**PANZEROTTI VERDI RICOTTA E SPINACI**

**TP 0124**

**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.

**RAVIOLONI 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 0255**

**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 0189**



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

CODICE PRODOTTO	TP 0135	TP 0183	TP 0124	TP 0255	TP 0189
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	6/7 minuti	6/7 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	16 g	20 g	60 g	60 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	2,5 kg	2,5 kg

## PASTA RIPIENA *terra*



### RAVIOLI DI CARNE

**TP 0201** *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.

### RAVIOLI RICOTTA E BIETA

**TP 0216** *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.  
*Ingredienti ripieno:* Ricotta vaccina, bieta, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale.

### QUADRETTI RICOTTA E SPINACI

**TP 0138** *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.

### SACCOTTINI FORMAGGIO E PERE

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0185**  
*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.

### KULURGIONES AL TARTUFO NERO

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, farina di grano saraceno integrale macinata a pietra, acqua, uova. **TP 0254**  
*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				

**NOVITÀ**

### RAVIOLOTTI CON FORMAGGIO RASCHERA E NOCCIOLE

**TP 0377** *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.  
*Ingredienti ripieno:* Formaggio Raschera DOP, nocchie del Piemonte IGP, ricotta vaccina, mascarpone, pangrattato, sale, pepe.

### GIRASOLI CON FORMAGGIO E NOCI

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0261**  
*Ingredienti ripieno:* Formaggi (Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, noci, pangrattato, sale, spezie.



### TORTELLI STRACCHINO E TARTUFO

**TP 0316** *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.



### TORTELLI MUGELLANI

**TP 0209** *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.

### TORTELLACCI AL CINGHIALE

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0140**  
*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 0377	TP 0261	TP 0316	TP 0209	TP 0140
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	30 g	20 g	20 g	12 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg				

## PASTA RIPIENA *terra*

### RAVIOLI DEL PLIN

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova, acqua. **TP 0208**  
**Ingredienti ripieno:** Carne bovina, carne suina, cipolla, carota, aglio, spezie, vino rosso, spinaci, porri, pangrattato, sale.



### AGNOLOTTI GORGONZOLA E RADICCHIO ROSSO

**TP 0164** **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta vaccina, Gorgonzola DOP, radicchio rosso fresco, Grana Padano DOP, pangrattato, noci, sale.



### AGNOLOTTI CON MELANZANE E SCAMORZA

**TP 0257** **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.

### PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 075**  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta vaccina, champignon, shiitake, pleurotus, nameko, porcino, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, olio evo, porcini secchi, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

### PANZEROTTI AGLI ASPARAGI

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0143**  
**Ingredienti ripieno:** Ricotta vaccina, asparagi, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.



### PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0223**  
**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					

  
**NUOVA  
RICETTA**

**PERLE AL PESCE SPADA**

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0126**  
**Ingredienti ripieno:** Pesce Spada, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, capperi di Pantelleria IGP, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.



**TORTELLONI GIGANTI  
NERI AL SALMONE**

**TP 0114** **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.

**PANZEROTTI AL BACCALÀ**

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0312**  
**Ingredienti ripieno:** Baccalà, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, sale, olio evo, vino bianco, aglio, alloro, timo, pepe.



**PERLE DEL PESCATORE**

**TP 0127** **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



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

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, acqua, uova, nero di seppia. **TP 0231**

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



**FIORI DI MARE**

**TP 0259** **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.

**KULURGIONES CON  
GAMBERI E TARTUFO**  
SFOGLIA CON FARINA DI CASTAGNE

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, farina di castagne, acqua, uova. **TP 0276**

**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

## RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0197**  
**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.



## AGNOLOTTI BIANCONERI ALL'ARAGOSTA

**TP 0256** **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.

## MARGHERITE AL BRANZINO

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0130**  
**Ingredienti ripieno:** Branzino, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, prezzemolo fresco, scalogno, aglio, erba cipollina, sale, pepe.



## KULURGIONES CON SCORFANO E ZUCCHINE

**TP 0148** **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, acqua, uova.  
**Ingredienti ripieno:** Scorfano, ricotta vaccina, zucchini, 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

**AGNOLOTTI  
CON CAPESANTE E GAMBERI**

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0242**

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



**KULURGIONES ROSSI  
CON TRIGLIA E ZUCCA**

**TP 0277** **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.

**FAVOLE DI MARE**

**Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0117**

**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

## 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 0139**



## QUADRETTI BIANCONERI ALLA CERNIA

**TP 0234** **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.

## 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 0137**

## 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 0348**

## 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.

**TP 0157**



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				

## DOLCI

### SEADAS DI FORMAGGIO SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

**TP 04** *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.



### 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 0262**



### RAVIOLI DOLCI DA FRIGGERE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

**TP 0219** *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

LIMITED EDITION



**SEADAS**  
CON FORMAGGIO DI CAPRA  
E SCORZA D'ARANCIA

**TP 0373** *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.

**DOLCETTO GALLURESE**  
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

**TP 0131** *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



### CANNOLI SICILIANI 120g

SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

**TP 0263** *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.

### 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 0354**



### CANNOLI SICILIANI AL PISTACCHIO 120g

SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

**TP 0353** *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.

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

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

# PRODOTTI DA FORNO

## CANNELLONI



### CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

**TP 0152** *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.



### CANNELLONI DI CARNE

*Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0154**  
*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.



### GNOCCHETTI SARDI

**GF 8** *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.*

### 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 1**



### DELIZIE FORMAGGIO E PERE

**GF 22** *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**



**NOVITÀ**



## TAGLIATELLE ALL'UOVO

**GF 32** *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.



## 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.

**GF 6**



## TAGLIOLINI ALL'UOVO

**GF 10** *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	GF 32	GF 6	GF 10
TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	3/4 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

# PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO  
PER CELIACI**

## 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.



## GF 29 FUSILLONI 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.

## 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.



## 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

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

CODICE PRODOTTO	GF28	GF 29	GF 24	GF 3
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	1,8 g	4,5 g	5 g	16 g
PESO DI UN CARTONE	2 kg	1,5 kg	1,5 kg	3 kg

# PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO  
PER CELIACI**



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

**GF 23** *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.



## RAVIOLOTTI CON FUNGHI PORCINI

**GF 27** *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.



## RAVIOLI DI CARNE

**GF 26** *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.

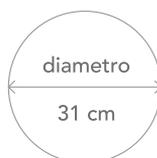
PASTA FRESCA SURGELATA \*\*\*\* Conservazione 18 mesi - Le dimensioni della pasta sono reali

CODICE PRODOTTO	GF 23	CODICE PRODOTTO	GF 27	GF 26
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	3/4 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

# BASE PIZZA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO  
PER CELIACI**



## 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. **GF 13**



## BASE PIZZA CON CARBONE VEGETALE

**GF 30** **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.

**NOVITÀ**



## BASE PIZZA CON GRANO SARACENO

**Ingredienti:** Amido di mais, fecola di patate, farina di riso termotrattata, amido di tapioca, farina di mais, farina di grano saraceno, lievito di birra, olio di girasole, olio di oliva, sale. **GF 21**



PASTA FRESCA SURGELATA \*\*\*\* Conservazione 18 mesi

CODICE PRODOTTO	GF13	GF30	GF 21
PESO MEDIO DI UN PEZZO	230 g	230 g	230 g
N. PEZZI PER CARTONE	14	14	14
PESO DI UN CARTONE	3,2 kg	3,2 kg	3,2 kg

# BASE PIZZA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO  
PER CELIACI**

**NOVITÀ**



## BASE PINSA ROMANA

**GF 31** *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.*

# DOLCI SENZA GLUTINE

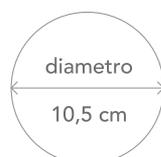


## SEADAS DI FORMAGGIO 80g SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

**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.

**GF 5**



PASTA FRESCA SURGELATA \*\*\*\* Conservazione 18 mesi

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>GF 31</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>GF 5</b>
PESO MEDIO DI UN PEZZO	250 g	PESO MEDIO DI UN PEZZO	80 g
N. PEZZI PER CARTONE	16	N. PEZZI PER CONFEZIONE	2
PESO DI UN CARTONE	4 kg	N. CONFEZIONI PER CARTONE	8

# 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](http://www.itagel.it)