



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES



ITAGEL®

# ITAGEL®

*Artisan Frozen Pasta*



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



## “LA QUALITÉ QUI FAIT GRANDIR”

*Producteur d'excellences alimentaires, engagé dans la recherche continue de la qualité, protagoniste du marché national et européen. Fiabilité, compétitivité, artisanat de haute qualité avec plus de 230 références proposées à une clientèle de plus en plus exigeante, en font une entreprise de prestige absolu.*

**Plus de 30 ans d'excellence alimentaire.**

*Un nouveau centre de production, de nouvelles installations de haute technologie, une passion constante et une attention quotidienne vers nos produits.*

*Ce sont là les bases solides avec lesquelles nous regardons vers l'avenir sans oublier le passé, en garantissant des pâtes qui contiennent encore des propriétés nutritionnelles inaltérées, authenticité et goût; propriétés typiques des produits frais.*



**HACCP**





## SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES



## DE LA SARDAIGNE



### MACARRONES LADOS SPECIALITE TRADITIONNELLE DE BUDDUSÒ

**TP 010** Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

### KULURGIONES OGLIASTRINI

**TP 0211**  
*Ingrédients de la pâte:* Farine de blé tendre type 00, eau, semoule de blé dur, saindoux, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, eau), Pecorino Romano DOP, fromage affiné au lait de vache, huile d'olive vierge extra, sel, menthe, ail.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 010	TP 0211
TEMPS DE CUISSON	8/9 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	4,5 g	38 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg



### MACARRONES DE BUSA

**TP 014** | *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*

### LORIGHITTAS DI MORGONGIORI

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, sel.* **TP 0253**



### MACARRONES DE BUSA AVEC ENCRE DE SEICHE

**TP 0372** | *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, encre de seiche.*



### GNOCCHETTI SARDI

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.* **TP 08**

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 014	TP 0253	TP 0372	TP 08
TEMPS DE CUISSON	8/9 minutes	11/12 minutes	8/9 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	7 g	1,6 g	7 g	0,2 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	2,5 kg	3 kg	3 kg



**MACARRONES DE PUNZU**

**TP 09** *Ingrédients: Farine de blé tendre type 00, semoule de blé dur, eau.*

**FREGOLA MOYENNE À L'ENCRE DE SEICHE**

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, encre de seiche.* **TP 0378**



**FREGOLA MOYENNE**

**TP 0352** *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*

**CASSULLI DI CARLOFORTE**

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.* **TP 0252**



**MACARRONES DE MANU**

**TP 020** *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 09	TP 0378	TP 0352	TP 0252	TP 020
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	13 minutes	13 minutes	8/9 minutes	6/7 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	0,2 g	/ g	/ g	0,06 g	1,2 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

# GNOCCHI DE POMMES DE TERRE



## GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

**Ingrédients:** Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, eau), farine de blé tendre type 00, semoule de blé dur, sel, noix de muscade. **TP 05**



## GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE

**TP 025** **Ingrédients:** Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, eau), farine de blé tendre type 00, semoule de blé dur, sel, noix de muscade.

# PÂTES COURTES

## GARGANELLI ROMAGNOLI SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA ROMAGNE

**Ingrédients:** Semoule de blé dur, eau, sel. **TP 0202**



## ORECCHIETTE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DES POUILLES

**TP 0193** **Ingrédients:** Semoule de blé dur, eau.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 05	TP 025	TP 0202	TP 0193
TEMPS DE CUISSON	2/3 minutes	1/2 minutes	6/7 minutes	4/5 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	5,4 g	2,2 g	2 g	1,4 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

# PÂTES COURTES



**CAVATELLI**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DES POUILLES

**TP 0344** Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

**TORCHIETTI**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA ROMAGNE

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, sel. **TP 0192**



ÉTIRÉE  
AU BRONZE



**FUSILLO CALABRO**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CALABRE

**TP 0248** Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

**STROZZAPRETI**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA ROMAGNE

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau. **TP 0188**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0344	TP 0192	TP 0248	TP 0188
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	2/3 minutes	4 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	1,2 g	2,2 g	5 g	1 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	1,5 kg	2 kg	3 kg



**TROFIE**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA LIGURIE

**TP 079** | *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*



**TROFIE VERDI**

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, épinards en poudre.* **TP 0121**

**SEMOULE DE BLÉ DUR 100% SARDE**

*De blés durs de haute qualité cultivés en Sardaigne*



**FUSILLONI RUSTICI**

**TP 0374** | *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*

**PENNETTE RIGATE RUSTICHE**

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.* **TP 0375**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 079	TP 0121	TP 0374	TP 0375
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	7/8 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	0,8 g	0,8 g	4,5 g	1,8 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	1,5 kg	2 kg

# PÂTES COURTES



## BUSIATE À L'ENCRE DE SEICHE

**TP 0321** Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, encre de seiche.

## BUSIATE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA SICILE

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau. **TP 0331**



## CASERECCE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA SICILE

**TP 0187** Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.



## MEZZE MANICHE RIGATE

Ingrédients: Semoule de blé dur, eau. **TP 0358**

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0321	TP 0331	TP 0187	TP 0358
TEMPS DE CUISSON	7/8 minutes	7/8 minutes	3/4 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	2 g	2 g	1,7 g	5 g
POIDS D'UNE BOÎTE	2,2 kg	2,2 kg	2,5 kg	1,8 kg



**CALAMARATA**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CAMPANIE

**TP 0176** | *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*



**PACCHERI NERI RIGATI**

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau, encre de seiche.* **TP 0169**



**CALAMARATA RIGATA  
AVEC FARINE DE CAROUBE**

**TP 0308** | *Ingrédients: Semoule de blé dur, farine de caroube, eau.*

**PACCHERI**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CAMPANIE

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.* **TP 0240**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0176	TP 0169	TP 0308	TP 0240
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	7 g	13 g	7 g	13 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg

# PÂTES LONGUES



## TAGLIERINI AUX OEUFS

TP 0249

Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.



## TAGLIERINI À L'ENCRE DE SEICHE

Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche. TP 012



## TAGLIERINI VERTS

TP 0279

Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau, épinards en poudre.



## TAGLIERINI À LA FARINE COMPLÈTE

Ingrédients: Semoule de blé dur intégrale, eau TP 0265



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0249	TP 012	TP 0279	TP 0265
TEMPS DE CUISSON	4 minutes	4 minutes	4 minutes	4 minutes
POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g	130 g	130 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



### TAGLIOLINI AUX OEUFS

**TP 0170** *Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.*



### TAGLIATELLE AUX OEUFS

*Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.* **TP 011**



### TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE

**TP 0186** *Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.*



### TAGLIOLINI ROUGES

*Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau, blette rouge en poudre, tomates déshydratées.* **TP 0173**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0170	TP 011	TP 0186	TP 0173
TEMPS DE CUISSON	4 minutes	4 minutes	4 minutes	4 minutes
POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g	130 g	130 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

# PÂTES LONGUES



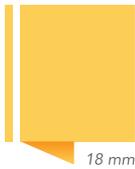
## BIGOLI SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA VÉNÉTIE

**TP 0250** *Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.*

● 3 mm

## PAPPARDELLE AUX OEUFS

*Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.* **TP 019**



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

**TP 0159** *Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.*



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA À L'ENCRE DE SEICHE

*Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.* **TP 0292**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0250	TP 019	TP 0159	TP 0292
TEMPS DE CUISSON	4 minutes	4 minutes	4 minutes	4 minutes
POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g	130 g	130 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

**SCIALATIELLI AMALFITANI**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CAMPANIE

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.* **TP 0280**



**PICI**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA TOSCANE

**TP 0239** *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*

● 3 mm

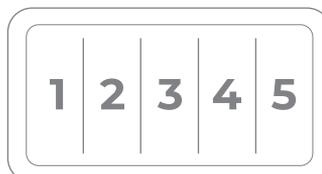
**TROCCOLI DES POUILLES**  
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DES POUILLES

*Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.* **TP 0379**



**NOS EMBALLAGES**

Toutes nos pâtes longues sont soigneusement emballées à la main, dans des barquettes de 650 gr contenant 5 portions séparées de 130 gr chacune. Chaque boîte contient 3 barquettes, soit un total de 1,950 kg. Nous emballons de cette manière pour nous assurer que le produit arrive à destination en bon état.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0280	TP 0239	TP 0379
TEMPS DE CUISSON	4 minutes	4 minutesi	4 minutes
POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g	130 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



## PÂTES FARCIES *fromages, viande, légumes, champignons, truffe*



### RAVIOLI À LA RICOTTA

**TP 0171** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta (de brebis et de vache), flocons de pommes de terre, sel.

### RAVIOLI À LA CITROUILLE

**TP 0260** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Citrouille type "Violina", Grana Padano DOP, amaretti, pain gratté, sucre, beurre, noix de muscade, sel.

### RAVIOLI AUX 4 FROMAGES

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0195**  
*Ingrédients de la farcissure:* Fromages (Provolone, Gorgonzola DOP, Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta de vache, pain gratté, persil frais, sel, noix de muscade.

### RAVIOLI À LA RICOTTA DE BREBIS ET AUX ÉPINARDS

**TP 0371** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta de brebis, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, sel, noix de muscade, poivre.

### RAVIOLI AUX FROMAGES

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0194**  
*Ingrédients de la farcissure:* Fromage (fromage frais au lait de vache, Grana Padano DOP), ricotta au lait de vache, chapelure, sel, noix de muscade.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0171	TP 0260	TP 0195	TP 371	TP 0194
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes				
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	17 g				
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg				

## LUNETTE AUX TRUFFES

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0161**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, truffes noires, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel, huile de truffe blanche.



## DELIZIE À LA BURRATA DES POUILLES

**TP 0118** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Burrata des Pouilles, ricotta de vache, gélatine alimentaire, huile d'olive extra vierge, sel, poivre.



## DELIZIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE ET 'NDUJA DI SPILINGA

**TP 0340** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de bufflonne, 'nduja di Spilinga, Grana Padano DOP, gélatine animale, sel.

## DELIZIE À LA RICOTTA DE BREBIS ET PERSIL

**TP 0275** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de brebis, ricotta de vache, Parmigiano Reggiano DOP, flocons de pommes de terre, persil frais, sel, poivre.

## RAVIOLI À LA BOURRACHE

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, eau. **TP 0217**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de vache, bourrache, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel, noix de muscade, poivre, ail, marjolaine.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0161	TP 0118	TP 0340	TP 0275	TP 0217
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	4/5 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	16 g	17 g	17 g	17 g	9 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg				

**NOUVEAUTÉ**

**BOTTONI AU FROMAGE ET AU POIVRE**

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Ricotta au lait de vache, Pecorino Romano DOP, flocons de pomme de terre, poivre, sel.

**TP 0380**



**PANSOTTI DE LA LIGURIE**

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA LIGURIE

**TP 0218**

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, eau, oeufs.  
*Ingrédients de la farciture:* Ricotta de vache, blette à petite feuille, épinards, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, échalotes, sel, noix de muscade, marjolaine.

**TORTELLINI À LA BOLOGNAISE**

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE L'ÉMILIE

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Mortadelle, viande de porc (braisée avec romarin et ail), jambon cru, Grana Padano DOP, pain gratté, sel, noix de muscade.

**TP 0145**



**CAPPELLETTI À LA VIANDE**

**TP 0115**

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Viande de bœuf et de porc (braisée avec de l'huile d'olive vierge extra, des oignons, du concentré de tomates, du persil, du vin rouge, du sel et de l'ail), mortadelle, chapelure, Grana Padano DOP, noix de muscade.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0380	TP 0218	TP 0145	TP 0115
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	5/6 minutes	2/3 minutes	4/5 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	16 g	20 g	3,2 g	8 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



## TORTELLONI GÉANTS AUX CÈPES

**TP 0113** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta de vache, champignons de Paris, shiitaké, pleurotes, nameko, cèpes, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, huile d'olive extra vierge, cèpes séchés, persil, sel, ail, piment.

## TORTELLONI VERTS AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS

**TP 0224** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau, épinards en poudre.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta de vache, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, sel, noix de muscade, poivre.



**NOUVEAUTÉ**



## TORTELLONI AU PARMIGIANO-REGGIANO

**TP 0382** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta au lait de vache, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, sel, noix de muscade.



## TORTELLONI À LA VIANDE

**TP 0204** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Viande de bœuf et de porc (braisée avec de l'huile d'olive vierge extra, des oignons, du concentré de tomates, du persil, du vin rouge, du sel et de l'ail), mortadelle, chapelure, Grana Padano DOP, noix de muscade.

## TORTELLONI AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS

**TP 0203** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta de vache, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, sel, noix de muscade, poivre.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0113	TP 0224	TP 0382	TP 0204	TP 0203
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	28 g	15 g	15 g	15 g	15 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg				

# PÂTES FARCIES *fromages, viande, légumes, champignons, truffe*

## QUADROTTI AVEC PISTACHES VERTES DE BRONTE

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0357**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de brebis, pistaches vertes de Bronte DOP, mascarpone, flocons de pommes de terre, zeste de citron, sel, poivre.



## QUADROTTI AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES ET BASILIC

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0241**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de bufflonne, mozzarella au lait de bufflonne, tranches de tomates, flocons de pommes de terre, basilic frais, huile d'olive vierge extra, sel, poivre.

## FARCISSURE AVEC FROMAGE DE CHÈVRE

Le lait de chèvre que nous utilisons dans nos farcissures provient d'élevages naturels 100% sardes. Grâce à la variété d'herbes naturelles dont s'alimentent les chèvres on obtient des fromages avec une saveur inconfondable, légers et digestibles, en raison des propriétés organoleptiques et nutritionnelles uniques de leur lait.

**100%  
LAIT  
SARDE**



## TORTELLI AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS GRILLÉS

**TP 0325** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, fromage de chèvre, poivrons grillés, flocons de pommes de terre, sel.

## PANZEROTTI AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET FIGUES

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0302**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, figues, fromage de chèvre, sucre, pain gratté.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0357	TP 0241	TP 0325	TP 0302
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	22 g	22 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

## GIRASOLI AU FROMAGE ET AUX NOIX

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0261**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de vache, fromages (fromage frais au lait de vache, Grana Padano DOP), noix, chapelure, sel, noix de muscade, poivre.



## PANZEROTTI VERTS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

**TP 0124** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, épinards en poudre.  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de brebis, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, sel, noix de muscade, poivre.

## RAVIOLONI À LA RICOTTA DE BREBIS ET AUX ÉPINARDS

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0255**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de brebis, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, sel, noix de muscade, poivre.

## RAVIOLONI À LA RICOTTA DE BUFFLONNE ET AUX ÉPINARDS

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0189**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de bufflonne, feuilles d'épinards, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel, noix de muscade, poivre.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0261	TP 0124	TP 0255	TP 0189
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	6/7 minutes	6/7 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	30 g	20 g	60 g	60 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	2,5 kg	2,5 kg

# PÂTES FARCIES *fromages, viande, légumes, champignons, truffe*



## RAVIOLI À LA VIANDE

**TP 0201** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Viande de boeuf et de porc (braisée avec huile d'olive extra vierge, oignons, persil, ail, vin rouge, concentré de tomate), mortadelle, Grana Padano DOP, pain gratté, sel, noix de muscade.

## RAVIOLI À LA RICOTTA ET AUX BLETTES

**TP 0216** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Ricotta de vache, blettes, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel.

## QUADRETTI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

**TP 0138** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Ricotta de brebis, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, sel, noix de muscade, poivre.

## SACCOTTINI AUX FROMAGES ET À LA POIRE

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Fromages (Dolcesardo, Taleggio DOP\*, Grana Padano DOP), poires déshydratées, ricotta de vache, pain gratté. (\*Fromage à pâte molle au lait cru de vache de la région de Lombardie).

**TP 0185**



## TORTELLI AU STRACCHINO ET AUX TRUFFES

**TP 0316** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Ricotta de vache, stracchino, truffes noires, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, huile de truffe blanche, sel.

## TORTELLI MUGELLANI

**TP 0209** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farciture:* Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, eau), ricotta de vache, Parmigiano Reggiano DOP, persil frais, sel, purée de tomates, noix de muscade, ail, poivre.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0201	TP 0216	TP 0138	TP 0185	TP 0316	TP 0209
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	9 g	9 g	9 g	12 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg					



Un hommage du chef Andrea Tumbarello, « el rey de la trufa », aux amateurs de Pecorino et de truffe

*Andrea Tumbarello*

**NOUVEAUTÉ**



### RAVIOLOTTI AU PECORINO SARDO ET À LA TRUFFE

**TP 0207**

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta au lait de vache, Pecorino Moliterno, truffe noire, chapelure, sel, huile de truffe blanche.



### TORTELLACCI AU SANGLIER

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
*Ingrédients de la farcissure:* Viande de sanglier sélectionnée, Grana Padano DOP, huile d'olive extra vierge, pain gratté, vin rouge, oignons, carottes, céleri, laurier, romarin, sauge, thym, ail, sel.

**TP 0140**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0377	TP 0140
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	22 g	12 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg

# PÂTES FARCIES *fromages, viande, légumes, champignons, truffe*

## RAVIOLI DEL PLIN

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, farine de grains tendres type "00", oeufs, eau. **TP 0208**  
**Ingrédients de la farcissure:** Viande de boeuf, viande de porc, oignons, carottes, ail, épices, vin rouge, épinards, poireau, pain gratté, sel.



## AGNOLOTTI AU GORGONZOLA ET AU RADICCHIO ROUGE

**TP 0164** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de vache, Gorgonzola DOP, chicorée à feuille rouge fraîche (braisée avec de l'huile d'olive vierge extra, des oignons, du vin rouge et du poivre), chapelure, sel.



## AGNOLOTTI AUX AUBERGINES ET À LA SCAMORZA

**TP 0257** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Aubergines pré-frites, ricotta au lait de vache, scamorza blanche, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, huile d'olive vierge extra, échalote, basilic frais, persil frais, sel, ail, poivre.

## PANZEROTTI AUX CÈPES

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 075**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, champignons de Paris, shiitaké, pleurotes, nameko, cèpes, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, huile d'olive extra vierge, cèpes séchés, persil, sel, ail, piment.



## PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0223**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, asperges, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, persil frais, sel, ail, poivre.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0208	TP 0164	TP 0257	TP 075	TP 0223
TEMPS DE CUISSON	2/3 minutes	6/7 minutes	6/7 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	2,3 g	30 g	30 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg				



## PÂTES FARCIES *crustacés, poisson, fruits de mer*



### TORTELLONI GÉANTS NOIRS AU SAUMON

**TP 0114** *Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.*  
*Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, saumon fumé, mascarpone, pain gratté, persil frais, échalotes, sel, noix de muscade, poivre.*

### PERLE À L'ESPADON

*Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.* **TP 0126**  
*Ingrédients de la farcissure: Espadon, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, câpres de Pantelleria IGP, persil frais, sel, ail, poivre.*



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0114	TP 0126
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	28 g	25 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg



## KULURGIONES NOIRS AVEC CREVETTES, MOULES ET PALOURDES

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche. **TP 0231**  
**Ingrédients de la farcissure:** Crevettes, moules, palourdes, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, persil frais, sel, ail, piment.



## FLEURS DE MER

**TP 0259** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.  
**Ingrédients de la farcissure:** Merlu, crevettes, palourdes, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, échalotes, vin blanc, persil frais, sel, ail, piment.

## QUADRETTI ROSE AU SAUMON

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, tomates déshydratées, blette rouge en poudre. **TP 0139**  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, saumon fumé, mascarpone, pain gratté, persil frais, échalotes, sel, noix de muscade, poivre.



## PERLE DU PÊCHEUR

**TP 0127** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.  
**Ingrédients de la farcissure:** Poissons (brotule, crevettes, moules), ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, persil frais, échalotes, sel, ail, piment.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0231	TP 0259	TP 0139	TP 0127
TEMPS DE CUISSON	7/8 minutes	5/6 minutes	4/5 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	38 g	16 g	9 g	25 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

## RAVIOLI AU HOMARD

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0197**  
**Ingrédients de la farcissure:** Préparation à base surimi, ricotta au lait de vache, chair de langouste, mascarpone, flocons de pommes de terre, céleri, tomates, carottes, oignons, persil frais, sel, ail, poivre.



## AGNOLOTTI BLANCS ET NOIRS AU HOMARD

**TP 0256** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, eau, encre de seiche.  
**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, chair de langouste, oignons, carottes, tomates, céleri, persil frais, sel, ail, poivre.

## TORTELLI AU MÉROU

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0137**  
**Ingrédients de la farcissure:** Mérou, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, persil frais, basilic frais, sel, ail, poivre.



## TORTELLI AU CRUSTACÉS

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0157**  
**Ingrédients de la farcissure:** Crustacés (crevettes, chair de crabe, homard), ricotta au lait de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, jus de citron, sel, huile d'olive vierge extra, persil frais, ail, piment.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0197	TP 0256	TP 0137	TP 0157
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	6/7 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	17 g	30 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

## PÂTES FARCIES *crustacés, poisson, fruits de mer*

### AGNOLOTTI AUX PÉTONCLES ET AUX CREVETTES

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0242**

**Ingrédients de la farcissure:** Pétoncles, crevettes, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, sel, ail, piment.



### QUADRETTI BLANCS ET NOIRS AU MÉROU

**TP 0234** **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, eau, encre de seiche.

**Ingrédients de la farcissure:** Mérou, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, persil frais, basilic frais, sel, ail, poivre.

### MARGHERITE AU BAR

**Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0130**  
**Ingrédients de la farcissure:** Bar, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, persil frais, échalotes, ail, sel, poivre.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0242	TP 0234	TP 0130
TEMPS DE CUISSON	6/7 minutes	6/7 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	30 g	9 g	16 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg



## DESSERTS



### RAVIOLI SUCRÉ POUR FRIRE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

**TP 0219** *Ingrédients de la pâte:* Farine de blé tendre type 00, semoule de blé dur, eau, saindoux, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta au lait de vache, sucre, zeste de citron, gélatine animale, jaune d'œuf, vanilline.

### DOLCETTO GALLURESE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

**TP 0131** *Ingrédients de la pâte:* Farine de blé tendre type 00, semoule de blé dur, eau, saindoux, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Ricotta au lait de vache, sucre, zeste d'orange, gélatine animale, zeste de citron, jaune d'œuf, vanilline.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0219	TP 0131
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	25 g	80 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	99	56
POIDS D'UNE BOÎTE	2,5 kg	4,5 kg

# DESSERTS



## SEADAS AU FROMAGE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

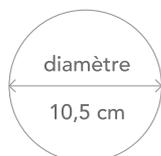
**TP 04** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, farine de grain tendre type 00, eau, saindoux, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Fromage de vache frais, zeste de citron frais, sel.



## SEADAS AU FROMAGE 55g SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

*Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, farine de grain tendre type 00, eau, saindoux, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Fromage de vache frais, zeste de citron frais, sel.

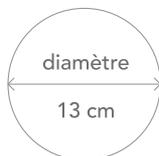
**TP 0262**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 04	TP 0262
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	90 g	50/55 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	60	84
POIDS D'UNE BOÎTE	5,4 kg	4,6 kg

LIMITED EDITION



### SEADAS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET ZESTE D'ORANGE

**TP 0373** *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, farine de grain tendre type 00, eau, saindoux, charbon végétal, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Fromage de vache frais, fromage de chèvre, zeste frais d'orange.



### CHARBON VÉGÉTAL

Le charbon végétal que nous utilisons est un produit 100% naturel, idéal pour les pâtes et le pain. Les principales caractéristiques de cet ingrédient sont les effets bénéfiques sur l'organisme. Il est effectivement très utile pour réduire le gonflement abdominal. Il aide à éliminer les toxines nocives et améliore la digestion.

### SEADAS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET À L'ESSENCE DE MANDARINE

NOUVEAUTÉ

**TP 0262** *Ingrédients de la pâte:* Farine de blé tendre type 00, semoule de blé dur, eau, saindoux, cacao, sel.  
*Ingrédients de la farcissure:* Fromage frais au lait de vache, fromage de chèvre, essence de mandarine, sel.



### CACAO

La poudre de cacao que nous utilisons est bio et pure à 100%. Elle contient une quantité élevée d'antioxydants, dont les polyphénols, qui sont très importants car ils nous protègent des dommages provoqués par les radicaux libres. Elle contient également une quantité élevée de magnésium, essentiel à la santé des os, des dents, du cœur, des muscles et des nerfs.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0373	TP 0123
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	90/95 g	90/95 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	24	24
POIDS D'UNE BOÎTE	2,16/2,28 kg	2,16/2,28 kg

**NOUVEAUTÉ**



UNITÉ DE VENTE  
barquette en aluminium 2,5 kg

**LASAGNES  
ARTISANALES 2,5 Kg**

**TP 0381** *Ingrédients de la pâte aux œufs précuite: Semoule de blé dur, œufs, eau.*  
*Ingrédients de la béchamel: Lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel, noix de muscade.*  
*Ingrédients de la sauce bolognaise: Tomates pelées, viande de bœuf, viande de porc, légumes en proportions variables (carottes, céleri, oignon, basilic, ail), huile d'olive vierge extra, concentré de tomates, sel, sucre.*  
**Grana Padano Dop**

**CANNELLONI À LA RICOTTA  
ET AUX ÉPINARDS**

**TP 0152** *Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, œufs, eau, sel.*  
*Ingrédients de la farcissure: Ricotta au lait de vache, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, sel, noix de muscade, poivre.*



**CANNELLONI  
À LA VIANDE**

**TP 0154** *Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, œufs, eau, sel.*  
*Ingrédients de la farcissure: Viande de bœuf et de porc (braisée avec de l'huile d'olive vierge extra, des oignons, du concentré de tomates, du persil, du vin rouge, du sel et de l'ail), mortadelle, épinards, chapelure, épices.*

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	TP 0381	CODE DU PRODUIT	TP 0152	TP 0154
POIDS D'UN PAQUET	2,5 Kg	POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	50 g	50 g
PAQUETS PAR CARTON	2	N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	60	60
POIDS D'UN CARTON	5 kg	POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg



Good Food est la nouvelle gamme de pâtes fraîches surgelées sans gluten pensée pour qui souffre de coeliaquie ma qui ne veut pas se priver de la qualité et de la vraie bonté de nos produits



### GNOCCHETTI SARDES

**GF 8** *Ingrédients: Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.*

### RAVIOLI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

*Ingrédients de la pâte: Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.*

*Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, feuilles d'épinards, Pecorino Romano DOP, flocons de pommes de terre, sel, noix de muscade, poivre.*

**GF 1**



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	GF 8	GF 1
TEMPS DE CUISSON	2/3 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	0,2 g	14 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg

# PÂTES SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR  
COELIAQUES**

**NOUVEAUTÉ**



## PÂTES À LASAGNES AUX ŒUFS

**Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, œufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant : gomme de guar, gomme de xanthane.

**GF 34**

## TAGLIATELLE AUX OEUFS

**Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

**GF 32**



8 mm



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

**GF 23** **Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.



1,5 mm

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	GF 34	CODE DU PRODUIT	GF 32	GF 23
POIDS D'UN PAQUET	500 g	TEMPS DE CUISSON	3/4 minuti	4 minuti
PAQUETS PAR CARTON	4	POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g
POIDS D'UN CARTON	2 kg	POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg

# PÂTES SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR  
COELIAQUES**

## PENNETTE RIGATE AUX OEUFS

**Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

**GF 28**



## DELIZIE AU FROMAGE ET À LA POIRE

**GF 22** **Ingrédients de la pâte:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, blanc d'œuf, œufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant : gomme de guar, gomme de xanthane.

**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta au lait de vache, poires déshydratées, fromages (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), flocons de pommes de terre.

## TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE

**Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, encre de seiche, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

**GF 6**



## TAGLIOLINI AUX OEUFS

**GF 10** **Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	GF28	GF 22	CODE DU PRODUIT	GF 6	GF 10
TEMPS DE CUISSON	5/6 minuti	5/6 minuti	TEMPS DE CUISSON	3/4 minuti	3/4 minuti
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	1,8 g	17 g	POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g
POIDS D'UNE BOÎTE	2 kg	3 kg	POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg

# PÂTES SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR  
COELIAQUES**

## RAVIOLOTTI AUX CÈPES

**Ingrédients de la pâte:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

**Ingrédients de la farcissure:** Ricotta de vache, champignons de Paris, shiitaké, pleurote, nameko, cèpes, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, huile d'olive extra vierge, cèpes séchés, persil, sel, ail, piment.

**GF 27**



## FUSILLONI RUSTIQUES AUX OEUFS

**GF 29**

**Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

## RIGATONI AUX OEUFS

**Ingrédients:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

**GF 24**



## LUNETTE AU MÉROU

**GF 3**

**Ingrédients de la pâte:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.

**Ingrédients de la farcissure:** Mérou, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, persil frais, basilic frais, sel, ail, poivre.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	GF27	GF 29	GF 24	GF 3
TEMPS DE CUISSON	3/4 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	22 g	4,5 g	5 g	16 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	1,5 kg	1,5 kg	3 kg

# PÂTES SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR  
COELIAQUES**



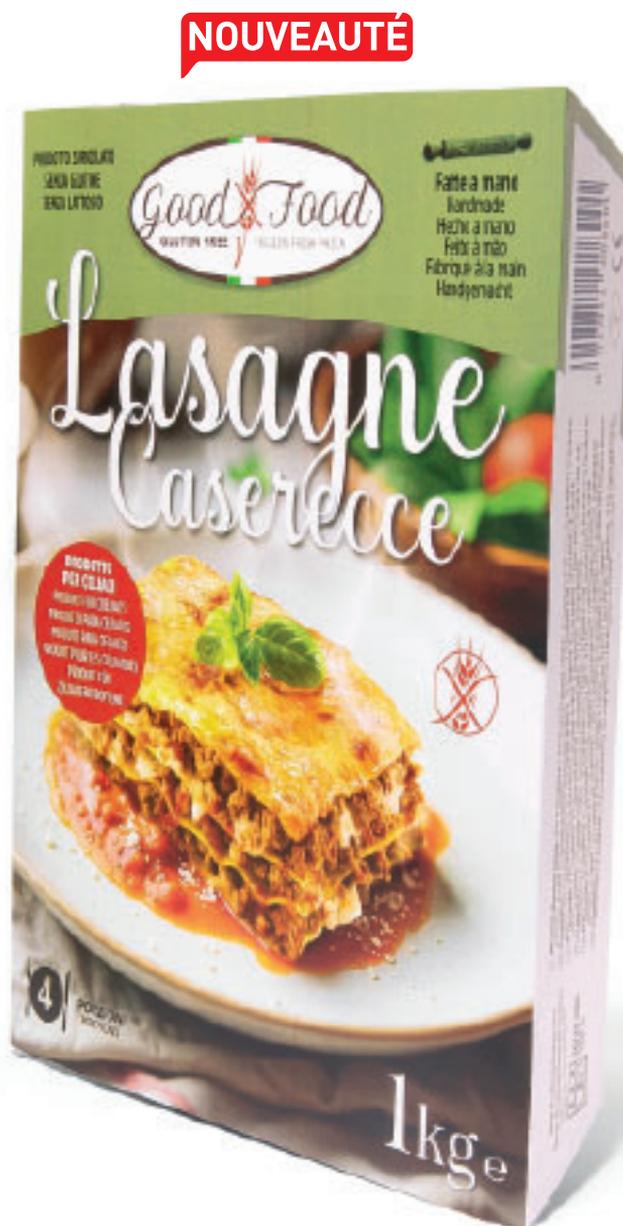
## RAVIOLI À LA VIANDE

**GF 26** **Ingrédients de la pâte:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, œufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane, farine de sarrasin complet sans gluten.  
**Ingrédients de la farcissure:** Viande de boeuf et de porc (braisée avec de l'huile d'olive extra vierge, oignons, persil, ail, vin rouge, concentré de tomates), mortadelle, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel, noix de muscade.

# PRODUITS À ENFOURNER SANS GLUTEN

## LASAGNES MAISON

**GF 33** **Ingrédients de la pâte aux œufs précuite:** Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, œufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant : gomme de guar, gomme de xanthane.  
**Ingrédients de la béchamel:** Lait demi-écrémé dé lactosé, préparation sans gluten (amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, œufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant : gomme de guar, gomme de xanthane), beurre dé lactosé, sel, noix de muscade.  
**Ingrédients de la sauce bolognaise:** tomates pelées, viande de bœuf, viande de porc, légumes en proportions variables (carottes, céleri, oignon, basilic, ail), huile d'olive vierge extra, concentré de tomates, sel, sucre.  
**Grana Padano Dop**



UNITÉ DE VENTE  
barquette en aluminium 1 kg



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois - Les dimensions des pâtes sont réelles

CODE DU PRODUIT	GF 26	CODE DU PRODUIT	GF 33
TEMPS DE CUISSON	3/4 minuti	POIDS D'UN PAQUET	1 Kg
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	16 g	PAQUETS PAR CARTON	3
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	POIDS D'UN CARTON	3 kg

# PIZZA ET PINSA SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR  
COELIAQUES**



## BASE DE PIZZA BLANCHE

**Ingrédients:** Amidon de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz termotraitée, amidon de tapioca, farine de maïs, levure de bière, huile de tournesol, huile d'olive, sel. **GF 13**



## BASE DE PIZZA AU CHARBON VÉGÉTAL

**GF 30** **Ingrédients:** Amidon de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz termotraitée, amidon de tapioca, farine de maïs, levure de bière, huile de tournesol, charbon végétal, huile d'olive, sel.



### CHARBON VÉGÉTAL

Le charbon végétal que nous utilisons est un produit 100% naturel, idéal pour les pâtes et le pain. Les principales caractéristiques de cet ingrédient sont les effets bénéfiques sur l'organisme. Il est effectivement très utile pour réduire le gonflement abdominal. Il aide à éliminer les toxines nocives et améliore la digestion.

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois

CODE DU PRODUIT	GF13	GF30
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	230 g	230 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	14	14
POIDS D'UNE BOÎTE	3,2 kg	3,2 kg

## PIZZA ET PINSA SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR  
COELIAQUES**



### BASE POUR PINSA ROMAINE

**GF 31** *Ingrédients: Amidon de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz termotraitée, amidon de tapioca, farine de maïs, levure de bière, huile de tournesol, huile d'olive, sel.*

## DESSERTS SANS GLUTEN



### SEADAS AU FROMAGE 80g SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDES

**GF 5** *Ingrédients de la pâte: Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, eau, saindoux, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane, sel.*

*Ingrédients de la farcissure: Fromage de vache, zeste de citron frais, sel.*



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES \*\*\*\* Durée de conservation 18 mois

CODE DU PRODUIT	GF 31	CODE DU PRODUIT	GF 5
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	250 g	POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	80 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	16	N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	2
POIDS D'UNE BOÎTE	4 kg	N. DE BOÎTE PAR CONFECTION	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**