



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA



ITAGEL®

ITAGEL[®]

Artisan Frozen Pasta



www.itagel.it



“QUALITÄT LÄSST WACHSEN”

Herausragender Lebensmittelproduzent, der sich der kontinuierlichen Forschung nach Qualität verpflichtet und der nationaler Protagonist und eine Realität des europäischen Marktes ist. Zuverlässigkeit, Wettbewerbsfähigkeit und hohe handwerkliche Qualität in über 230 Empfehlungen, die einer stets anspruchsvolleren Kundschaft angeboten werden, machen ihn zu einem hoch angesehenen Unternehmen.

Seit über 30 Jahren im Namen herausragender Lebensmittel.

Eine neue Produktionsstätte, neue High-Tech-Anlagen, konstante Leidenschaft und Aufmerksamkeit, die täglich unseren neuen Produkten entgegengebracht wird.

Dies sind die soliden Grundlagen, mit welchen wir auf die Zukunft setzen, ohne dabei die Vergangenheit aus den Augen zu verlieren, um eine Pasta zu gewährleisten, die weiter unveränderte Nährwerte, Unverfälschtheit und die typischen Geschmäcker eines frischen Produktes umschließt.



HACCP





TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN

SARDINIENS

DIE HANDGEFERTIGTEN




MACARRONES LADOS
TRADITIONELLE SPEZIALITÄT AUS BUDDUSÒ

TP 010 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

KULURGIONES AUS DER OGLIASTRA

Zutaten der Pasta: Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Hartweizengrieß, Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Pecorino Romano DOP, gereifter Kuhmilchkäse, natives Olivenöl extra, Salz, Minze, Knoblauch.

TP 0211

DIE HANDGEFERTIGTEN




FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 010	TP 0211
KOCHZEIT	8/9 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	4,5 g	38 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg



DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE BUSA

TP 014 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

LORIGHITTAS AUS MORGONGIORI

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser Salz. **TP 0253**



DIE HANDGEFERTIGTEN



DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE BUSA MIT TINTENFISCHTINTE

TP 0372 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe.



SARDISCHE GNOCCHETTI

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 08**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 014	TP 0253	TP 0372	TP 08
KOCHZEIT	8/9 minuten	11/12 minuten	8/9 minuten	3/4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	7 g	1,6 g	7 g	0,2 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	2,5 kg	3 kg	3 kg

DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE PUNZU

TP 09 | Zutaten: Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Wasser.

FREGOLA MEDIA
MIT TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe. TP 0378



FREGOLA MEDIA

TP 0352 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



CASSULLI AUS CARLOFORTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. TP 0252

DIE HANDGEFERTIGTEN



MACARRONES DE MANU

TP 020 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 09	TP 0378	TP 0352	TP 0252	TP 020
KOCHZEIT	4/5 minuten	13 minuten	13 minuten	8/9 minuten	6/7 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	0,2 g	/ g	/ g	0,06 g	1,2 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

KARTOFFEL-GNOCCHI



KARTOFFEL-GNOCCHI

Zutaten: Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Salz, Muskatnuss. **TP 05**



KARTOFFEL-GNOCCHETTI

TP 025 **Zutaten:** Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Salz, Muskatnuss.

KURZE PASTA

GARGANELLI ROMAGNOLI
TRADITIONELLE ROMAGNOLISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz. **TP 0202**



ORECCHIETTE
TRADITIONELLE APULISCHE SPEZIALITÄT

TP 0193 **Zutaten:** Hartweizengrieß, Wasser.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 05	TP 025	TP 0202	TP 0193
KOCHZEIT	2/3 minuten	1/2 minuten	6/7 minuten	4/5 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	5,4 g	2,2 g	2 g	1,4 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

KURZE PASTA



CAVATELLI
TRADITIONELLE APULISCHE SPEZIALITÄT

TP 0344 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

TORCHIETTI
TRADITIONELLE ROMAGNOLISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Salz. TP 0192



FUSILLO CALABRO
TRADITIONELLE KALABRISCHE SPEZIALITÄT

TP 0248 | Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

STROZZAPRETI
TRADITIONELLE ROMAGNOLISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. TP 0188



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0344	TP 0192	TP 0248	TP 0188
KOCHZEIT	4/5 minuten	2/3 minuten	4 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	1,2 g	2,2 g	5 g	1 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	1,5 kg	2 kg	3 kg



TROFIE

TRADITIONELLE LIGURISCHE SPEZIALITÄT

TP 079 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



GRÜNE TROFIE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Spinatpulver. **TP 0121**

HARTWEIZENGRIESS 100% SARDISCH



Aus qualitativ hochwertigem Hartweizen, der auf den Feldern Sardiniens angebaut wurde.



RUSTIKALE FUSILLONI

TP 0374 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



RUSTIKALE PENNETTE RIGATE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0375**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 079	TP 0121	TP 0374	TP 0375
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	7/8 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	0,8 g	0,8 g	4,5 g	1,8 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	1,5 kg	2 kg

KURZE PASTA



BUSIATE MIT TINTENFISCHTINTE

TP 0321 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe.

BUSIATE
TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. TP 0331



CASARECCE
TRADITIONELLE SIZILIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0187 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.



MEZZA MANICHE RIGATE

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. TP 0358

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0321	TP 0331	TP 0187	TP 0358
KOCHZEIT	7/8 minuten	7/8 minuten	3/4 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	2 g	2 g	1,7 g	5 g
GEWICHT EINES KARTONS	2,2 kg	2,2 kg	2,5 kg	1,8 kg



CALAMARATA
TRADITIONELLE KAMPANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0176 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.



SCHWARZE PACCHERI RIGATI

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe. **TP 0169**



**CALAMARATA RIGATA
MIT JOHANNISBROTMEHL**

TP 0308 Zutaten: Hartweizengrieß, Johannisbrotmehl, Wasser.

PACCHERI
TRADITIONELLE KAMPANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0240**



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0176	TP 0169	TP 0308	TP 0240
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	7 g	13 g	7 g	13 g
GEWICHT EINES KARTONS	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg

LANGE PASTA



TAGLIERINI AUS EIERN

TP 0249 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.



TAGLIERINI MIT TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.

TP 012



GRÜNE TAGLIERINI

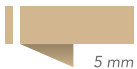
TP 0279 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver.



VOLLKORN-TAGLIERINI

Zutaten: Vollkorn-Hartweizengrieß, Wasser.

TP 0265



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0249	TP 012	TP 0279	TP 0265
KOCHZEIT	4 minuten	4 minuten	4 minuten	4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES	130 g	130 g	130 g	130 g
GEWICHT EINES KARTONS	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



TAGLIOLINI AUS EIERN

TP 0170

Zutaten: Hartweizengrieß,
Eier, Wasser.



3 mm



TAGLIATELLE AUS EIERN

Zutaten: Hartweizengrieß,
Eier, Wasser.

TP 011



8 mm



TAGLIOLINI MIT TINTENFISCHTINTE

TP 0186

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser,
Tintenfischfarbe.



3 mm



ROTE TAGLIOLINI

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser,
Rotmangoldpulver, getrocknete Tomate.

TP 0173



3 mm



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0170	TP 011	TP 0186	TP 0173
KOCHZEIT	4 minuten	4 minuten	4 minuten	4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES	130 g	130 g	130 g	130 g
GEWICHT EINES KARTONS	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

LANGE PASTA



BIGOLI
 TRADITIONELLE VENEZIANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0250
 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
 3 mm

PAPPARDELLE AUS EIERN

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
 TP 019



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

TP 0159
 Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA
 MIT TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.
 TP 0292



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0250	TP 019	TP 0159	TP 0292
KOCHZEIT	4 minuten	4 minuten	4 minuten	4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES	130 g	130 g	130 g	130 g
GEWICHT EINES KARTONS	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

SCIALATIELLI AMALFITANI
TRADITIONELLE KAMPANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0280**



PICI
TRADITIONELLE TOSKANISCHE SPEZIALITÄT

TP 0239 Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser.

● 3 mm

TROCCOLI PUGLIESI
TRADITIONELLE APULISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. **TP 0379**



UNSERE VERPACKUNG

All unsere langen Pastasorten werden sorgfältig von Hand in 650g-Schalen, die 5 separate 130g-Portionen enthalten, verpackt. Jeder Karton enthält 3 Schalen mit einem Gesamtgewicht von 1,95 kg. Wir verpacken auf diese Weise, um zu gewährleisten, dass das Produkt unbeschadet am Zielort ankommt.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0280	TP 0239	TP 0379
KOCHZEIT	4 minuten	4 minuten	4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES	130 g	130 g	130 g
GEWICHT EINES KARTONS	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



GEFÜLLTE PASTA *Käse, Fleisch, Gemüse, Pilze, Trüffel*



RICOTTA-RAVIOLI

TP 0171 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Ricotta aus Kuhmilch, Kartoffelflocken, Salz.

RAVIOLI MIT KÜRBIS

TP 0260 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Kürbis Art "Violina", Grana Padano DOP, Amaretti, Paniermehl, Zucker, Butter, Muskatnuss, Pfeffer.

RAVIOLI MIT 4 KÄSESORTEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0195**
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Provolone, Gorgonzola DOP, Dolcesardo, Grana Padano DOP), Ricotta aus Kuhmilch, Paniermehl, frische Petersilie, Salz, Muskatnuss.

RAVIOLI MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND SPINAT

TP 0371 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

KÄSE-RAVIOLI

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0194**
Zutaten der Füllung: Käsesorten (frischer Kuhmilchkäse, Grana Padano DOP), Ricotta aus Kuhmilch, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0171	TP 0260	TP 0195	TP 371	TP 0194
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

LUNETTE MIT TRÜFFEL

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, schwarzer Trüffel, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Öl aus weißen Trüffeln.

TP 0161



DELIZIE MIT BURRATA AUS APULIEN

TP 0118

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Burrata aus Apulien, Ricotta aus Kuhmilch, Speisegelatine, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer.



DELIZIE MIT RICOTTA AUS BÜFFELMILCH UND 'NDUJA DI SPILINGA

TP 0340

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Büffelmilch, 'nduja di Spilinga, Grana Padano DOP, tierische Gelatine, Salz.

DELIZIE MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND PETERSILIE

TP 0275

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Ricotta aus Kuhmilch, Parmesankäse DOP, Kartoffelflocken, frische Petersilie, Salz, Pfeffer.

RAVIOLI MIT BORRETSCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Borretsch, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Knoblauch, Majoran.

TP 0217



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0161	TP 0118	TP 0340	TP 0275	TP 0217
KOCHZEIT	4/5 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	4/5 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	16 g	17 g	17 g	17 g	9 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

NEUIGKEITEN

BOTTONI KÄSE UND PFEFFER

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Pecorino Romano DOP, Kartoffelflocken, Pfeffer, Salz.

TP 0380



PANSOTTI LIGURI
TRADITIONELLE LIGURISCHE SPEZIALITÄT

TP 0218

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Mangold, Spinat, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Schalotte, natives Olivenöl extra, Salz, Muskatnuss, Majoran.

TORTELLINI NACH BOLOGNESER ART
TRADITIONELLE EMILIANISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Mortadella, Schweinefleisch (geschmort mit Rosmarin und Knoblauch), roher Schinken, Grana Padano DOP, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

TP 0145



FLEISCH-CAPPELLETTI

TP 0115

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Tomatenkonzentrat, Petersilie, Rotwein, Salz, Knoblauch), Mortadella, Paniermehl, Grana Padano DOP, Muskatnuss.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0380	TP 0218	TP 0145	TP 0115
KOCHZEIT	4/5 minuten	5/6 minuten	2/3 minuten	4/5 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	16 g	20 g	3,2 g	8 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



RIESEN-TORTELLONI MIT STEINPILZEN

TP 0113 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Champignon, Shiitake, Austernpilz, Nameko, Steinpilze, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, getrocknete Steinpilze, Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

GRÜNE TORTELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0224 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



NEUIGKEITEN



TORTELLONI MIT PARMESANKÄSE

TP 0382 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Parmesankäse DOP, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

FLEISCH-TORTELLONI

TP 0204 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Tomatenkonzentrat, Petersilie, Rotwein, Salz, Knoblauch), Mortadella, Paniermehl, Grana Padano DOP, Muskatnuss.

TORTELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0203 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0113	TP 0224	TP 0382	TP 0204	TP 0203
KOCHZEIT	5/6 minuten	4/5 minuten	4/5 minuten	4/5 minuten	4/5 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	28 g	15 g	15 g	15 g	15 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GEFÜLLTE PASTA Käse, Fleisch, Gemüse, Pilze, Trüffel

QUADROTTI MIT GRÜNEN PISTAZIEN AUS BRONTE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0357**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, grüne Pistazien DOP aus Bronte, Mascarpone, Kartoffelflocken, Zitronenschale, Salz, Pfeffer.



QUADROTTI MIT BÜFFELMOZZARELLA, TOMATE UND BASILIKUM

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0241**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Büffelmilch, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Kartoffelflocken, frischer Basilikum, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer.

FÜLLUNGEN MIT ZIEGENKÄSE

Die Ziegenmilch, die wir für unsere neuen Füllungen verwenden, stammt aus zu 100% natürlichen sardischen Weidehaltungen. Durch die Vielfalt der natürlichen Kräuter, mit denen sich die Ziegen ernähren, erzielt man dank der einzigartigen organoleptische und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Milch Käsesorten mit einem unverwechselbaren Geschmack, leicht und bekömmlich.



100% SARDISCHE MILCH



TORTELLI MIT ZIEGENKÄSE UND GEGRILLTEN PFEFFERRONI

TP 0325 Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Ziegenkäse, gegrillte Pfefferroni, Kartoffelflocken, Salz.

PANZEROTTI MIT ZIEGENKÄSE UND FEIGEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0302**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Feigen, Ziegenkäse, Zucker, Paniermehl.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0357	TP 0241	TP 0325	TP 0302
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	22 g	22 g	20 g	20 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GIRASOLI MIT KÄSE UND WALLNÜSSEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0261**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Käsesorten (frischer Kuhmilchkäse, Grana Padano DOP), Wallnüsse, Paniermehl, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



GRÜNE PANZEROTTI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0124 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Spinatpulver.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

RAVIOLONI MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0255**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

RAVIOLONI MIT RICOTTA AUS BÜFFELMILCH UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0189**
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Büffelmilch, Blattspinat, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0261	TP 0124	TP 0255	TP 0189
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten	6/7 minuten	6/7 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	30 g	20 g	60 g	60 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	2,5 kg	2,5 kg

GEFÜLLTE PASTA Käse, Fleisch, Gemüse, Pilze, Trüffel



FLEISCH-RAVIOLI

TP 0201 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Rotwein, Tomatenkonzentrat), Mortadella, Grana Padano DOP, Paniermehl, Salz, Muskatnuss.

RAVIOLI MIT RICOTTA UND MANGOLD

TP 0216 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Mangold, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Salz.

QUADRETTI MIT RICOTTA UND SPINAT

TP 0138 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

SACCOTTINI MIT KÄSE UND BIRNE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Käsesorten (Dolcesarco, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), getrocknete Birnen, Ricotta aus Kuhmilch, Paniermehl.

TP 0185



TORTELLI MIT STRACCHINO UND TRÜFFEL

TP 0316 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Stracchino, schwarzer Trüffel, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, Trüffelöl, Salz.

TORTELLI AUS DEM MUGELLO

TP 0209 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Kartoffelpüree (Kartoffelflocken, Wasser), Ricotta aus Kuhmilch, Parmesankäse DOP, frische Petersilie, Salz, passierte Tomaten, Muskatnuss, Knoblauch, Pfeffer

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0201	TP 0216	TP 0138	TP 0185	TP 0316	TP 0209
KOCHZEIT	4/5 minuten	4/5 minuten	4/5 minuten	4/5 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	9 g	9 g	9 g	12 g	20 g	20 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



Eine Hommage
von Küchenchef
Andrea Tumbarello,
"el rey de la trufa",
an die Liebhaber von
Pecorino und Trüffeln

Andrea Tumbarello

NEUIGKEITEN



RAVIOLOTTI MIT SARDISCHEM PECORINO UND TRÜFFEL

TP 0207

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Pecorino-Käse Moliterno, schwarzer Trüffel, Paniermehl, Salz, Öl aus weißen Trüffeln.



TORTELLACCI MIT WILDSCHWEIN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Erlesenes Wildschweinfleisch, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, Paniermehl, Rotwein, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Thymian, Knoblauch, Salz.

TP 0140



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0207	TP 0140
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	22 g	12 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg

GEFÜLLTE PASTA Käse, Fleisch, Gemüse, Pilze, Trüffel

RAVIOLI DEL PLIN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Eier, Wasser
Zutaten der Füllung: Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Gewürze, Rotwein, Spinat, Lauch, Paniermehl, Salz.

TP 0208



AGNOLOTTI MIT GORGONZOLA UND ROTEM RADICCHIO

TP 0164 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Gorgonzola DOP, frischer roter Radicchio, (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Rotwein, Pfeffer), Paniermehl, Salz.



AGNOLOTTI MIT AUBERGINEN UND SCAMORZA

TP 0257 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Vorfrittierte Auberginen, Ricotta aus Kuhmilch, weißer Scamorza, Grana Padano DOP, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, natives Olivenöl extra, Schalotte, frischer Basilikum, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

PANZEROTTI MIT STEINPILZEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Champignon, Shiitake, Austernpilz, Nameko, Steinpilz, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, getrocknete Steinpilze, Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

TP 075

PANZEROTTI MIT RICOTTA UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Schafsmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0223



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0208	TP 0164	TP 0257	TP 075	TP 0143	TP 0223
KOCHZEIT	2/3 minuten	6/7 minuten	6/7 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	2,3 g	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



GEFÜLLTE PASTA *Krustentiere, Fisch, Meeresfrüchte*



SCHWARZE RIESEN-TORTELLONI
MIT LACHS

TP 0114 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, geräucherter Lachs, Mascarpone, Paniermehl, frische Petersilie, Schalotte, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

PERLE MIT SCHWERTFISCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Schwertfisch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, Kapern IGP aus Pantelleria, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TP 0126



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0114	TP 0126
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	28 g	25 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg

DIE HANDGEFERTIGTEN

SCHWARZE KULURGIONES MIT GARNELEN,
MIESMUSCHELN UND VENUSMUSCHELN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.
Zutaten der Füllung: Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

TP 0231



FIORI DI MARE

TP 0259

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Seehecht, Garnelen, Venusmuscheln, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Schalotte, Weißwein, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

ROSA QUADRETTI MIT LACHS

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, getrocknete Tomate, Rotmangoldpulver.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, geräucherter Lachs, Mascarpone, frische Petersilie, Schalotte, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0139



PERLE DEL PESCATORE

TP 0127

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Tintenfischfarbe.
Zutaten der Füllung: Fisch (Brotula, Garnelen, Miesmuscheln), Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, frische Petersilie, Schalotte, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0231	TP 0259	TP 0139	TP 0127
KOCHZEIT	7/8 minuten	5/6 minuten	4/5 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	38 g	16 g	9 g	25 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

RAVIOLI MIT LANGUSTE

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Zubereitung auf Surimi-Basis, Ricotta aus Kuhmilch, Langustenfleisch, Mascarpone, Kartoffelflocken, Sellerie, Tomate, Karotte, Zwiebel, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TP 0197



SCHWARZWEISSE AGNOLOTTI MIT LANGUSTE

TP 0256

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, Langustenfleisch, Zwiebel, Karotte, Tomate, Sellerie, frische Petersilie, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

TORTELLI MIT ZACKENBARSCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0137**
Zutaten der Füllung: Zackenbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Knoblauch, Pfeffer.



TORTELLI MIT KRUSTENTIEREN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser. **TP 0157**
Zutaten der Füllung: Krustentiere (Garnelen, Krebsfleisch, Hummer), Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, Zitronensaft, Salz, natives Olivenöl extra, frische Petersilie, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0197	TP 0256	TP 0137	TP 0157
KOCHZEIT	5/6 minuten	6/7 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	17 g	30 g	20 g	20 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GEFÜLLTE PASTA *Krustentiere, Fisch, Meeresfrüchte*

AGNOLOTTI MIT
JAKOBSMUSCHELN UND GARNELEN

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Jakobsmuscheln, Garnelen, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

TP 0242



SCHWARZWEISSE QUADRETTI
MIT ZACKENBARSCH

TP 0234 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Wasser, Tintenfischfarbe.
Zutaten der Füllung: Zackenbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

MARGHERITE MIT SEEBARSCH

Zutaten der Teigblätter: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Füllung: Seebarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, frische Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

TP 0130



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0242	TP 0234	TP 0130
KOCHZEIT	6/7 minuten	6/7 minuten	5/6 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	30 g	9 g	16 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg	3 kg



NACHSPEISEN



RAVIOLI DOLCI DA FRIGGERE
TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

TP 0219 *Zutaten der Teigblätter:* Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Wasser, Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Zucker, Zitronenschale, tierische Gelatine, Eigelb, Vanillin.

DOLCETTO GALLURESE
TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

TP 0131 *Zutaten der Teigblätter:* Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Wasser, Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Zucker, Orangenschale, tierische Gelatine, Zitronenschale, Eigelb, Vanillin.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0219	TP 0131
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	25 g	80 g
STÜCKZAHL PRO KARTON	99	56
GEWICHT EINES KARTONS	2,5 kg	4,5 kg



SEADAS DI FORMAGGIO
TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

TP 04 *Zutaten der Teigblätter:* Hartweizen-
grieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser,
Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmil-
chkäse, frische Zitronenschale, Salz.



SEADAS DI FORMAGGIO 55G
TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: Hartweizen-
grieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser,
Schmalz, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmil-
chkäse, frische Zitronenschale, Salz.

TP 0262



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 04	TP 0262
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	90 g	50/55 g
STÜCKZAHL PRO KARTON	60	84
GEWICHT EINES KARTONS	5,4 kg	4,6 kg

LIMITED EDITION



SEADAS
MIT ZIEGENKÄSE UND
ORANGENSCHALE

TP 0373 **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ 00, Wasser, Schmalz, Pflanzenkohle, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, Ziegenkäse, frische Orangenschale.



PFLANZENKOHLE
Die Pflanzenkohle, die wir verwenden, ist ein zu 100% natürliches Produkt, ideal für Pasta und Brot. Die herausragenden Eigenschaften dieser Zutat haben positive Auswirkungen auf den Organismus; sie nützt in der Tat, um einen aufgeblähten Bauch zu reduzieren, sie unterstützt die Beseitigung schädlicher Giftstoffe und sie verbessert die Verdauung.

SEADAS
MIT SCHAFTSKÄSE UND
MANDARINENESSENZ

Zutaten der Teigblätter: Weichweizenmehl Typ 00, Hartweizengrieß, Wasser, Schmalz, Kakao, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, Schafskäse, Mandarinenessenz, Salz.

TP 0123



KAKAO
Das Kakaopulver, das von uns verwendet wird, ist zu 100% biologisch und rein. Es enthält eine große Menge an Antioxidantien, darunter Polyphenole, die für den Schutz vor Schäden durch freie Radikale von großer Bedeutung sind. Zudem enthält es eine große Menge an Magnesium, das für gesunde Knochen, Zähne, Herz, Muskel und Nerven notwendig ist.

NEUIGKEITEN



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0373	TP 0123
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	90/95 g	90/95 g
STÜCKZAHL PRO KARTON	24	24
GEWICHT EINES KARTONS	2,16/2,28 kg	2,16/2,28 kg

NEUIGKEITEN



HANDWERKLICHE LASAGNE 2,5 Kg

- TP 0381** **Zutaten der vorgekochten Eierteigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.
Zutaten der Béchamelsauce: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz, Muskatnuss.
Zutaten des Fleischragouts: geschälte Tomaten, Rindfleisch, Schweinefleisch, Gemüse in unterschiedlichen Anteilen (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Basilikum, Knoblauch), natives Olivenöl extra, Tomatenkonzentrat, Salz, Zucker.
Grana Padano Dop

VERKAUFSEINHEIT
Aluminiumschale 2,5 kg

CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT

- Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Kartoffelflocken, Pecorino Romano DOP, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

TP 0152



FLEISCH-CANNELLONI

- TP 0154** **Zutaten der Teigblätter:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Tomatenkonzentrat, Petersilie, Rotwein, Salz, Knoblauch) Mortadella, Spinat, Paniermehl, Gewürze.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	TP 0381	PRODUKTCODE	TP 0152	TP 0154
GEWICHT EINES PACKSTÜCKS	2,5 Kg	DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	50 g	50 g
VERPACKUNG PRO KARTON	2	STÜCKZAHL PRO KARTON	60	60
GEWICHT EINES KARTONS	5 kg	GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg



Good Food ist die neue Linie mit frischer tiefgekühlter Pasta ohne Gluten, die für all jene geschaffen wurde, die an Zöliakie leiden, aber nicht auf die Qualität und die unverfälschte Güte unserer Produkte verzichten möchten.



SARDISCHE GNOCCHETTI

GF 8 **Zutaten:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Spinatblätter, Pecorino Romano DOP, Kartoffelflocken, Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

GF 1



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	GF 8	GF 1
KOCHZEIT	2/3 minuten	3/4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	0,2 g	14 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	3 kg



PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE

GLUTENFREIE PASTA

NEUIGKEITEN

TEIGBLATT AUS EI FÜR LASAGNE

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthangumm.

GF 34



TAGLIATELLE MIT EI

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 32



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

GF 23

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.



1,5 mm

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	GF 34	PRODUKTCODE	GF 32	GF 23
GEWICHT EINES PACKSTÜCKS	500 g	KOCHZEIT	3/4 minuten	3/4 minuten
VERPACKUNG PRO KARTON	4	DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES	130 g	130 g
GEWICHT EINES KARTONS	2 kg	GEWICHT EINES KARTONS	1,950 Kg	1,950 Kg

GLUTENFREIE PASTA



PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE

PENNETTE RIGATE MIT EI

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 28



DELIZIE MIT KÄSE UND BIRNE

GF 22 **Zutaten der Teigblätter:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eiweiß, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthangummi.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, getrocknete Birnen, Käsesorten (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), Kartoffelflocken.

TAGLIOLINI MIT
TINTENFISCHTINTE

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, Tintenfischfarbe, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 6



TAGLIOLINI ALL'UOVO

GF 10 **Zutaten:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	GF28	GF 22	PRODUKTCODE	GF 6	GF 10
KOCHZEIT	5/6 minuten	5/6 minuten	KOCHZEIT	3/4 minuten	3/4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	1,8 g	17 g	DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES NESTES	130 g	130 g
GEWICHT EINES KARTONS	2 kg	3 kg	GEWICHT EINES KARTONS	1,950 kg	1,950 kg

GLUTENFREIE PASTA



PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE

RAVIOLOTTI MIT STEINPILZEN

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.
Zutaten der Füllung: Ricotta aus Kuhmilch, Champignon, Shiitake, Austernpilz, Nameko, Steinpilze, Kartoffelflocken, Grana Padano DOP, natives Olivenöl extra, getrocknete Steinpilze, Petersilie, Salz, Knoblauch, scharfe Gemüsepaprika.

GF 27



RUSTIKALE FUSILLONI MIT EI

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 29



RIGATONI MIT EI

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.

GF 24



LUNETTE MIT ZACKENBARSCH

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi.
Zutaten der Füllung: Zackenbarsch, Ricotta aus Kuhmilch, Mascarpone, Kartoffelflocken, natives Olivenöl extra, Weißwein, Schalotte, frische Petersilie, frischer Basilikum, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

GF 3

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	GF 27	GF 29	GF 24	GF 3
KOCHZEIT	3/4 minuten	5/6 minuten	5/6 minuten	3/4 minuten
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	22 g	4,5 g	5 g	16 g
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	1,5 kg	1,5 kg	3 kg

GLUTENFREIE PASTA



PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE



FLEISCH-RAVIOLI

GF 26 **Zutaten der Teigblätter:** Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi, glutenfreies Buchweizenvollkornmehl.
Zutaten der Füllung: Rind- und Schweinefleisch (geschmort mit nativem Olivenöl extra, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Rotwein, Tomatenkonzentrat), Mortadella, Grana Padano DOP, Salz, Muskatnuss.

GLUTENFREIE
OFENPRODUKTE

HAUSGEMACHTE LASAGNE

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthangummi.
Zutaten der Béchamelsauce: Laktosefreie teilentrahmte Milch, glutenfrei zubereitet, (Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Eier, Wasser, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthangummi), laktosefreie Butter, Salz, Muskatnuss.
Zutaten des Fleischragouts: geschälte Tomaten, Rindfleisch, Schweinefleisch, Gemüse in unterschiedlichen Anteilen (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Basilikum, Knoblauch), natives Olivenöl extra, Tomatenkonzentrat, Salz, Zucker.
Grana Padano Dop

GF 33

VERKAUFSEINHEIT
Aluminiumschale 1 kg



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate - Die Größe der Pasta ist wirklichkeitsgetreu

PRODUKTCODE	GF 26	PRODUKTCODE	GF 33
KOCHZEIT	3/4 minuten	GEWICHT EINES PACKSTÜCKS	1 Kg
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	16 g	VERPACKUNG PRO KARTON	3
GEWICHT EINES KARTONS	3 kg	GEWICHT EINES KARTONS	3 Kg

GLUTENFREIE PIZZA


**PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE**



Durchmesser
31 cm

WEISSER PIZZABODEN

Zulaten: Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, Maismehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Salz.

GF 13



Durchmesser
31 cm

**PIZZABODEN
MIT PFLANZENKOHLE**

GF 30 **Zulaten:** Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, Maismehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Pflanzkohle, Olivenöl, Salz.



PFLANZENKOHLE

Die Pflanzkohle, die wir verwenden, ist ein zu 100% natürliches Produkt, ideal für Pasta und Brot. Die herausragenden Eigenschaften dieser Zutat haben positive Auswirkungen auf den Organismus; sie nützt in der Tat, um einen aufgeblähten Bauch zu reduzieren, sie unterstützt die Beseitigung schädlicher Giftstoffe und sie verbessert die Verdauung.

FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate

PRODUKTCODE	GF13	GF30	GF 21
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	230 g	230 g	230 g
STÜCKZAHL PRO KARTON	14	14	14
GEWICHT EINES KARTONS	3,2 kg	3,2 kg	3,2 kg

GLUTENFREIE PINSA



PRODUKT FÜR
ZÖLIAKIE-KRANKE



PINSA ROMANA
(RÖMISCHER PINSABODEN)

GF 31 *Zulaten: Maisstärke, Kartoffelstärke, wärmebehandeltes Reismehl, Tapioka-Stärke, Maismehl, Bierhefe, Sonnenblumenöl, Olivenöl.*

GLUTENFREIE NACHSPEISEN



SEADAS DI FORMAGGIO 80G
TRADITIONELLE SARDISCHE SPEZIALITÄT

Zutaten der Teigblätter: Maisstärke, Maismehl, Kartoffelstärke, Reismehl, Linsenmehl, Wasser, Schmalz, pflanzliche Ballaststoffe (Psyllium, Agrumen), Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Xanthangummi, Salz.
Zutaten der Füllung: Frischer Kuhmilchkäse, frische Zitronenschale, Salz.

GF 5



FRISCHE TIEFGEKÜHLTE PASTA **** Haltbarkeit 18 Monate

PRODUKTCODE	GF 31	PRODUKTCODE	GF 5
DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	250 g	DURCHSCHNITTSGEWICHT EINES STÜCKS	80 g
STÜCKZAHL PRO KARTON	16	STÜCKZAHL PRO VERPACKUNG	2
GEWICHT EINES KARTONS	4 kg	ANZAHL DER VERPACKUNGEN PRO KARTON	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