

Semplicemente...
AURELIANA



La Pasta all'Ovo Romana



**ANTICHE TRADIZIONI...
I SAPORI DI OGGI COME UNA VOLTA**



Le materie prime

The raw materials

Per realizzare la nostra pasta fresca, selezioniamo con estrema cura una vasta gamma di farine pregiate, tra cui quelle di Kamut, grano saraceno, grano arso e farine integrali. La qualità dei nostri prodotti è il nostro impegno quotidiano. Per questo, ci assicuriamo che le nostre paste siano prive di conservanti e coloranti chimici, mantenendo intatta la genuinità e il sapore naturale degli ingredienti.

Per la creazione dei nostri ripieni utilizziamo solo eccellenze italiane certificate, come: carni selezionate italiane, Parmigiano Reggiano D.O.P, ricotta di Pienza, Pecorino Romano D.O.P, mantenendo una costante ricerca dell'eccellenza del prodotto fresco da noi utilizzato.

To make our fresh pasta, we carefully select a wide range of fine flours, including Kamut, buckwheat, wheat and whole wheat flours. The quality of our products is our daily commitment. For this reason, we make sure our pastas are free of preservatives and chemical dyes, keeping the genuineness and natural flavour of the ingredients intact.

For the creation of our fillings, we use only certified Italian excellence, such as: selected Italian meats, Parmigiano Reggiano D.O.P, Ricotta di Pienza, Pecorino Romano D.O.P., maintaining a constant search for excellence in the fresh products we use.







04 Selezione pasta fresca di semola

Selection of fresh semolina pasta

Calamarata



COD • 111

La pasta calamarata è un formato tipico della cucina napoletana, riconoscibile per la sua forma ad anelli larghi e spessi, ideale per piatti di mare.

Calamarata pasta is a typical format of Neapolitan cuisine, recognisable by its shape of wide, thick rings, ideal for seafood dishes.

EAN • 8053504911183	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	3
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	30
TEMPO DI COTTURA Cooking time	5 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Calamarata al nero di seppia



COD • 00111

La calamarata al nero di seppia ha un sapore marino unico e si sposa perfettamente con molti condimenti di pesce.

Calamarata pasta with squid ink is a typical format of Neapolitan cuisine, recognisable by its shape of wide, thick rings, ideal for seafood dishes.

EAN • 8053504912296	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	3
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	30
TEMPO DI COTTURA Cooking time	5 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

INGREDIENTI | Ingredients

Semola di grano duro, acqua.

Durum wheat semolina, water.

SHELF LIFE

55 giorni | days



pasta di semola

Paccheri



COD • 112

I paccheri dal un formato tradizionale, sono simili a tubi grandi e larghi, la superficie liscia e la dimensione generosa li rendono perfetti per trattenere condimenti.

Paccheri are a traditional pasta format with a large, wide tube shape. Their smooth surface and generous size make them perfect for holding sauces.

EAN • 8053504911442	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Paccheri al nero di seppia di seppia



COD • 00112

I paccheri al nero di seppia, con forma a tubi grandi e larghi, la superficie liscia e la dimensione li rendono perfetti per trattenere condimenti a base di pesce.

Black squid ink paccheri are shaped like large, wide tubes, and their smooth surface and size make them perfect for holding fish-based condiments.

EAN • 8053504912197	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Busiata



COD • 162

La pasta busiata è tipica della tradizione siciliana, caratterizzata da forma elicoidale e superficie ruvida, è perfetta per trattenere condimenti ricchi.

Busiata pasta is typical of Sicilian tradition, characterised by its helicoidal shape and rough surface, and is perfect for holding rich sauces.

EAN • 8053504911237	500 g
EAN • 8053504913026	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	5
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50/40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Busiata al nero di seppia di seppia



COD • 00162

La pasta busiata al nero di seppia è tipica della tradizione siciliana, caratterizzata da forma elicoidale e superficie ruvida, è perfetta per trattenere condimenti ricchi.

The pasta busiata with squid ink is typical of Sicilian tradition, characterised by its helicoidal shape and rough surface, it is perfect for holding rich sauces.

EAN • 8053504912395	500 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	5
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50/40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

04 Selezione pasta fresca di semola

Selection of fresh semolina pasta

Mezzemaniche



COD • 012

Le mezzemaniche sono un formato di pasta classico della tradizione italiana, a forma di tubi corti e cavi, sono ideali per trattenere una grande varietà di sughi.

Mezze maniche are a classic Italian pasta format, shaped like short, hollow tubes, ideal for holding a wide variety of sauces.

EAN • 8053504912760	500 g
EAN • 8053504918656	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	35
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Trofie



COD • 69

Le trofie sono un tipo di pasta fresca con una forma simile a piccoli riccioli o spirali allungate, che si ottengono arrotolando la pasta a mano su una superficie ruvida.

Trofie is a type of pasta with a shape similar to small curls or elongated spirals, which is obtained by rolling the pasta by hand on a rough surface.

EAN • 8053504911060	500 g
EAN • 8053504913071	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	1
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Strozzapreti



COD • 17

Gli strozzapreti sono tipici del centro Italia, la forma è torcigliata e leggermente allungata perché viene arrotolata a mano su una superficie rigata.

Strozzapreti are typical of central Italy. The shape is twisted and slightly elongated because it is rolled by hand on a ridged surface.

EAN • 8053504911169	500 g
EAN • 8053504913002	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	55
TEMPO DI COTTURA Cooking time	5 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Cavatelli



COD • 74

I cavatelli sono un formato tipico del Sud Italia, piccoli e dalla forma incavata, hanno superficie rugosa che li rende perfetti per trattenere sughi densi e corposi.

Cavatelli are a typical southern Italian format. Small and hollow-shaped, they have a rough surface that makes them perfect for holding thick, full-bodied sauces.

EAN • 8053504911077	500 g
EAN • 8053504913057	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	3
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	30
TEMPO DI COTTURA Cooking time	5 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

pasta di semola

Orecchiette



COD • 47

Le orecchiette tipiche della Puglia sono caratterizzate dalla forma rotonda e concava, la superficie è ruvida sono ideali per trattenere sughi densi.

Typical of Apulia, orecchiette are characterised by their round, concave shape and rough surface, and are ideal for holding thick sauces.

EAN • 8053504911084	500 g
EAN • 8053504913088	1000 g
PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	6
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	15
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Tonnarelli



COD • 20

I tonnarelli sono tipici del Lazio, dalla forma spessa e quadrata nella sezione, hanno una consistenza ruvida perfetta per trattenere sughi densi e corposi.

Tonnarelli are typical of Lazio. Thick and square in cross-section, they have a rough texture perfect for holding full-bodied sauces.

EAN • 8053504911268	500 g
EAN • 8053504913019	1000 g
PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	4
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	25x25
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	5 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Pici



COD • 11

I pici sono tipici della Toscana, sono simili agli spaghetti ma hanno diametro più grande, la consistenza è rustica e sono adatti ad assorbire tutti i tipi di condimenti.

Pici are typical of Tuscany, they are similar to spaghetti but have a larger diameter, the texture is rustic and they are suitable for absorbing all kinds of sauces.

EAN • 8053504911091	500 g
PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	40
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	10 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Scialatielli



COD • 134

Gli scialatielli sono un formato tipico della cucina campana, di forma simile alle tagliatelle ma più corti e spessi, hanno superficie ruvida ideale per tutti i tipi di sughi.

Scialatielli are a typical of Campania cuisine, similar in shape to tagliatelle but shorter and thicker, they have a rough surface ideal for all kinds of sauces.

EAN • 8053504913033	500 g
EAN • 8053504911169	1000 g
PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	8
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	21
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100





05 Selezione pasta fresca all'uovo

Selection of fresh egg pasta

Fettuccine



COD • 56

Le fettuccine all'uovo, tipiche della tradizione italiana, hanno consistenza morbida e ricca quindi perfette per trattenere tutti i sughi corposi.

Fettuccine all'uovo, typical of the Italian tradition, have a soft and rich texture and are therefore perfect for holding all full-bodied sauces.

EAN • 8053504911015	500 g
EAN • 8053504913163	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	8
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Fettuccine saracene



COD • 148

Le fettuccine saracene hanno un impasto a base di farina di grano saraceno che conferisce alla pasta un colore più scuro e sapore rustico hanno una consistenza corposa.

Fettuccine saracene have a buckwheat flour-based dough that gives the pasta a darker colour and rustic flavour with a full-bodied texture.

EAN • 8053504911244	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	8
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	8
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	60
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

INGREDIENTI | Ingredients

Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (28% sul totale), acqua.

Durum wheat semolina, fresh pasteurised eggs (28% of total), water.

SHELF LIFE

55 giorni | days



pasta all'uovo

Pappardelle



COD • 62

Le pappardelle all'uovo un classico della tradizione emiliana, hanno consistenza morbida e ricca sono perfette per trattenere tutti i sughi corposi.

Egg pappardelle are a classic of the Emilian tradition, with a soft and rich texture they are perfect for holding all full-bodied sauces.

EAN • 8053504911046	500 g
EAN • 8053504913125	1000 g
 PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
 PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	12
 DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	13
 TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
 % DI RESA <i>% yield</i>	50
 G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Tagliatelle



COD • 61

Le tagliatelle sono tipiche dell'Emilia, caratterizzate dalla forma lunga e piatta, ideali per trattenere sughi densi e corposi.

Tagliatelle are typical of Emilian, characterised by their long, flat shape, ideal for holding thick, full-bodied sauces.

EAN • 8053504911022	500 g
EAN • 8053504916362	1000 g
 PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
 PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	6
 DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	5
 TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
 % DI RESA <i>% yield</i>	50
 G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Spaghetti alla chitarra



COD • 015

Gli spaghetti alla chitarra, classico della tradizione italiana, prendono nome dallo strumento utilizzato per tagliare la pasta: un telaio di legno su cui sono tese corde.

Spaghetti alla chitarra, a classic Italian tradition, takes its name from the tool used to cut the pasta: a wooden frame on which strings are stretched.

EAN • 8053504917093	500 g
EAN • 8053504913156	1000 g
 PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
 PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	7
 DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	2
 TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	3 MIN
 % DI RESA <i>% yield</i>	50
 G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Sfoglia



COD • 78

La sfoglia all'uovo ha consistenza morbida, ed è apprezzata per la sua grande elasticità e capacità di trattenere sughi e condimenti. Ideale per lasagne.

The egg pasta sheets have a soft consistency, and are prized for their great elasticity and ability to hold sauces and condiments. Ideal for lasagne.

EAN • 8053504911138	500 g
 PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	100
 PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	150
 DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	185x14x55
 TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	IN FORNO HOVEN
 % DI RESA <i>% yield</i>	50
 G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

05 Selezione pasta fresca all'uovo

Selection of fresh egg pasta

Tagliolini



COD • 63

I tagliolini hanno una forma lunga e stretta, con spessore di circa 1-2 mm. La loro delicatezza li rende perfetti per sughi leggeri.

Tagliolini are long and narrow in shape, about 1-2 mm thick. Their delicacy makes them perfect for light sauces.

EAN • 8053504911039	500 g
EAN • 8053504913118	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	2 sez.
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tagliolini al nero di seppia



COD • 79

I tagliolini al nero di seppia dal carattere e colore inconfondibile, sono lavorati artigianalmente con il pregiato nero di seppia, si abbinano a condimenti a base di pesce.

Squid ink tagliolini with unique character and colour are handcrafted from the prized squid ink, and combine well with fish-based sauces.

EAN • 8053504911213	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	2 sez.
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tonnarelli



COD • 15

I tonnarelli all'uovo, tipici del Lazio, sono spessi e quadrati nella sezione, hanno una consistenza ruvida e sono perfetti per sughi corposi e densi.

Tonnarelli all'uovo, typical of the Lazio region, are thick and square in section, have a rough texture and are perfect for full-bodied, thick sauces.

EAN • 8053504911008	500 g
EAN • 8053504913149	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	4
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	2,5x2,5
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tonnarelli romani



COD • 0115

I tonnarelli romani all'uovo sono spessi e quadrati, dalla consistenza ruvida ideale per trattenere sughi corposi, specialmente quelli della tradizione romana.

Tonnarelli romani all'uovo, are thick and square, have a rough texture so are perfect for holding full-bodied sauces, especially those of Roman cuisine.

EAN • 8053504912388	500 g
EAN • 8053504913187	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	7
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	3x3
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

pasta all'uovo

Maccheroni



COD • 0112

I maccheroni sono un formato di pasta classico della tradizione italiana, a forma di tubi corti e cavi, sono ideali per trattenere una grande varietà di sughi.

Maccheroni is a classic Italian pasta format. Shaped like short, hollow tubes, it is ideal for holding a wide variety of sauces.

EAN • 8053504911176	500 g
EAN • 8053504913040	1000 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	4
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	35
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	30
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Maltagliati



COD • 19

I maltagliati hanno forma irregolare e rustica, tipicamente ottenuti dai ritagli avanzati della sfoglia di pasta. Dalla consistenza porosa, sono ideali per minestre e zuppe.

Maltagliati are irregular and rustic in shape, typically made from the leftover scraps of pasta sheets. With their porous texture, they are ideal for soups.

EAN • 8053504911121	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	8
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	8
TEMPO DI COTTURA Cooking time	5 MIN
% DI RESA % yield	50
G. PER PORZIONE Suggested portion	90

Quadrucci



COD • 08

I quadrucci all'uovo sono piccoli e quadrati, grazie alla loro forma e alla consistenza delicata sono adatti per brodo e minestre.

Quadrucci egg pasta are small and square. Due to their shape and delicate texture, they are suitable for broths and soups.

EAN • 8053504911299	500 g
% PASTA/RIPENO pasta/filling	100
PESO PZ. (G) pz. weight	1
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	5x5
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3 MIN
% DI RESA % yield	110
G. PER PORZIONE Suggested portion	80





pasta ripiena

Agnolotti di carne



COD • 03

RIPIENO • bovino, suino, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • Beef, pork, mortadella, cooked ham, parmesan cheese, salt, natural aromas.

EAN • 8053504910032	500 g
EAN • 8053504913217	1000 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	40/60
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	40x28
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tortellini di carne



COD • 02

RIPIENO • Bovino, suino, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • Beef, pork, mortadella, cooked ham, parmesan cheese, salt, natural aromas.

EAN • 8053504910018	500 g
EAN • 8053504913194	1000 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	30
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	28 Ø
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Tortellini di prosciutto



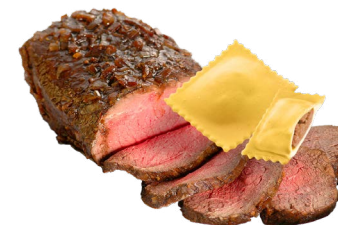
COD • 002

RIPIENO • bovino 30%, prosciutto crudo, mortadella, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, sale, aromi naturali.

FILLING • Beef, raw ham, mortadella, cooked ham, parmesan cheese, salt, natural aromas.

EAN • 8053504910025	500 g
EAN • 8053504913200	1000 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	30
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	28 Ø
TEMPO DI COTTURA Cooking time	3-4 MIN
% DI RESA % yield	40
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli al brasato



COD • 07

RIPIENO • bovino, mortadella, prosciutto cotto, vino rosso, sedano, carote, cipolla, ricotta vaccina, parmigiano reggiano, sale, odori.

FILLING • beef, mortadella, cooked ham, red wine, celery, carrots, onion, cow's ricotta cheese, parmesan cheese, salt, herbs.

EAN • 805304912371	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

05 Selezione pasta fresca ripiena

Selection of fresh filled pasta

Ravioli cacio e pepe



COD • 166

RIPIENO • ricotta vaccina, pecorino romano, pepe, pangrattato.

FILLING • Cow's ricotta cheese, pecorino romano cheese, pepper, breadcrumbs.

EAN • 805304910278	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli alla burrata di bufala



COD • 127

RIPIENO • ricotta vaccina, burrata di bufala, pangrattato, sale.

FILLING • Cow's ricotta cheese, cow's burrata cheese, salt, breadcrumbs.

EAN • 805304910223	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli ricotta e spinaci



COD • 01

RIPIENO • ricotta vaccina, spinaci pangrattato, parmigiano reggiano, noce moscata.

FILLING • Cow's ricotta cheese, spinach, breadcrumbs, parmesan cheese, nutmeg.

EAN • 8053504910001	500 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	50x50
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

Ravioli radicchio e noci



COD • 66

RIPIENO • ricotta vaccina, radicchio, noci sgusciate, pangrattato, parmigiano reggiano, burro, aglio.

FILLING • Cow's ricotta, red chicory, shelled walnuts, breadcrumbs, parmesan cheese, butter, garlic.

EAN • 805304910148	1000 g
% PASTA/RIPIENO pasta/filling	50/50
PESO PZ. (G) pz. weight	40
DIMENSIONI PEZZO (MM) pz dimension	60x70
TEMPO DI COTTURA Cooking time	4 MIN
% DI RESA % yield	25
G. PER PORZIONE Suggested portion	100

pasta ripiena

Ravioli di pesce



COD • 27

RIPIENO • ricotta vaccina, coda di rospo, merluzzo, totani, pomodori pelati, aglio, olio EVO, sale.

FILLING • beef, mortadella, cooked ham, red wine, celery, carrots, onion, cow's ricotta cheese, parmesan cheese, salt, herbs.

EAN • 805304910841	500 g
 PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
 PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	40
 DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	50x50
 TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
 % DI RESA <i>% yield</i>	25
 G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100

Mezzelune alla provola



COD • 107

RIPIENO • ricotta vaccina, provola affumicata, pangrattato.

FILLING • Cow's ricotta cheese, smoked provola, breadcrumbs.

EAN • 805304910185	500 g
PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	50/50
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	30
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	30 Ø
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	4 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	40
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	100





06 Selezione fiocchi di patate

Potato flakes selection

Gnocchi



COD • 10

Pasta fresca dalla forma piccola e arrotondata, hanno consistenza morbida, ideali con una varietà di salse.

Fresh pasta with a small, rounded shape, they have a soft texture and are ideal with a variety of sauces.

EAN • 8053504913002	500 g
EAN • 8053504913095	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	-
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	4
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	25x25
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	2-3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	50
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	130

Gnocchetti



COD • 64

Pasta fresca dalla forma tipica piccola, leggermente cava e rigata. La loro forma permette di trattenere bene i sughi.

Fresh pasta are smaller in shape, slightly hollow and ridged. Their shape allows them to hold sauces well.

EAN • 8053504913019	500 g
EAN • 8053504913101	1000 g
% PASTA/RIPIENO <i>pasta/filling</i>	-
PESO PZ. (G) <i>pz. weight</i>	2
DIMENSIONI PEZZO (MM) <i>pz dimension</i>	15x10
TEMPO DI COTTURA <i>Cooking time</i>	2-3 MIN
% DI RESA <i>% yield</i>	10
G. PER PORZIONE <i>Suggested portion</i>	130

INGREDIENTI | *Ingredients*

Farina di patate 35%, farina 00, amido, fecola di patate (aromi naturali, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidante E304, correttore di acidità E223), acqua, sale.

Potato flour 35%, 00 flour, starch, potato starch (natural flavouring, emulsifier E471, stabiliser E450, antioxidant E304, acidity corrector E223), water, salt.

SHELF LIFE

90 giorni | days

PALLETTIZZAZIONE | *Palletisation*

FORMATI SIZES	CONF X CRT	CRT X STR	STR X PALLET	CRT X PALLET
500 G	12	9	7	63
1000 G	6	9	6	54



Fiocchi di patate surgelati

GNOCCHI

Gli gnocchi sono una pasta fresca realizzati con impasto a base di patate e farina, dalla forma piccola e arrotondata, hanno una consistenza morbida, ideali con una varietà di salse.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F10	8053504914788	80535049147882
5000 G	F10U	8053504914771	80535049147714

INGREDIENTI

Farina di patate 35%, farina 00, amido, fecola di patate (aromi naturali, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidante E304, correttore di acidità E223), acqua, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(b x p x h) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(b x p x h) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

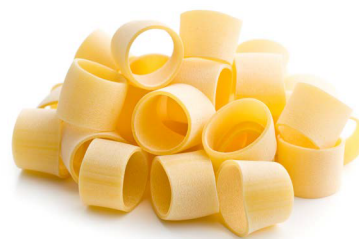
Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g



Pasta acqua e semola surgelata

CALAMARATA

La pasta calamarata è un formato tipico della cucina napoletana, riconoscibile per la sua forma ad anelli larghi e spessi, è ideale per piatti di mare.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F111 8053504911183	80535049111838

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm



Pasta acqua e semola surgelata

PACCHERI

I paccheri sono un formato di pasta tradizionale dalla forma a tubi grandi e larghi, la superficie liscia e la dimensione generosa li rendono perfetti per trattenere condimenti.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F112 8053504911442	80535049114423

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO SI NO Cross

CEREALI contenenti glutine	X
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X
UOVA e prodotti a base di uova	X
PESCE e prodotti a base di pesce	X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	X
SOIA e prodotti a base di soia	X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X
FRUTTA A GUSCIO	X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X
SENAPE e prodotti a base di senape	X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo	X
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X
LUPINO e prodotti a base di lupino	X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(b x p x h) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(b x p x h) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Pasta acqua e semola surgelata

ORECCHIETTE

Le orecchiette sono un formato di pasta tipico della Puglia, caratterizzate dalla loro forma rotonda e concava, la superficie è ruvida sono ideali per trattenere sughi.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F47	8053504911084
		80535049110848

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
				dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
3000 G	1	10	100	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO RICOTTA E SPINACI

Caratterizzati da un ripieno semplice e delicato a base di ricotta.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F01	8053504914405	80535049144058
5000 G	F01U	8053504914399	80535049143990

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO : ricotta vaccina 50% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
spinaci 30%, pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua,
lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato),
parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), noce moscata, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e verde tipico del formaggio e spinaci.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	606,68 kJ/145 kcal
GRASSI	6,66 g
SATURI TOTALI (%)	0,79 g
CARBOIDRATI	15,16 g
DI CUI ZUCCHERI	1,87 g
PROTEINE	5,85 g
SALE	0,96 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

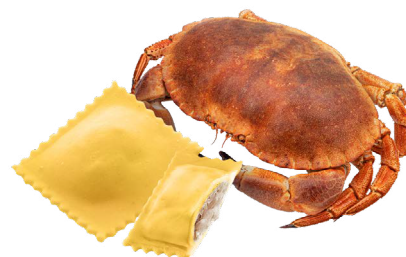
PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO DI GRANCHIO

I ravioli di pesce sono un piatto raffinato e delicato.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F00127	8053504914399	80535049143990
5000 G	F00127U	8053504918144	80535049181442

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: polpa di granchio (CROSTACEI), ricotta vaccina 50% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), filetti di merluzzo (PESCE), pomodori pelati, cipolla, olio, SEDANO, carote, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X		
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del granchio e formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1259 kJ/ 301 kcal
GRASSI	15,0 g
SATURI TOTALI (%)	7,30 g
CARBOIDRATI	31,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,60 g
PROTEINE	10,0 g
SALE	1,50 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

TORTELLI RICOTTA E SPINACI

I tortelli, grande classico dal ripieno semplice e delicato.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2000 G	F001	8053504914603	80535049146038
5000 G	F001U	8053504914597	80535049145970

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO : ricotta vaccina 50% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
spinaci 30%, pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua,
lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato),
parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), noce moscata, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno bianco e verde tipico degli spinaci e ricotta.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	50	100 Ø	6 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	606,68 kJ/145 kcal
GRASSI	6,66 g
SATURI TOTALI (%)	0,79 g
CARBOIDRATI	15,16 g
DI CUI ZUCCHERI	1,87 g
PROTEINE	5,85 g
SALE	0,96 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

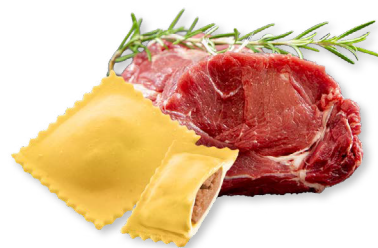
INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO AL BRASATO

I ravioli al brasato sono una variante ricca della pasta ripiena.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F07	8053504918120	80535049181206
5000 G	F07U	8053504918137	80535049181374

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO : carne bovina 15%, carne suina 15%, mortadella 40% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), prosciutto cotto 10% (suino, sale, amido di patate, destrosio, saccarosio, aromi, spezie), ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), sale, noce moscata, pepe, vino, SEDANO, carote, cipolla, parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), sale, rosmarino

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico del brasato.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

ENERGIA	799,144 kJ/191 kcal
GRASSI	7,43 g
SATURI TOTALI (%)	1,04 g
CARBOIDRATI	17,36 g
DI CUI ZUCCHERI	0,3 g
PROTEINE	12,58 g
SALE	1,94 g

SHELF LIFE 24 mesi

TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo

SFOGLIA

La sfoglia all'uovo è un tipo di pasta fresca tradizionale italiana, Dalla consistenza morbida, è apprezzata per la sua elasticità e capacità di trattenere sughi e condimenti. Ideale per lasagne.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
5000 G	F09GN11	8053504914047	80535049140470

INGREDIENTI

SFOGLIA: Semola di GRANO duro, UOVA fresche pastorizzate (28% sul totale), acqua.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	150	18,5x14x5,5	in forno	50	100

PALLETIZZAZIONE

5000 G	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
					dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
	1	6	15	90	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1510,42 kj/361 kcal
GRASSI	3,30 g
SATURI TOTALI (%)	0,26 g
CARBOIDRATI	68,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	13,30 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GIRASOLI FUNGHI E TARTUFO

Un'esplosione di sapore autentico intenso di tartufo e funghi.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F109	8053504914153	80535049141538
5000 G	F109U	8053504914160	80535049141606

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, stabilizzante: E270, sale), funghi porcini, funghi champignon, misto funghi (funghi famigliola gialla, funghi orecchioni, funghi shiitake, funghi porcini), fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223 (SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), salsa tartufata, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore rosso tipico della pasta all'uovo con radicchio, interno beige tipico dei funghi e tartufo.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE



% PASTA
40



% RIPIENO
60



PESO
PEZZO (G)
30



DIMENSIONI
PEZZO (MM)
45 Ø



TEMPO DI
COTTURA
6 min



% DI RESA DOPO
COTTURA
30



G. CONSIGLIATI
PER PORZIONE
100

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1054 Kj 252 kcal
GRASSI	6,40 g
SATURI TOTALI (%)	3,20 g
CARBOIDRATI	39,0 g
DI CUI ZUCCHERI	3,20 g
PROTEINE	8,40 g
SALE	3,0 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(b x p x h) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(b x p x h) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Fiocchi di patate surgelati

GNOCCHI

Gli gnocchi sono una pasta fresca realizzati con impasto a base di patate e farina, dalla forma piccola e arrotondata, hanno una consistenza morbida, ideali con una varietà di salse.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F10	8053504914788	80535049147882
5000 G	F10U	8053504914771	80535049147714

INGREDIENTI

Farina di patate 35%, farina 00, amido, fecola di patate (aromi naturali, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidante E304, correttore di acidità E223), acqua, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

CEREALI contenenti glutine	X
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X
UOVA e prodotti a base di uova	X
PESCE e prodotti a base di pesce	X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	X
SOIA e prodotti a base di soia	X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X
FRUTTA A GUSCIO	X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X
SENAPE e prodotti a base di senape	X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo	X
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X
LUPINO e prodotti a base di lupino	X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

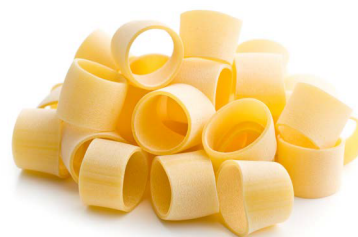
Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g



Pasta acqua e semola surgelata

CALAMARATA

La pasta calamarata è un formato tipico della cucina napoletana, riconoscibile per la sua forma ad anelli larghi e spessi, è ideale per piatti di mare.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F111 8053504911183	80535049111838

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO SI NO Cross

CEREALI contenenti glutine	X	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X	
UOVA e prodotti a base di uova	X	
PESCE e prodotti a base di pesce	X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	X	
SOIA e prodotti a base di soia		X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
FRUTTA A GUSCIO		X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X	
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo	X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X	
LUPINO e prodotti a base di lupino	X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	X	

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta acqua e semola surgelata

PACCHERI

I paccheri sono un formato di pasta tradizionale dalla forma a tubi grandi e larghi, la superficie liscia e la dimensione generosa li rendono perfetti per trattenere condimenti.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F112 8053504911442	80535049114423

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(b x p x h) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(b x p x h) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO ALLA BURRATA

I ravioli alla burrata sono realizzati con ripieno cremoso e ricco.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F127	8053504914276	80535049142764
5000 G	F127U	8053504914269	80535049142696

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua. RIPIENO: ricotta vaccina 50% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), stracciatella di burrata (LATTE), pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1025,08kJ/245 kcal
GRASSI	7,50 g
SATURI TOTALI (%)	1,42 g
CARBOIDRATI	34,0 g
DI CUI ZUCCHERI	5,70 g
PROTEINE	9,10 g
SALE	0,78 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

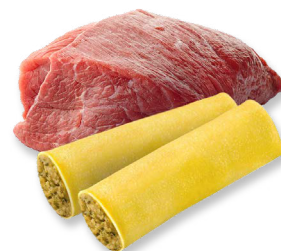
INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta surgelata all'uovo ripiena

CANNELLONI DI CARNE

I cannelloni di carne sono un classico della cucina italiana.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F12	8053504914061	80535049140616
5000 G	F12U	8053504914054	80535049140548

INGREDIENTI

SFOGLIA: Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: carne bovina 15%, carne suina 15%, mortadella 40% (suino, bovino, sale, spezie, aromi), prosciutto cotto 10% (suino, sale, amido di patate, destrosio, saccarosio, aromi, spezie), sale, noce moscata, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1016,71 kJ/243 kcal
GRASSI	9,50 g
SATURI TOTALI (%)	2,09 g
CARBOIDRATI	29,70 g
DI CUI ZUCCHERI	3,70 g
PROTEINE	9,73 g
SALE	1,18 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Cuocere fino a cottura in forno
2. Condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico della carne macinata.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
50	50	50	28ØX120	in forno	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO AL CASTELMAGNO

Sapore deciso e inconfondibile del Castelmagno DOP.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F130	8053504914382	80535049143822
5000 G	F130U	8053504914375	80535049143754

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina 35% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
CASTELMAGNO 50% (LATTE, caglio, sale), parmigiano reggiano (LATTE, caglio),
pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale,
farina di FRUMENTO maltato), sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	745 kJ 178 kcal
GRASSI	6,7g
SATURI TOTALI (%)	3,58 g
CARBOIDRATI	20,22 g
DI CUI ZUCCHERI	0,29 g
PROTEINE	8,49 g
SALE	1,60 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta surgelata ripiena

MEZZELUNE VEGANE

Caratterizzate dalla forma semicircolare e farcite con un misto verdure.

	CODICE	EAN CODE
5000 g	F 132	8053504 9110018

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), acqua.
RIPIENO • Acqua, proteina vegetale, grasso di cocco raffinato, olio di colza raffinato, aromi, addensante, maltodestrina, sale, succo di lampone, concentrato di succo di pera caramellata, vitamine, minerali, barbabietola, fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), besciamella vegetale, SEDANO, carota, cipolla, olio.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO	X		
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta acqua e farina. Interno marrone tipico delle verdure.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	90x60	6 min	40	100

PALLETIZZAZIONE

5000 G	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
					dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
					packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm
	1	9	8	72		

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kJ/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	27,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO DI CERNIA

Un piatto pregiato che porta in tavola il sapore delicato del mare.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F135	8053504914504	80535049145048
5000 G	F135U	8053504914498	80535049144980

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: filetti di spigola (PESCE), pesce san pietro (PESCE),
filetti di merluzzo (PESCE), ricotta vaccina (siero di LATTE, sale,
stabilizzante E270), fiocco di patate (patate disidratate 99%
emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante:
E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore
di acidità: acido citrico), olio, aglio, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e rosa tipico del formaggio e pesce.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1268,6 kj/303 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	3,60 g
CARBOIDRATI	26,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,90 g
PROTEINE	23,0 g
SALE	0,76 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO AL BACCALA'

Un piatto pregiato che porta in tavola il sapore delicato del mare.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F136	8053504914504	80535049145048
5000 G	F136U	8053504914498	80535049144980

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
filetti di baccalà (PESCE), fiocco di patate (patate disidratate 99%
emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223
(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità:
acido citrico), sale, olio, aglio, cipolla.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del formaggio e pesce.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1268,6 kj/303 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	3,60 g
CARBOIDRATI	26,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,90 g
PROTEINE	23,0 g
SALE	0,76 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO DI LAGO

Un piatto pregiato che porta in tavola il sapore delicato del mare.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F137	8053504914504	80535049145048
5000 G	F137U	8053504914498	80535049144980

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: filetti di tilapia (PESCE), ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), olio, pepe, lime, cipolla, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e rosa tipico del formaggio e pesce.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1268,6 kj/303 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	3,60 g
CARBOIDRATI	26,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,90 g
PROTEINE	23,0 g
SALE	0,76 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

QUADROTTI DI LAGO

Un piatto pregiato che porta in tavola il sapore delicato del mare.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F137	8053504914504	80535049145048
5000 G	F137U	8053504914498	80535049144980

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: filetti di tilapia (PESCE), ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), olio, pepe, lime, cipolla, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e rosa tipico del formaggio e pesce.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
50	50	35	70x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1268,6 kj/303 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	3,60 g
CARBOIDRATI	26,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,90 g
PROTEINE	23,0 g
SALE	0,76 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE

Sapore deciso e inconfondibile del limone.

CODICE

EAN CODE

EAN CRT

5000 G F138U 8053504914375 80535049143754

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, stabilizzante:
E270sale), pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua,
lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), parmigiano reggiano D.O.P.
(LATTE, caglio), succo di limone, scorza di limone, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

SI NO Cross

CEREALI contenenti glutine

X

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

X

UOVA e prodotti a base di uova

X

PESCE e prodotti a base di pesce

X

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

X

SOIA e prodotti a base di soia

X

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

X

FRUTTA A GUSCIO

X

SEDANO e prodotti a base di sedano

X

SENAPE e prodotti a base di senape

X

SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo

X

ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

X

LUPINO e prodotti a base di lupino

X

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo.
Interno bianco tipico del formaggio.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle
con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione
all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%

% PASTA

50

%

% RIPIENO

50

PESO

PEZZO (G)

30

DIMENSIONI

PEZZO (MM)

50x50

TEMPO DI

COTTURA

4 min

% DI RESA DOPO

COTTURA

25

G. CONSIGLIATI

PER PORZIONE

100

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

ENERGIA 745 kJ 178 kcal
GRASSI 6,7g
SATURI TOTALI (%) 3,58 g
CARBOIDRATI 20,22 g
DI CUI ZUCCHERI 0,29 g
PROTEINE 8,49 g
SALE 1,60 g

SHELF LIFE 24 mesi

TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003
e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI Prodotto non trattato
con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO Unità di misura/rif. Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE UFC/g <100
SALMONELLA Assente in 25g Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES Assente in 25g Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

PALLETTIZZAZIONE

CONF X
CRT

CRT X
STR

STRATI X
PALLET

CRT X
PALLET

dimens. ort 2,5kg

(bxpxh) 26x24x11 cm

dimensione crt 5kg

(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm

packaging conf.

sacchetto alimentare HD+
cofanetto accoppiato gelo

dimensione pallet

120x80x160/170h cm

5000 G

1

9

8

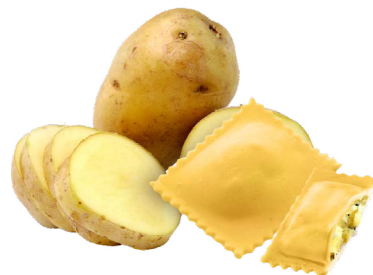
72

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO MUGGELLANO

I ravioli Mugellano sono un'eccellenza della tradizione toscana.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F151	8053504914443	80535049144430
5000 G	F151U	8053504914436	80535049144362

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO : patate, pecorino romano (siero di LATTE di pecora, sale, stabilizzante E270), prezzemolo, salvia, noce moscata, pepe, olio, parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), aglio, sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	971 kJ / 232 kcal
GRASSI	5,10 g
SATURI TOTALI (%)	1,40 g
CARBOIDRATI	37,30 g
DI CUI ZUCCHERI	0,90 g
PROTEINE	7,40 g
SALE	0,65 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno giallino tipico delle patate e formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta surgelata all'uovo ripiena

PLIN PATATE E TALEGGIO

I plin al taleggio hanno un sapore fino e gourmet.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
5000 G	F152	8053504911091

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: patate 45%, taleggio 40% (siero di LATTE, caglio,sale),
burro (PANNA,sale),timo,sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno giallino tipico delle patate e formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente.Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

5000 G	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
					dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
					packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
	1	9	8	72		
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	971 kJ / 232 kcal
GRASSI	5,10 g
SATURI TOTALI (%)	1,40 g
CARBOIDRATI	37,30 g
DI CUI ZUCCHERI	0,90 g
PROTEINE	7,40 g
SALE	0,65 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta acqua e semola surgelata

BUSIATA

La pasta busiata è una pasta tradizionale siciliana, caratterizzata da forma elicoidale e superficie ruvida, perfetta per trattenere condimenti ricchi.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F162 8053504911237	80535049112378

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO SI NO Cross

CEREALI contenenti glutine	X
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X
UOVA e prodotti a base di uova	X
PESCE e prodotti a base di pesce	X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	X
SOIA e prodotti a base di soia	X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X
FRUTTA A GUSCIO	X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X
SENAPE e prodotti a base di senape	X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo	X
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X
LUPINO e prodotti a base di lupino	X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	X

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO AI CARCIOFI

Con ripieno di carciofi ed erbe aromatiche dal sapore unico.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F162	8053504914139	80535049141392
5000 G	F162U	8053504914122	80535049141224

INGREDIENTI

SFOGLIA: (50% del totale) Semola di **GRANO** duro, **UOVA** (28%), acqua.
INGREDIENTI RIPIENO: ricotta vaccina (siero di **LATTE**, sale, stabilizzante E270),
carciofi, mentuccia, parmigiano reggiano D.O.P (**LATTE**, caglio, sale),
pangrattato (farina di **GRANO** tenero "0", acqua, lievito naturale, sale,
farina di **FRUMENTO** maltato), olio, aglio, pepe.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e verde tipico del formaggio e carciofi.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	828 Kj 198 kcal
GRASSI	3,40 g
SATURI TOTALI (%)	1,80 g
CARBOIDRATI	31,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,70 g
PROTEINE	9,10 g
SALE	1,75 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO ALLA BORRAGINE

Con ripieno di foglie di borragine, aromatici dal sapore unico.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F162	8053504914139	80535049141392
5000 G	F162U	8053504914122	80535049141224

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO : ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
borragine 30%, pangrattato (GRANO), parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio),
olio evo, aglio, sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	828 KJ 198 kcal
GRASSI	3,40 g
SATURI TOTALI (%)	1,80 g
CARBOIDRATI	31,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,70 g
PROTEINE	9,10 g
SALE	1,75 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e verde tipico del formaggio ed erbe aromatiche.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Pasta all'uovo ripiena frozen

GRAN RAVIOLO CACIO E PEPE

I ravioli cacio e pepe sono tipici della cucina tradizionale romana.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F166	8053504914313	80535049143136
5000 G	F166U	8053504914306	80535049143068

INGREDIENTI

SFOGLIA: (50% del totale) Semola di GRANO duro,
UOVA fresche pastorizzate (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina 50%(siero di LATTE,sale,
stabilizzante E270),pecorino 30% (siero di LATTE di pecora,caglio,sale),
PANGRATTATO(farina di GRANO tenero '0',acqua,lievito naturale),
pepe,sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente.Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 G
ENERGIA	1050,18 kJ/251 kcal
GRASSI	7,40 g
SATURI TOTALI (%)	1,92 g
CARBOIDRATI	35,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,40 g
PROTEINE	10,0 g
SALE	3,30 g

SHELF LIFE	24 mesi	TMC	24 mesi
------------	---------	-----	---------

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO ALLA CACCIAGGIONE

Un'esperienza di gusto ricca e avvolgente.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F167	8053504914290	80535049142900
5000 G	F167U	8053504914283	80535049142832

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: carne suina 60%, carota, cipolla, aglio, concentrato di pomodoro, ginepro, pepe, rosmarino, vino rosso (SOLFITI), pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico della carne.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	807,51 kJ/193 kcal
GRASSI	7,65 g
SATURI TOTALI (%)	1,07 g
CARBOIDRATI	17,36 g
DI CUI ZUCCHERI	0,32 g
PROTEINE	12,64 g
SALE	1,03 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

MEZZELUNE SPIGOLA E AGRUMI

Caratterizzate dalla forma semicircolare e farcite con spigola.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F168	8053504914238	80535049142382
5000 G	F168U	8053504914245	80535049142450

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO • filetti di tilapia (PESCE), filetti di branzino (PESCE),
ricotta vaccina (siero di LATTE, stabilizzante:
E270sale), fiocco di patate:(patate disidratate 99%, emulsionante:
E417, stabilizzante: E450i, spezie,conservante: E223 (SOLFITI),
antiossidante: E304, aroma naturale,correttore di acidità: acido citrico),
agrumi (arancia,limone,lime),pepe, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del pesce e agrumi.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente.Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	90x60	6 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kJ/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	27,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GIRASOLI AGLI SCAMPI

Un'esplosione visiva e di sapore autentico intenso.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F169	8053504918069	80535049180698
5000 G	F169U	8053504918076	80535049180766

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: scampi (gamberi argentini, gamberi), panna (LATTE), ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), fiocco di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223 (SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), pomodori pelati, olio, cipolla, carote, SEDANO, prezzemolo, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X		
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico degli scampi e formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	45 Ø	6 min	30	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER		100 g
ENERGIA	628 kJ	150 kcal
GRASSI		6,60 g
SATURI TOTALI (%)		3,0 g
CARBOIDRATI		12,10 g
DI CUI ZUCCHERI		2,0 g
PROTEINE		9,40 g
SALE		0,80 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO AGLI SCAMPI

Un'esplosione visiva e di sapore autentico intenso.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F170	8053504918069	80535049180698
5000 G	F170U	8053504918076	80535049180766

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: scampi (gamberi argentini, gamberi), panna (LATTE), ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), fiocco di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223 (SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), pomodori pelati, olio, cipolla, carote, SEDANO, prezzemolo, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X		
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico degli scampi e formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	45 Ø	6 min	30	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	628 kJ 150 kcal
GRASSI	6,60 g
SATURI TOTALI (%)	3,0 g
CARBOIDRATI	12,10 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	9,40 g
SALE	0,80 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta all'uovo ripiena frozen

CASONCELLI BERGAMASCHI

Caratterizzate dalla forma semicircolare sono tipiche del bergamasco.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
5000 G	F172	8053504918045



INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua. RIPIENO • carne suina 30%, carne bovina 20%, pangrattato 15% (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, FARINA di frumento maltato), parmigiano reggiano D.O.P. 10% (LATTE, caglio), uvetta 4%, amaretti 3%, aglio, pepe, noce moscata, prezzemolo, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO	X		
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 G
ENERGIA	1025,08kJ/320 kcal
GRASSI	8,15 g
SATURI TOTALI (%)	2,03 g
CARBOIDRATI	38,0 g
DI CUI ZUCCHERI	5,30 g
PROTEINE	11,60 g
SALE	1,30 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno rosato tipico della carne formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI SEZ. (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
50	50	25	30 Ø	4 min	40	100

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
5000 G	1	9	8	72	
				dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRASOLI ALLA ZUCCA

I girasoli di zucca sono una celebrazione dei sapori autunnali.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F173	8053504919943	80535049199430
5000 G	F173U	8053504919950	80535049199508

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina 35% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), zucca, pangrattato (farina di grano tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, FARINA di frumento maltato), parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), amaretti, mostarda, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO	X		
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo			X
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino	X		
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	X		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno arancione tipico della zucca.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
50	50	25	30 Ø	4 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1025,08kJ/320 kcal
GRASSI	8,15 g
SATURI TOTALI (%)	2,03 g
CARBOIDRATI	38,0 g
DI CUI ZUCCHERI	5,30 g
PROTEINE	11,60 g
SALE	1,30 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

GIRASOLI MOZZARELLA E MELANZANE

I girasoli melanzane e mozzarella sono delicati dal sapore primaverile.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F176	8053504914184	80535049141842
5000 G	F176U	8053504914177	80535049141774

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO:melanzane, ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante: E270), mozzarella (siero di LATTE, caglio), parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE,caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero "0",acqua, lievito naturale,sale,farina di FRUMENTO maltato), olio, aglio.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo. Interno beige tipico delle melanzane.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente.Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	45 Ø	6 min	30	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	895 Kj 214 kcal
GRASSI	5,10 g
SATURI TOTALI (%)	1,0 g
CARBOIDRATI	33,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,90 g
PROTEINE	6,50 g
SALE	0,25 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

MEZZELUNE AL FORMAGGIO DI FOSSA

Caratterizzate dalla forma semicircolare e farcite con formaggio.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F191	8053504914221	80535049142214
5000 G	F191U	8053504914252	80535049142528

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO :formaggio di Fossa di Sogliano 20% (siero di LATTE di capra, caglio, sale), ricotta vaccina 40% (siero di LATTE, stabilizzante: E270, sale), PANGRATTATO (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), pepe, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco tipico del formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	90x60	6 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1025,08kJ/320 kcal
GRASSI	8,15 g
SATURI TOTALI (%)	2,03 g
CARBOIDRATI	38,0 g
DI CUI ZUCCHERI	5,30 g
PROTEINE	11,60 g
SALE	1,30 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

RAVIOLI VERDI AL RAGU'

Caratterizzati da un ripieno al ragu', deciso e saporito.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
5000 G	F192	8053504914357	80535049143572

INGREDIENTI

Sfoggia: Semola di grano duro (GRANO) (50% del totale) UOVA (28% sul totale), acqua, farina di spinaci.

Ripieno: Carne di bovino adulto, concentrato di pomodoro, ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270), Parmigiano Reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), fiocco di patate (patate disidratate 99%, emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223 (SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), carote, cipolla, sale, olio, pepe.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore verde intenso tipico della pasta all'uovo con spinaci. Interno rosso tipico del sugo al ragu'.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE



% PASTA
40



% RIPIENO
60



PESO
PEZZO (G)
35



DIMENSIONI
PEZZO (MM)
60x70



TEMPO DI
COTTURA
4 min



% DI RESA DOPO
COTTURA
25



G. CONSIGLIATI
PER PORZIONE
100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	606,68 kJ/145 kcal
GRASSI	6,66 g
SATURI TOTALI (%)	0,79 g
CARBOIDRATI	15,16 g
DI CUI ZUCCHERI	1,87 g
PROTEINE	5,85 g
SALE	0,96 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

TORTELLI VERDI AL CAPRINO

I tortelli verdi al caprino, un connubio di freschezza e cremosità.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2000 G	F194	8053504914542	80535049145420
5000 G	F194U	8053504914535	80535049145352

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), farina di spinaci, acqua.
RIPIENO: ricotta di pecora 50% (siero di LATTE di pecora, sale, stabilizzante E270), pecorino romano (LATTE, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore verdi tipico della pasta all'uovo con farina di spianci, interno bianco tipico della ricotta.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	50	100 Ø	6 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	745 kJ/178 kcal
GRASSI	6,7 g
SATURI TOTALI (%)	3,58 g
CARBOIDRATI	20,22 g
DI CUI ZUCCHERI	0,29 g
PROTEINE	8,49 g
SALE	1,6 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

I cannelloni di ricotta e spinaci un classico della cucina italiana.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F24	8053504914092	80535049140920
5000 G	F24U	8053504914085	80535049140852

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO : ricotta vaccina 50% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
spinaci 30%, pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua,
lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato),
parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), noce moscata, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e verde tipico degli spinaci e formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
50	50	50	28ØX120	in forno	25	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	606,68 kJ/145 kcal
GRASSI	6,66 g
SATURI TOTALI (%)	0,79 g
CARBOIDRATI	15,16 g
DI CUI ZUCCHERI	1,87 g
PROTEINE	5,85 g
SALE	0,96 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Cuocere fino a cottura in forno
2. Condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

MEZZELUNE AI PORCINI

Autunnale che esalta il sapore ricco e aromatico dei porcini.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F29	8053504914207	80535049142078
5000 G	F29U	8053504914191	80535049141910

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPieno: ricotta vaccina (siero di LATTE, stabilizzante: E270, sale), funghi porcini, funghi champignon, misto funghi (funghi famigliola gialla, funghi orecchioni, funghi shiitake, funghi porcini), pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), aglio, pepe, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno beige tipico dei funghi con formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	45 Ø	6 min	30	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1092 Kj 261 kcal
GRASSI	7,10 g
SATURI TOTALI (%)	2,0 g
CARBOIDRATI	39,70 g
DI CUI ZUCCHERI	5,00 g
PROTEINE	8,60 g
SALE	2,25 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GIRASOLI AI PORCINI

Autunnale che esalta il sapore ricco e aromatico dei porcini.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F29	8053504914207	80535049142078
5000 G	F29U	8053504914191	80535049141910

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, stabilizzante: E270, sale), funghi porcini, funghi champignon, misto funghi (funghi famigliola gialla, funghi orecchioni, funghi shiitake, funghi porcini), fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223 (SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno beige tipico dei funghi con formaggio.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	30	45 Ø	6 min	30	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1092 Kj 261 kcal
GRASSI	7,10 g
SATURI TOTALI (%)	2,0 g
CARBOIDRATI	39,70 g
DI CUI ZUCCHERI	5,00 g
PROTEINE	8,60 g
SALE	2,25 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

Pasta surgelata all'uovo ripiena

TORTELLI AL BACCALÀ

I tortelli al baccalà hanno un sapore raffinato e delicato.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2000 G	F400	8053504914566	8053504914566
5000 G	F400U	8053504914559	8053504914559

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
filetti di baccalà (PESCE), fiocco di patate (patate disidratate 99%
emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223
(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità:
acido citrico), sale, olio, aglio, cipolla.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno bianco tipico del pesce baccalà.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	50	100 Ø	6 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1485,32 kj/355 kcal
GRASSI	1,03 g
SATURI TOTALI (%)	0,01 g
CARBOIDRATI	71,75 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	12,49 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

TORTELLI GAMBERI ANETO E LIME

I tortelli gamberi e lime sono un piatto raffinato e delicato.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2000 G	F405	8053504918236	80535049182364
5000 G	F400U	8053504918243	80535049182432

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
gambero argentino (CROSTACEI), mazzancolle (CROSTACEI), lime, cipolla,
SEDANO, pomodoro, aglio, vino bianco, fioco di patate (patate disidratate 99%
emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223 (SOLFITI),
antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico),
burro (LATTE), olio, aneto, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO

	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	X		
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce	X		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	X		
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno rosato tipico dei gamberi.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	50	100 Ø	6 min	40	100

PALLETTIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1046 kJ/274 kcal
GRASSI	13,0 g
SATURI TOTALI (%)	2,10 g
CARBOIDRATI	29,0 g
DI CUI ZUCCHERI	0,40 g
PROTEINE	9,70 g
SALE	1,50 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta surgelata all'uovo ripiena

TORTELLI AL CACAO RIPIENO CODA ALLA VACCINARA

Gusto romano e profondità aromatica del cacao, intensi e raffinati.

	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2000 G	F409	8053504918311	80535049183118
5000 G	F409U	8053504918325	80535049183255

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), cacao amaro in polvere, acqua.
RIPIENO: carne bovina, concentrato di pomodoro, SEDANO, cipolla, pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), olio, aglio, sale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	799 kJ/191 kcal
GRASSI	7,43 g
SATURI TOTALI (%)	2,73 g
CARBOIDRATI	17,36 g
DI CUI ZUCCHERI	0,3 g
PROTEINE	12,58 g
SALE	1,94 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano	X		
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore marrone tipico della pasta all'uovo con cacao, interno rosato tipico della carne.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	50	100 Ø	6 min	40	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. crt 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2000 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Pasta acqua e semola surgelata

ORECCHIETTE

Le orecchiette sono un formato di pasta tipico della Puglia, caratterizzate dalla loro forma rotonda e concava, la superficie è ruvida sono ideali per trattenere sughi.



CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F47 8053504911084	80535049110848

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Pasta all'uovo ripiena frozen

GRAN RAVIOLO PATATEE ZEST DILMONE

I ravioli al limone sono un piatto delicato e fresco.



CODICE	EAN CODE	EAN CRT
5000 G	F55	8053504918045
		80535049180452

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: patate, fiocco di patate (patate disidratate 99% emulsionante: E417, stabilizzante: E450i, spezie, conservante: E223(SOLFITI), antiossidante: E304, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico), acqua, buccia di limone, succo di limone.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo intenso tipico della pasta all'uovo. Interno bianco e giallo tipico del mix di ricotta e limone.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 G
ENERGIA	1040 kJ/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE	24 mesi	TMC	24 mesi
------------	---------	-----	---------

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI SEZ. (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	6 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2,5kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
				dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	10	100	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti.
BOLLO UE IT X3J78

Pasta surgelata all'uovo ripiena

GRAN RAVIOLO RADICCHIO E SPECK

I ravioli radicchio e speck sono una raffinata combinazione di sapori.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
2500 G	F66	8053504914467	80535049144676
5000 G	F66U	8053504914450	80535049144508

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), rapa rossa, acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina 50% (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
radicchio 30%, speck di maiale, pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua,
lievito naturale, sale, farina di FRUMENTO maltato), parmigiano
Reggiano D.O.P. (LATTE, caglio), burro (LATTE), aglio.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore rosso intenso tipico della pasta con rapa rossa. Interno rosato tipico del radicchio e della carne.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	35	60x70	4 min	25	100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
2500 G	1	10	10	100	dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
5000 G	1	9	8	72	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
					dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	974,87 kJ/233 kcal
GRASSI	9,20 g
SATURI TOTALI (%)	1,56 g
CARBOIDRATI	24,50 g
DI CUI ZUCCHERI	2,90 g
PROTEINE	11,30 g
SALE	0 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura
consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007



Pasta acqua e semola surgelata

TROFIE

Le trofie sono un tipo di pasta fresca con una forma simile a piccoli riccioli o spirali allungate, che si ottiene arrotolando la pasta a mano su una superficie ruvida.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	F69 8053504913071	80535049130712

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	1040 kj/249 kcal
GRASSI	12,0 g
SATURI TOTALI (%)	5,0 g
CARBOIDRATI	72,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	18,5 g
SALE	0,8 g

SHELF LIFE 24 mesi **TMC** 24 mesi

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova		X	
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBACTERIAE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo paglierino tipico della pasta acqua e farina.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
100	0	4	25x25	2/3 min	50	130

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimensione crt 3kg	(b x p x h) 26x24x11 cm
3000 G	1	10	100	dimensione crt 5kg	(b x p x h) 26x34,5x27,5 cm
				packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm



Pasta surgelata all'uovo ripiena

TORTELLONI MAREMMANI

Caratterizzati da un ripieno semplice e delicato a base di ricotta.

CODICE	EAN CODE	EAN CRT
3000 G	GF01	8053504911367
		80535049113672

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro (50% del totale), UOVA (28% sul totale), acqua.
RIPIENO: ricotta vaccina (siero di LATTE, sale, stabilizzante E270),
ricotta di pecora (siero di LATTE di pecora, sale, stabilizzante E270), bieta,
spinaci, pangrattato (farina di GRANO tenero "0", acqua, lievito naturale, sale,
farina di FRUMENTO maltato), parmigiano reggiano D.O.P. (LATTE, caglio),
noce moscata, sale.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	X		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Colore giallo tipico della pasta all'uovo, interno bianco e verde tipico degli spinaci e ricotta.
SAPORE	La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.
ODORE	Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE

%	%					
% PASTA	% RIPIENO	PESO PEZZO (G)	DIMENSIONI PEZZO (MM)	TEMPO DI COTTURA	% DI RESA DOPO COTTURA	G. CONSIGLIATI PER PORZIONE
40	60	50	100 Ø	6 min	40	100

PALLETIZZAZIONE

CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET	dimens. ort 2 kg	(bxpxh) 26x24x11 cm
				dimensione crt 5kg	(bxpxh) 26x34,5x27,5 cm
3000 G	3	10	100	packaging conf.	sacchetto alimentare HD+ cofanetto accoppiato gelo
				dimensione pallet	120x80x160/170h cm

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 g
ENERGIA	606,68 kJ/145 kcal
GRASSI	6,66 g
SATURI TOTALI (%)	0,79 g
CARBOIDRATI	15,16 g
DI CUI ZUCCHERI	1,87 g
PROTEINE	5,85 g
SALE	0,96 g

SHELF LIFE 24 mesi TMC 24 mesi

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a - 18°C. Dall'apertura consumare entro max. 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

Limiti di legge: Reg. CE n. 1441/2007