



PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES



ITAGEL®

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



www.itagel.it



“LA QUALITÉ QUI FAIT GRANDIR”

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

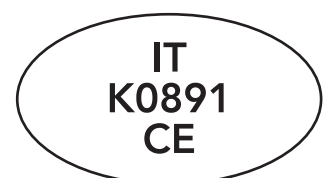
Plus de 30 ans d'excellence alimentaire.

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

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



HACCP





SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES



DE LA SARDAIGNE



MACARRONES LADOS SPECIALITE TRADITIONNELLE DE BUDDUSÒ

TP 010 Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

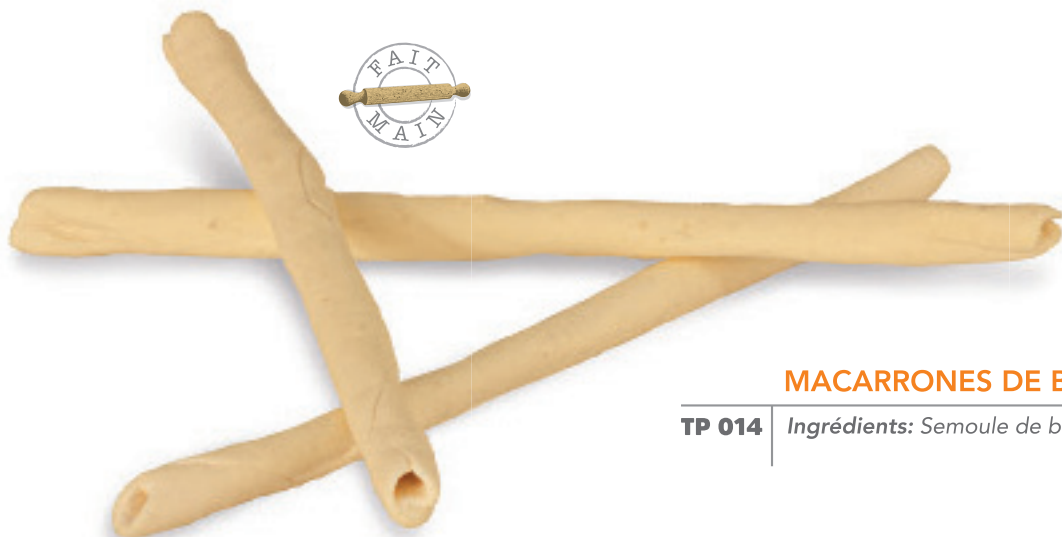
KULURGIONES OGLIASTRINI

TP 0211
Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, eau, saindoux, œufs.
Ingrédients de la farcissure: Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, eau), fromage de brebis, œufs frais pasteurisés, épices (ail et menthe), sel.



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

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



MACARRONES DE BUSA

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

LORIGHITTAS DI MORGONGIORI

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



MACARRONES DE BUSA AVEC ENCRE DE SEICHE

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

GNOCCHETTI SARDI

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



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

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



MACARRONES DE PUNZU

TP 09 | *Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.*

FREGOLA MOYENNE À L'ENCRE DE SEICHE

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



NOUVEAUTÉ



FREGOLA MOYENNE

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

CASSULLI DI CARLOFORTE

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



MACARRONES DE MANU

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

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

CODE DU PRODUIT	TP 09	TP 0378	TP 0352	TP 0252	TP 020
TEMPS DE CUISSON	8/9 minutes	15 minutes	15 minutes	8/9 minutes	6/7 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	0,2 g	/ g	/ g	0,06 g	1,2 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE



GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

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



GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE

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

PÂTES COURTES

GARGANELLI ROMAGNOLI SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA ROMAGNE

Ingrédients: Semoule de blé dur, farine de blé tendre type 00, oeufs, eau. **TP 0202**



ORECCHIETTE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DES POUILLES

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

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

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

PÂTES COURTES



CAVATELLI
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DES POUILLES

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

TORCHIETTI
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA ROMAGNE

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



FUSILLO CALABRO
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CALABRE

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

STROZZAPRETI
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA ROMAGNE

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



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

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



TROFIE
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA LIGURIE

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



TROFIE VERDI

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

SEMOULE DE BLÉ DUR 100% SARDE

De blés durs de haute qualité cultivés en Sardaigne



FUSILLONI RUSTICI

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

PENNETTE RIGATE RUSTICHE

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



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

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

PÂTES COURTES



BUSIATE À L'ENCRE DE SEICHE

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

BUSIATE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA SICILE

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



CASERECCE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA SICILE

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



MEZZE MANICHE RIGATE

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

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

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



CALAMARATA
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CAMPANIE

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



PACCHERI NERI RIGATI

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



**CALAMARATA RIGATA
AVEC FARINE DE CAROUBE**

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

PACCHERI
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CAMPANIE

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



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

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

PÂTES LONGUES



TAGLIERINI AUX OEUFS

TP 0249

Ingrédients: Semoule de blé dur, oeufs, eau.



TAGLIERINI À L'ENCRE DE SEICHE

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

TP 012



TAGLIERINI VERTS

TP 0279

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



TAGLIERINI À LA FARINE COMPLÈTE

Ingrédients: Semoule de blé dur intégrale, eau

TP 0265



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

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



TAGLIOLINI AUX OEUFS

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



TAGLIATELLE AUX OEUFS

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



TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE

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



TAGLIOLINI ROUGES

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



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

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

PÂTES LONGUES



BIGOLI SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA VÉNÉTIE

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

● 3 mm

PAPPARDELLE AUX OEUFS

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



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

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



SPAGHETTI ALLA CHITARRA À L'ENCRE DE SEICHE

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



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

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

SCIALATIELLI AMALFITANI
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA CAMPANIE

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



PICI
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA TOSCANE

TP 0239 Ingrédients: Semoule de blé dur, eau.

● 3 mm

NOUVEAUTÉ



TROCCOLI DES POUILLES
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DES POUILLES

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



NOS EMBALLAGES

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



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

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

PÂTES FARCIES *terre*



RAVIOLI À LA RICOTTA

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

RAVIOLI À LA CITROUILLE

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

RAVIOLI AUX 4 FROMAGES

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

RAVIOLI À LA RICOTTA DE BREBIS ET AUX ÉPINARDS

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

RAVIOLI AUX FROMAGES

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0194**
Ingrédients de la farcissure: Fromages (Provolone, Grana Padano DOP), ricotta de vache, pain gratté, sel, noix de muscade.

RAVIOLI VERTS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau, épinards en poudre. **TP 0320**
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de brebis, feuilles d'épinards, flocons de pommes de terre, Pecorino Romano DOP, sel, noix de muscade, poivre.



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

CODE DU PRODUIT	TP 0171	TP 0260	TP 0195	TP 371	TP 0194	TP 0320
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

LUNETTE AUX TRUFFES

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



DELIZIE À LA BURRATA DES POUILLES

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



DELIZIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE ET 'NDUJA DI SPILINGA

TP 0340 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de bufflonne, 'nduja de Spilinga*, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre. (*Saucisse de porc épicée, à tartiner, originaire de la ville de Spilinga en Calabre).

DELIZIE À LA RICOTTA DE BREBIS ET PERSIL

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

RAVIOLI À LA BOURRACHE

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



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

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

BOTTONI AU RAGOÛT D'OIE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0380**
Ingrédients de la farcissure: Viande d'oie, échalotes, carottes, céleri, thym, marjolaine, huile d'olive extra vierge, vin rouge, noix de muscade, poivre.



PANSOTTI DE LA LIGURIE
 SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE LA LIGURIE

TP 0218 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, eau, oeufs.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, blette à petite feuille, épinards, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, échalotes, sel, noix de muscade, marjolaine.

TORTELLINI À LA BOLOGNAISE
 SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE DE L'ÉMILIE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0145**
Ingrédients de la farcissure: Mortadelle, viande de porc (braisée avec romarin et ail), jambon cru, Grana Padano DOP, pain gratté, sel, noix de muscade.



CAPPELLETTI À LA VIANDE

TP 0115 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Viande de boeuf et de porc (braisée avec huile d'olive extra vierge, oignons, persil, ail, vin rouge, concentré de tomate), mortadelle, Grana Padano DOP, sel, noix de muscade.

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

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



TORTELLONI GÉANTS AUX CÈPES

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

TORTELLONI VERTS AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS

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



TORTELLONI À LA VIANDE

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

TORTELLONI AVEC RICOTTA ET ÉPINARDS

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

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

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

PÂTES FARCIES *terre*

QUADROTTI À LA MÉDITERRANÉENNE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0190**
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, ricotta salée de brebis, olives noires en saumure, Grana Padano DOP, tomates séchées, flocons de pommes de terre, persil frais, sel.




**NOUVELLE
 RECETTE**

QUADROTTI AVEC PISTACHES VERTES DE BRONTE DOP

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

QUADROTTI AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES ET BASILIC

TP 0241 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Mozzarella de bufflonne origine Campanie DOP, ricotta de bufflonne, tranches de tomates, flocons de pommes de terre, basilic frais, sel, poivre.

FARCISSURE AVEC FROMAGE DE CHÈVRE

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

**100%
 LAIT
 SARDE**



TORTELLI AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS GRILLÉS

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

PANZEROTTI AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET FIGUES

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



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

CODE DU PRODUIT	TP 0190	TP 0357	TP 0241	TP 0325	TP 0302
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	22 g	22 g	22 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

MARGHERITE AU SAFRAN DE SARDAIGNE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, flocons de pommes de terre, sucre, sel, zeste de citron, safran de Sardaigne.

TP 0135



MARGHERITE AU FROMAGE ET AUX NOIX

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Fromages (Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta de vache, noix, pain gratté, sel, épices.

TP 0183



PANZEROTTI VERTS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

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

RAVIOLONI À LA RICOTTA DE BREBIS ET AUX ÉPINARDS

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

TP 0255

RAVIOLONI À LA RICOTTA DE BUFFLONNE ET AUX ÉPINARDS

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

TP 0189



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

CODE DU PRODUIT	TP 0135	TP 0183	TP 0124	TP 0255	TP 0189
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	6/7 minutes	6/7 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	16 g	16 g	20 g	60 g	60 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	2,5 kg	2,5 kg

PÂTES FARCIES *terre*



RAVIOLI À LA VIANDE

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

RAVIOLI À LA RICOTTA ET AUX BLETTES

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

QUADRETTI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

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

SACCOTTINI AUX FROMAGES ET AUX POIRES

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

TP 0185



SEMOULE DE SARRASIN COMPLET MOULUE SUR PIERRE



Le grain sarrasin n'appartient pas à la famille des céréales mais bien aux Polygonacées, pour cela **il ne contient pas de gluten**. Le grain sarrasin, même après le broyage, maintient un type particulier d'amidon à digestion plus lente particulièrement indiqué dans les diètes pour diabétiques. La quantité d'antioxydants qu'il renferme est très importante.

KULURGIONES AUX TRUFFES NOIRES

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, farine de sarrasin complet moulue sur pierre, eau, oeufs.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, truffes noires, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel, arôme de truffes blanches.

TP 0254



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

CODE DU PRODUIT	TP 0201	TP 0216	TP 0138	TP 0185	TP 0254
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes	4/5 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	9 g	9 g	9 g	12 g	38 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

NOUVEAUTÉ



RAVIOLOTTI AU FROMAGE RASCHERA ET AUX NOISETTES

TP 0377

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Fromage Raschera DOP*, noisettes du Piémont IGP, ricotta de vache, mascarpone, pain gratté, sel, poivre.
(*Fromage à pâte crue, mi-dure et à assaisonnement variable de la région du Piémont).

GIRASOLI AU FROMAGE ET AUX NOIX

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Fromages (Dolcesardo, Grana Padano DOP), ricotta de vache, noix, pain gratté, sel, épices.

TP 0261



TORTELLI AU STRACCHINO ET AUX TRUFFES

TP 0316

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, stracchino, truffes noires, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, arôme de truffes blanches, sel.

TORTELLI MUGELLANI

TP 0209

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

TORTELLACCI AU SANGLIER

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

TP 0140



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

CODE DU PRODUIT	TP 0377	TP 0261	TP 0316	TP 0209	TP 0140
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	22 g	30 g	20 g	20 g	12 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PÂTES FARCIES *terre*

RAVIOLI DEL PLIN

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



AGNOLOTTI AU GORGONZOLA ET AU RADICCHIO ROUGE

TP 0164 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, Gorgonzola DOP, radicchio rouge frais, Grana Padano DOP, pain gratté, noix, sel.



AGNOLOTTI AUX AUBERGINES ET À LA SCAMORZA

TP 0257 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Aubergines, ricotta de vache, scamorza, flocons de pommes de terre, Grana Padano DOP, basilic frais, persil frais, sel, ail, poivre.

PANZEROTTI AUX CÈPES

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

PANZEROTTI AUX ASPERGES

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0143**
Ingrédients de la farcissure: Ricotta vaccina, asparagi, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.

PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

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



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

CODE DU PRODUIT	TP 0208	TP 0164	TP 0257	TP 075	TP 0143	TP 0223
TEMPS DE CUISSON	2/3 minutes	6/7 minutes	6/7 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	2,3 g	30 g	30 g	20 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PERLE À L'ESPADON

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0126**

Ingrédients de la farcissure: Espadon, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, câpres de Pantelleria IGP, persil frais, sel, ail, poivre.



TORTELLONI GÉANTS NOIRS AU SAUMON

TP 0114 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.

Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, saumon fumé, mascarpone, pain gratté, persil frais, échalotes, sel, noix de muscade, poivre.

PANZEROTTI À LA MORUE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0312**

Ingrédients de la farcissure: Morue, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, sel, huile d'olive extra vierge, vin blanc, ail, laurier, thym, poivre.



PERLE DU PÊCHEUR

TP 0127 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.

Ingrédients de la farcissure: Poissons (brotule, crevettes, moules), ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, persil frais, échalotes, sel, ail, piment.

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

CODE DU PRODUIT	TP 0126	TP 0114	TP 0312	TP 0127
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	25 g	28 g	20 g	25 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



KULURGIONES NOIRS AVEC CREVETTES, MOULES ET PALOURDES

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



FLEURS DE MER

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

KULURGIONES AUX CREVETTES ET AUX TRUFFES

PÂTE AVEC FARINE DE CHÂTAIGNES

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, farine de châtaignes, eau, oeufs. **TP 0276**
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, crevettes, pommes de terre, mascarpone, truffes noires, huile d'olive extra vierge, sel, ail, piment.



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

CODE DU PRODUIT	TP 0231	TP 0259	TP 0276
TEMPS DE CUISSON	3/4 minutes	5/6 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	38 g	16 g	38 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg

RAVIOLI AU HOMARD

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0197**
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, surimi de homard, chair de homard, mascarpone, flocons de pommes de terre, oignons, carottes, tomates, céleri, persil frais, huile d'olive extra vierge, sel, ail, poivre.



AGNOLOTTI BLANCS ET NOIRS AU HOMARD

TP 0256 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, surimi de crabe, chair de homard, flocons de pommes de terre, mascarpone, huile d'olive extra vierge, oignons, carottes, tomates, céleri, persil frais, sel, ail, poivre.

MARGHERITE AU BAR

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



KULURGIONES À LA RASCASSE ET AUX COURGETTES

TP 0148 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, eau, oeufs.
Ingrédients de la farcissure: Rascasse, ricotta de vache, courgettes, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, sel, ail, poivre.

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

CODE DU PRODUIT	TP 0197	TP 0256	TP 0130	TP 0148
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	6/7 minutes	5/6 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	17 g	30 g	16 g	38 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

AGNOLOTTI AUX PÉTONCLES ET AUX CREVETTES

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

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



KULURGIONES ROUGES AU ROUGET ET À LA CITROUILLE

TP 0277 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, eau, oeufs, tomates déshydratées, blette rouge.

Ingrédients de la farcissure: Rouget, ricotta de vache, mascarpone, citrouille, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, sel, ail, poivre.

FABLES DE MER

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0117**

Ingrédients de la farcissure: Crevettes, moules, palourdes, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, persil frais, sel, ail, piment.



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

CODE DU PRODUIT	TP 0242	TP 0277	TP 0117
TEMPS DE CUISSON	6/7 minutes	3/4 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	30 g	38 g	30 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg

QUADRETTI ROSE AU SAUMON

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

TP 0139



QUADRETTI BLANCS ET NOIRS AU MÉROU

TP 0234 **Ingrédients de la pâte:** Semoule de blé dur, oeufs, eau, encre de seiche.
Ingrédients de la farcissure: Mérou, ricotta de vache, mascarpone, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, persil frais, basilic frais, sel, ail, poivre.



TORTELLI AU MÉROU

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

TP 0137

TORTELLI AU ROUGET ET CITROUILLE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau.
Ingrédients de la farcissure: Rouget, ricotta de vache, mascarpone, citrouille, flocons de pommes de terre, huile d'olive extra vierge, vin blanc, échalotes, sel, ail, poivre.

TP 0348

TORTELLI AU CRUSTACÉS

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

TP 0157



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

CODE DU PRODUIT	TP 0139	TP 0234	TP 0137	TP 0348	TP 0157
TEMPS DE CUISSON	4/5 minutes	4/5 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	9 g	9 g	20 g	20 g	20 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

DESSERTS



SEADAS AU FROMAGE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

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



SEADAS AU FROMAGE 55g SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, farine de grain tendre type 00, eau, saindoux, sel. **TP 0262**
Ingrédients de la farcissure: Fromage de vache frais, zeste de citron frais, sel.



RAVIOLI SUCRÉ POUR FRIRE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

TP 0219 *Ingrédients de la pâte:* Semoule de blé dur, farine de grain tendre type 00, saindoux, eau, sel.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, zeste de citron frais, jaune d'oeuf, vanille.

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

CODE DU PRODUIT	TP 04	TP 0262	TP 0219
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	90 g	50/55 g	25 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	60	84	99
POIDS D'UNE BOÎTE	5,4 kg	4,6 kg	2,5 kg

LIMITED
EDITION



SEADAS
AU FROMAGE DE CHÈVRE
ET ZESTE D'ORANGE

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



CHARBON VÉGÉTAL

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

DOLCETTO GALLURESE
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, farine de grain tendre type 00, eau, saindoux, sel. **TP 0131**
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, sucre, jaune d'oeuf, zeste d'orange, zeste de citron, vanille.



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

CODE DU PRODUIT	TP 0373	TP 0131
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	90 g	80 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	60	56
POIDS D'UNE BOÎTE	5,4 kg	4,5 kg



CANNOLI SICILIENS 120g
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SICILIENNE

TP 0263 *Ingrédients de la gaufre:* Farine de blé 00, saindoux, cacao en poudre, sucre, oeufs, sel, arômes.
Ingrédients de l'enrobage de la gaufre: Substitut de chocolat, saindoux.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta fraîche, sucre, eau, lait écrémé en poudre, substitut de chocolat, zeste d'orange confites, vanille

CANNOLI SICILIENS AU CHOCOLAT 120g
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SICILIENNE

Ingrédients de la gaufre: Farine de blé 00, saindoux, cacao en poudre, sucre, oeufs, sel, arômes.
Ingrédients de l'enrobage de la gaufre: Substitut de chocolat, saindoux.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta fraîche, sucre, eau, lait écrémé en poudre, crème de noisettes et cacao, pépites de chocolat

TP 0354



CANNOLI SICILIENS AUX PISTACHES 120g
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SICILIENNE

TP 0353 *Ingrédients de la gaufre:* Farine de blé 00, saindoux, cacao en poudre, sucre, oeufs, sel, arômes.
Ingrédients de l'enrobage de la gaufre: Substitut de chocolat, saindoux.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta fraîche, sucre, eau, lait écrémé en poudre, crème de pistaches, pistaches hachées.



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

CODE DU PRODUIT	TP 0263	TP 0354	TP 0353
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	120 g	120 g	120 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	12	12	12
POIDS D'UNE BOÎTE	1,44 kg	1,44 kg	1,44 kg

PRODUITS À ENFOURNER

CANNELLONI



CANNELLONI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

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



CANNELLONI À LA VIANDE

Ingrédients de la pâte: Semoule de blé dur, oeufs, eau. **TP 0154**
Ingrédients de la farcissure: Viande de boeuf et porc (braisée avec huile d'olive extra vierge, oignons, concentré de tomates, persil frais, vin rouge, sel, ail), feuilles d'épinards, pain gratté, épices.

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

CODE DU PRODUIT	TP 0152	TP 0154
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	50 g	50 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	60	60
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg



**PRODUIT POUR
COELIAQUES**

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



GNOCCHETTI SARDES

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

RAVIOLI À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

Ingrédients de la pâte: Amidon de maïs, farine de maïs, féculé de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.
Ingrédients de la farcissure: Ricotta de vache, feuilles d'épinards, Pecorino Romano DOP, flocons de pommes de terre, sel, noix de muscade, poivre.

GF 1



DELIZIE AU FROMAGE ET AUX POIRES

GF 22 *Ingrédients de la pâte: Amidon de maïs, farine de maïs, féculé de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.*
Ingrédients de la farcissure: Fromages (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), poires déshydratées, ricotta de vache, pain gratté sans gluten.

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

CODE DU PRODUIT	GF 8	GF 1	GF 22
TEMPS DE CUISSON	2/3 minutes	3/4 minutes	5/6 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	0,2 g	14 g	17 g
POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg	3 kg

PÂTES SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR
COELIAQUES**



NOUVEAUTÉ



TAGLIATELLE AUX OEUFS

GF 32 *Ingrédients: Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane.*



TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE

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

GF 6



TAGLIOLINI AUX OEUFS

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



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

CODE DU PRODUIT	GF 32	GF 6	GF 10
TEMPS DE CUISSON	3/4 minutes	3/4 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	130 g	130 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

PÂTES SANS GLUTEN



PRODUIT POUR
COELIAQUES

PENNETTE RIGATE AUX OEUFS

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

GF 28



FUSILLONI RUSTIQUES AUX OEUFS

GF 29

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

RIGATONI AUX OEUFS

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

GF 24



LUNETTE AU MÉROU

GF 3

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

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

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

CODE DU PRODUIT	GF28	GF 29	GF 24	GF 3
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes	5/6 minutes	5/6 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	1,8 g	4,5 g	5 g	16 g
POIDS D'UNE BOÎTE	2 kg	1,5 kg	1,5 kg	3 kg

PÂTES SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR
COELIAQUES**



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

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



RAVIOLOTTI AUX CÈPES

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

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

GF 27



RAVIOLI À LA VIANDE

GF 26 *Ingrédients de la pâte: Amidon de maïs, farine de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, oeufs, eau, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane, farine de sarrasin complet sans gluten.*

Ingrédients de la farcissure: Viande de boeuf et de porc (braisée avec de l'huile d'olive extra vierge, oignons, persil, ail, vin rouge, concentré de tomates), mortadelle, Grana Padano DOP, flocons de pommes de terre, sel, noix de muscade.

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

CODE DU PRODUIT	GF 23	CODE DU PRODUIT	GF 27	GF 26
TEMPS DE CUISSON	4 minutes	TEMPS DE CUISSON	3/4 minutes	3/4 minutes
POIDS MOYEN D'UN NID	130 g	POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	22 g	16 g
POIDS D'UNE BOÎTE	1,950 kg	POIDS D'UNE BOÎTE	3 kg	3 kg

PIZZA ET PINSA SANS GLUTEN



**PRODUIT POUR
COELIAQUES**



BASE DE PIZZA BLANCHE

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



BASE DE PIZZA AU CHARBON VÉGÉTAL

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

CHARBON VÉGÉTAL

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

NOUVEAUTÉ



BASE DE PIZZA AU SARRASIN

Ingrédients: Amidon de maïs, fécule de pommes de terre, farine de riz termotraitée, amidon de tapioca, farine de maïs, farine de sarrasin, levure de bière, huile de tournesol, huile d'olive, sel. **GF 21**



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

CODE DU PRODUIT	GF13	GF30	GF 21
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	230 g	230 g	230 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	14	14	14
POIDS D'UNE BOÎTE	3,2 kg	3,2 kg	3,2 kg

PIZZA ET PINSA SANS GLUTEN



PRODUIT POUR
COELIAQUES

NOUVEAUTÉ



BASE POUR PINSA ROMAINE

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

DESSERTS SANS GLUTEN

SEADAS AU FROMAGE 80g SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE SARDES

Ingrédients de la pâte: Amidon de maïs, farine de maïs, féculé de pommes de terre, farine de riz, farine de lentilles, eau, saindoux, fibres végétales (Psyllium, agrumes), épaississant, gomme de guar, gomme de xanthane, sel.
Ingrédients de la farcissure: Fromage de vache, zeste de citron frais, sel.

GF 5



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

CODE DU PRODUIT	GF 31	CODE DU PRODUIT	GF 5
POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	250 g	POIDS MOYEN D'UNE PIÈCE	80 g
N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	16	N. DE PIÈCE PAR BOÎTE	2
POIDS D'UNE BOÎTE	4 kg	N. DE BOÎTE PAR CONFECTION	8

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



ITAGEL Srl

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

info@itagel.it
commerciale@itagel.it

www.itagel.it