



PASTA FRESCA SURGELATA



ITAGEL®

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



www.itagel.it



“LA QUALITÀ FA CRESCERE”

Produttore di eccellenze alimentari, impegnato nella continua ricerca della qualità, protagonista nazionale, realtà del mercato europeo. Affidabilità, competitività, grande qualità artigianale, nelle oltre 230 referenze proposte ad una clientela sempre più esigente ne fanno una azienda di assoluto prestigio.

Da oltre 30 anni nel segno dell'eccellenza alimentare.

Nuovo sito produttivo, nuovi impianti ad alta tecnologia, costante passione ed attenzione dedicata quotidianamente verso i nostri prodotti.

Sono queste le solide basi con le quali puntiamo al futuro senza scordare il passato, garantendo una pasta che racchiude ancora inalterate capacità nutritive, genuinità e sapore tipiche del prodotto fresco.



HACCP





SPECIALITÀ TRADIZIONALI  DELLA SARDEGNA



MACARRONES LADOS
SPECIALITÀ TRADIZIONALE DI BUDDUSÒ

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

KULURGIONES OGLIASTRINI

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di grano duro, strutto, sale.
Ingredienti ripieno: Purea di patate (fiocchi di patate, acqua), Pecorino Romano DOP, formaggio vaccino stagionato, olio extravergine d'oliva, sale, menta, aglio.

TP 0211



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

CODICE PRODOTTO	TP 010	TP 0211
TEMPO DI COTTURA	8/9 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	4,5 g	38 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg



MACARRONES DE BUSA

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

LORIGHITTAS DI MORGONGIORI

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

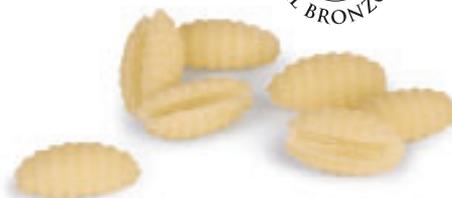


MACARRONES DE BUSA AL NERO DI SEPPIA

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

GNOCCHETTI SARDI

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



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

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



MACARRONES DE PUNZU

TP 09 *Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, acqua.*

FREGOLA MEDIA AL NERO DI SEPPIA

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



FREGOLA MEDIA

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

CASSULLI DI CARLOFORTE

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



MACARRONES DE MANU

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

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

CODICE PRODOTTO	TP 09	TP 0378	TP 0352	TP 0252	TP 020
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	13 minuti	13 minuti	8/9 minuti	6/7 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,2 g	/ g	/ g	0,06 g	1,2 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GNOCCHI DI PATATE



GNOCCHI DI PATATE

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



GNOCCHETTI DI PATATE

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

PASTA CORTA

GARGANELLI ROMAGNOLI SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

TP 0202 *Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.*



ORECCHIETTE SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

TP 0193 *Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.*

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

CODICE PRODOTTO	TP 05	TP 025	TP 0202	TP 0193
TEMPO DI COTTURA	2/3 minuti	1/2 minuti	6/7 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	5,4 g	2,2 g	2 g	1,4 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PASTA CORTA



CAVATELLI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

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

TORCHIETTI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

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



FUSILLO CALABRO
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CALABRESE

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

STROZZAPRETI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE ROMAGNOLA

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



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

CODICE PRODOTTO	TP 0344	TP 0192	TP 0248	TP 0188
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	2/3 minuti	4 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	1,2 g	2,2 g	5 g	1 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	1,5 kg	2 kg	3 kg



TROFIE
SPECIALITÀ TRADIZIONALE LIGURE

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



TROFIE VERDI

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

SEMOLA DI GRANO DURO 100% SARDA



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



FUSILLONI RUSTICI

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

PENNETTE RIGATE RUSTICHE

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



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

CODICE PRODOTTO	TP 079	TP 0121	TP 0374	TP 0375
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	7/8 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,8 g	0,8 g	4,5 g	1,8 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	1,5 kg	2 kg

PASTA CORTA



BUSIATE AL NERO DI SEPPIA

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

BUSIATE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

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



CASERECCE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SICILIANA

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

MEZZE MANICHE RIGATE

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



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

CODICE PRODOTTO	TP 0321	TP 0331	TP 0187	TP 0358
TEMPO DI COTTURA	7/8 minuti	7/8 minuti	3/4 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	2 g	2 g	1,7 g	5 g
PESO DI UN CARTONE	2,2 kg	2,2 kg	2,5 kg	1,8 kg



CALAMARATA
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

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



PACCHERI NERI RIGATI

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



**CALAMARATA RIGATA
CON FARINA DI CARRUBA**

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

PACCHERI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

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



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

CODICE PRODOTTO	TP 0176	TP 0169	TP 0308	TP 0240
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	7 g	13 g	7 g	13 g
PESO DI UN CARTONE	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg

PASTA LUNGA



TAGLIERINI ALL'UOVO

TP 0249

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.



TAGLIERINI AL NERO DI SEPPIA

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

TP 012



TAGLIERINI VERDI

TP 0279

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



TAGLIERINI INTEGRALI

Ingredienti: Semola di grano duro integrale, acqua.

TP 0265



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

CODICE PRODOTTO	TP 0249	TP 012	TP 0279	TP 0265
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



TAGLIOLINI ALL'UOVO

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



TAGLIATELLE ALL'UOVO

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



TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA

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



TAGLIOLINI ROSSI

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



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

CODICE PRODOTTO	TP 0170	TP 011	TP 0186	TP 0173
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

PASTA LUNGA



BIGOLI SPECIALITÀ TRADIZIONALE VENETA

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

● 3 mm

PAPPARDELLE ALL'UOVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.

TP 019



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

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



SPAGHETTI NERI ALLA CHITARRA

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

TP 0292



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

CODICE PRODOTTO	TP 0250	TP 019	TP 0159	TP 0292
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg

SCIALATIELLI AMALFITANI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE CAMPANA

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



PICI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE TOSCANA

TP 0239 Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

● 3 mm

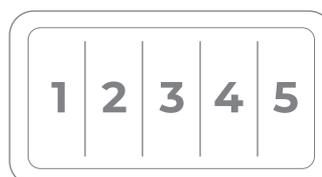
TROCCOLI PUGLIESI
SPECIALITÀ TRADIZIONALE PUGLIESE

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



IL NOSTRO CONFEZIONAMENTO

Tutte le nostre paste lunghe sono accuratamente confezionate a mano, in vassoi da 650 g contenenti 5 porzioni separate da 130 g. Ogni cartone contiene 3 vassoi, per un totale di 1,95 kg. Confezioniamo in questo modo per assicurare che il prodotto arrivi a destinazione integro.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0280	TP 0239	TP 0379
TEMPO DI COTTURA	4 minuti	4 minuti	4 minuti
PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg	1,950 kg



PASTA RIPIENA *formaggi, carne, verdure, funghi, tartufo*



RAVIOLI AI 4 FORMAGGI

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

TP 0195

RAVIOLI DI FORMAGGIO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Formaggio (Formaggio vaccino fresco, Grana Padano DOP), ricotta vaccina, pangrattato, sale, noce moscata.

TP 0194

RAVIOLI DI RICOTTA

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

RAVIOLI ALLA ZUCCA

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

RAVIOLI CON RICOTTA DI PECORA E SPINACI

TP 0371 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

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

CODICE PRODOTTO	TP 0171	TP 0260	TP 0195	TP 371	TP 0194
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti				
PESO MEDIO DI UN PEZZO	17 g				
PESO DI UN CARTONE	3 kg				

LUNETTE AL TARTUFO

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



DELIZIE CON BURRATA DI PUGLIA

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



DELIZIE CON RICOTTA DI BUFALA E 'NDUJA DI SPILINGA

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

DELIZIE CON RICOTTA DI PECORA E PREZZEMOLO

TP 0275 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, ricotta vaccina, Parmigiano Reggiano DOP, fiocchi di patate, prezzemolo fresco, sale, pepe.

RAVIOLI ALLA BORRAGINE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua. **TP 0217**
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, borragine, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe, aglio, maggiorana.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0161	TP 0118	TP 0340	TP 0275	TP 0217
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	17 g	17 g	17 g	9 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg				

PASTA RIPIENA *formaggi, carne, verdure, funghi, tartufo*

NOVITÀ

BOTTONI CACIO E PEPE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0380**
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, Pecorino Romano DOP, fiocchi di patate, pepe, sale.



PANSOTTI LIGURI SPECIALITÀ TRADIZIONALE LIGURE

TP 0218 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, bieta, spinaci, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, scalogno, olio extravergine d'oliva, sale, noce moscata, maggiorana.

TORTELLINI ALLA BOLOGNESE SPECIALITÀ TRADIZIONALE EMILIANA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0145**
Ingredienti ripieno: Mortadella, carne di suino (brasata con rosmarino e aglio), prosciutto crudo, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.



CAPPELLETTI DI CARNE

TP 0115 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio extravergine di oliva, cipolle, concentrato di pomodoro, prezzemolo, vino rosso, sale, aglio), mortadella, pangrattato, Grana Padano DOP, noce moscata.

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

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



TORTELLONI GIGANTI CON FUNGHI PORCINI

TP 0113 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, champignon, shiitake, pleurotus, nameko, porcino, focchi di patate, Grana Padano DOP, olio evo, porcini secchi, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

TORTELLONI VERDI RICOTTA E SPINACI

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



NOVITÀ



TORTELLONI AL PARMIGIANO REGGIANO

TP 0382 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

TP 0203 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, focchi di patate, Grana Padano DOP, sale, noce moscata, pepe.

TORTELLONI DI CARNE

TP 0204 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio extravergine di oliva, cipolle, concentrato di pomodoro, prezzemolo fresco, vino rosso, sale, aglio), mortadella, pangrattato, Grana Padano DOP, spezie.

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

CODICE PRODOTTO	TP 0113	TP 0224	TP 0382	TP 0203	TP 0204
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	28 g	15 g	15 g	15 g	15 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg				

PASTA RIPIENA *formaggi, carne, verdure, funghi, tartufo*

QUADROTTI CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

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



QUADROTTI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0241**
Ingredienti ripieno: Ricotta di bufala, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, fiocchi di patate, basilico fresco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

RIPIENI CON FORMAGGIO DI CAPRA

Il latte di capra che utilizziamo nei nostri nuovi ripieni proviene da allevamenti in pascoli naturali 100% sardi. Grazie alla varietà di erbe naturali di cui si alimentano le capre si ottengono dei formaggi dal sapore inconfondibile, leggeri e digeribili grazie alle proprietà organolettiche e nutrizionali uniche del suo latte.

**100%
LATTE
SARDO**



TORTELLI CON FORMAGGIO DI CAPRA E PEPERONI GRIGLIATI

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

PANZEROTTI CON FORMAGGIO DI CAPRA E FICHI

TP 0302 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, fichi, formaggio di capra, zucchero, pangrattato.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0357	TP 0241	TP 0325	TP 0302
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	22 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

GIRASOLI CON FORMAGGIO E NOCI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0261**
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, formaggi (formaggio vaccino fresco, Grana Padano DOP), noci, pangrattato, sale, noce moscata, pepe.



PANZEROTTI VERDI RICOTTA E SPINACI

TP 0124 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

RAVIOLONI RICOTTA DI PECORA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0255**
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

RAVIOLONI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0189**
Ingredienti ripieno: Ricotta di bufala, spinaci in foglie, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0261	TP 0124	TP 0255	TP 0189
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	6/7 minuti	6/7 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	30 g	20 g	60 g	60 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	2,5 kg	2,5 kg

PASTA RIPIENA *formaggi, carne, verdure, funghi, tartufo*



RAVIOLI DI CARNE

TP 0201 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro), mortadella, Grana Padano DOP, pangrattato, sale, noce moscata.

RAVIOLI RICOTTA E BIETA

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

QUADRETTI RICOTTA E SPINACI

TP 0138 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.

SACCOTTINI FORMAGGIO E PERA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Formaggi (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), pere disidratate, ricotta vaccina, pangrattato.

TP 0185



TORTELLI STRACCHINO E TARTUFO

TP 0316 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, stracchino, tartufo nero, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, olio al tartufo bianco, sale.

TORTELLI MUGELLANI

TP 0209 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Pura di patate (fiocchi di patate, acqua), ricotta vaccina, Parmigiano Reggiano DOP, prezzemolo fresco, sale, passato di pomodoro, noce moscata, aglio, pepe.

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

CODICE PRODOTTO	TP 0201	TP 0216	TP 0138	TP 0185	TP 0316	TP 0209
TEMPO DI COTTURA	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	4/5 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	9 g	9 g	9 g	12 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg					





Un omaggio dello chef Andrea Tumbarello, "el rey de la trufa", agli amanti del pecorino e del tartufo

Andrea Tumbarello

NOVITÀ



RAVIOLOTTI CON PECORINO SARDO E TARTUFO

TP 0207 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, formaggio pecorino Moliterno, tartufo nero, pangrattato, sale, olio al tartufo bianco.



TORTELLACCI AL CINGHIALE

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0140**
Ingredienti ripieno: Carne di cinghiale scelta, Grana Padano DOP, olio evo, pangrattato, vino rosso, cipolla, carote, sedano, alloro, rosmarino, salvia, timo, aglio, sale.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0207	TP 0140
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	12 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg

PASTA RIPIENA *formaggi, carne, verdure, funghi, tartufo*

RAVIOLI DEL PLIN

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



AGNOLOTTI GORGONZOLA E RADICCHIO ROSSO

TP 0164
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, Gorgonzola DOP, radicchio rosso fresco (brasato con olio extravergine d'oliva, cipolla, vino rosso, pepe), pangrattato, sale.



AGNOLOTTI CON MELANZANE E SCAMORZA

TP 0257
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Melanzane prefritte, ricotta vaccina, scamorza bianca, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, olio extravergine d'oliva, scalogno, basilico fresco, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.

PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

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

PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

TP 0223
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Ricotta di pecora, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0208	TP 0164	TP 0257	TP 075	TP 0223
TEMPO DI COTTURA	2/3 minuti	6/7 minuti	6/7 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	2,3 g	30 g	30 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg				



PASTA RIPIENA *crostacei, pesce, frutti di mare*



TORTELLONI GIGANTI NERI AL SALMONE

TP 0114 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, salmone affumicato, mascarpone, pangrattato, prezzemolo fresco, scalogno, sale, noce moscata, pepe.

PERLE AL PESCE SPADA

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

TP 0126



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

CODICE PRODOTTO	TP 0114	TP 0126
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	28 g	25 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg



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

TP 0231
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, acqua, uova, nero di seppia.
Ingredienti ripieno: Gamberi, cozze, vongole, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, prezzemolo fresco, sale, aglio, peperoncino.



FIORI DI MARE

TP 0259
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua.
Ingredienti ripieno: Nasello, gamberi, vongole, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, scalogno, vino bianco, prezzemolo fresco, sale, aglio, peperoncino.

QUADRETTI ROSA AL SALMONE

TP 0139
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, pomodori disidratati, bietola rossa in polvere.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, salmone affumicato, mascarpone, pangrattato, prezzemolo fresco, scalogno, sale, noce moscata, pepe.



PERLE DEL PESCATORE

TP 0127
Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, nero di seppia.
Ingredienti ripieno: Pesce (brotula, gamberi, cozze), ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, prezzemolo fresco, scalogno, sale, aglio, peperoncino.

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

CODICE PRODOTTO	TP 0231	TP 0259	TP 0139	TP 0127
TEMPO DI COTTURA	7/8 minuti	5/6 minuti	4/5 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	38 g	16 g	9 g	25 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

RAVIOLI ALL'ARAGOSTA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0197**
Ingredienti ripieno: Preparazione a base di surimi, ricotta vaccina, polpa di aragosta, mascarpone, fiocchi di patate, sedano, pomodori, carote, cipolle, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.



AGNOLOTTI BIANCONERI ALL'ARAGOSTA

TP 0256 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, trancetti di surimi al sapore di granchio, mascarpone, fiocchi di patate, polpa di aragosta, cipolle, carote, pomodori, sedano, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe.

TORTELLI ALLA CERNIA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0137**
Ingredienti ripieno: Cernia, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, prezzemolo fresco, basilico fresco, sale, aglio, pepe.

TORTELLI AI CROSTACEI

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0157**
Ingredienti ripieno: Crostacei (gamberi, polpa di granchio, astice), ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, succo di limone, sale, olio evo, prezzemolo fresco, aglio, peperoncino.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0197	TP 0256	TP 0137	TP 0157
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	6/7 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	17 g	30 g	20 g	20 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg

PASTA RIPIENA *crostacei, pesce, frutti di mare*

AGNOLOTTI CON CAPESANTE E GAMBERI

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

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



QUADRETTI BIANCONERI ALLA CERNIA

TP 0234 **Ingredienti sfoglia:** Semola di grano duro, acqua, nero di seppia.

Ingredienti ripieno: Cernia, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, prezzemolo fresco, basilico fresco, sale, aglio, pepe.

MARGHERITE AL BRANZINO

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua. **TP 0130**

Ingredienti ripieno: Branzino, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, prezzemolo fresco, scalogno, aglio, sale, pepe.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0242	TP 0234	TP 0130
TEMPO DI COTTURA	6/7 minuti	6/7 minuti	5/6 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	30 g	9 g	16 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg	3 kg



DOLCI



RAVIOLI DOLCI DA FRIGGERE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

TP 0219 *Ingredienti sfoglia:* Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, acqua, strutto, sale.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, zucchero, scorza di limone, gelatina animale, tuorlo d'uovo, vanillina.

DOLCETTO GALLURESE SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, acqua, strutto, sale.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, zucchero, scorza d'arancia, gelatina animale, scorza di limone, tuorlo d'uovo, vanillina.

TP 0131



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

CODICE PRODOTTO	TP 0219	TP 0131
PESO MEDIO DI UN PEZZO	25 g	80 g
N. PEZZI PER CARTONE	99	52
PESO DI UN CARTONE	2,5 kg	4,16 kg



SEADAS DI FORMAGGIO
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

TP 04 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale.
Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone fresco, sale.



SEADAS DI FORMAGGIO 55g
SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, sale.
Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone fresco, sale.

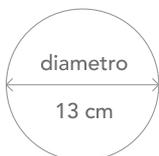
TP 0262



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

CODICE PRODOTTO	TP 04	TP 0262
PESO MEDIO DI UN PEZZO	90 g	50/55 g
N. PEZZI PER CARTONE	60	84
PESO DI UN CARTONE	5,4 kg	4,6 kg

LIMITED EDITION



SEADAS CON FORMAGGIO DI CAPRA E SCORZA D'ARANCIA

TP 0373 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, acqua, strutto, carbone vegetale, sale.
Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, formaggio di capra, scorza di arancia fresca.



CARBONE VEGETALE

Il carbone vegetale che utilizziamo è un prodotto al 100% naturale, ideale per pasta e pane. Le caratteristiche salienti di questo ingrediente hanno effetti benefici sull'organismo, è infatti utile per ridurre il gonfiore addominale, aiuta ad eliminare le tossine dannose e migliora la digestione.

SEADAS CON FORMAGGIO DI PECORA ED ESSENZA DI MANDARINO

Ingredienti sfoglia: Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, acqua, strutto, cacao, sale.
Ingredienti ripieno: Formaggio fresco vaccino, formaggio di pecora, essenza di mandarino, sale.

TP 0123



CACAO

La polvere di cacao che utilizziamo è pura al 100% e biologica, contiene un'elevata quantità di antiossidanti tra cui i polifenoli, molto importanti perché ci proteggono dai danni provocati dai radicali liberi. Possiede inoltre un'elevata quantità di magnesio, necessario per la salute di ossa, denti, cuore, muscoli e nervi.

NOVITÀ

LIMITED EDITION



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

CODICE PRODOTTO	TP 0373	TP 0123
PESO MEDIO DI UN PEZZO	90/95 g	90/95 g
N. PEZZI PER CARTONE	24	24
PESO DI UN CARTONE	2,16/2,28 kg	2,16/2,28 kg

NOVITÀ



**LASAGNE
ARTIGIANALI 2,5 Kg**

TP 0381 *Ingredienti sfoglia all'uovo precotta:* Semola di grano duro, acqua, uova.
Ingredienti besciamella: Latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.
Ingredienti ragù di carne: Pomodori pelati, carne di bovino, carne di suino, ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolle, basilico, aglio), olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, sale, zucchero.
Grana Padano Dop

UNITÀ DI VENDITA
Vaschetta in alluminio
da 2,5 kg

**CANNELLONI
RICOTTA E SPINACI**

Ingredienti sfoglia: Semola di grano duro, uova, acqua, sale. **TP 0152**
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, Pecorino Romano DOP, sale, noce moscata, pepe.



**CANNELLONI
DI CARNE**

TP 0154 *Ingredienti sfoglia:* Semola di grano duro, uova, acqua, sale.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolle, concentrato di pomodoro, prezzemolo, vino rosso, sale, aglio), mortadella, spinaci, pangrattato, spezie.



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

CODICE PRODOTTO	TP 0381	CODICE PRODOTTO	TP 0152	TP 0154
PESO DI UNA CONFEZIONE	2,5 Kg	PESO MEDIO DI UN PEZZO	50 g	50 g
CONFEZIONI PER CARTONE	2	N. PEZZI PER CARTONE	60	60
PESO DI UN CARTONE	5 kg	PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg



Good Food è la nuova linea di pasta fresca surgelata senza glutine ideata per chi soffre di celiachia ma non vuole privarsi della qualità e della genuina bontà dei nostri prodotti.



GNOCCHETTI SARDI

GF 8 *Ingredienti:* Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, foglioline di spinaci, Pecorino Romano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe.

GF 1



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

CODICE PRODOTTO	GF 8	GF 1
TEMPO DI COTTURA	2/3 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	0,2 g	14 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	3 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**

NOVITÀ

SFOGLIA ALL'UOVO PER LASAGNE



Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante: Gomma di Guar, Gomma di Xantano. **GF 34**

TAGLIATELLE ALL'UOVO

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano. **GF 32**



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

GF 23 **Ingredienti:** Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



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

CODICE PRODOTTO	GF 34	CODICE PRODOTTO	GF 32	GF 23
PESO DI UNA CONFEZIONE	500 g	TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	4 minuti
CONFEZIONI PER CARTONE	6	PESO MEDIO DI UN PEZZO	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**

PENNETTE RIGATE ALL'UOVO

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

GF 28



DELIZIE FORMAGGIO E PERA

GF 22

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, albume d'uovo, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, pere disidratate, formaggi (Dolcesardo, Taleggio DOP, Grana Padano DOP), fiocchi di patate.

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, nero di seppia, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

GF 6



TAGLIOLINI ALL'UOVO

GF 10

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



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

CODICE PRODOTTO	GF28	GF 22	CODICE PRODOTTO	GF 6	GF 10
TEMPO DI COTTURA	5/6 minuti	5/6 minuti	TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	1,8 g	17 g	PESO MEDIO DI UN NIDO	130 g	130 g
PESO DI UN CARTONE	2 kg	3 kg	PESO DI UN CARTONE	1,950 kg	1,950 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**

RAVIOLOTTI CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.
Ingredienti ripieno: Ricotta vaccina, champignon, shiitake, pleurotus, nameko, porcino, fiocchi di patate, Grana Padano DOP, olio evo, porcini secchi, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

GF 27



FUSILLONI RUSTICI ALL'UOVO

GF 29 **Ingredienti:** Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.

RIGATONI ALL'UOVO

GF 24 **Ingredienti:** Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.



LUNETTE ALLA CERNIA

GF 3 **Ingredienti sfoglia:** Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano.
Ingredienti ripieno: Cernia, ricotta vaccina, mascarpone, fiocchi di patate, olio evo, vino bianco, scalogno, prezzemolo fresco, basilico fresco, sale, aglio, pepe

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

CODICE PRODOTTO	GF 27	GF 29	GF 24	GF 3
TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	5/6 minuti	5/6 minuti	3/4 minuti
PESO MEDIO DI UN PEZZO	22 g	4,5 g	5 g	16 g
PESO DI UN CARTONE	3 kg	1,5 kg	1,5 kg	3 kg

PASTA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**



RAVIOLI DI CARNE

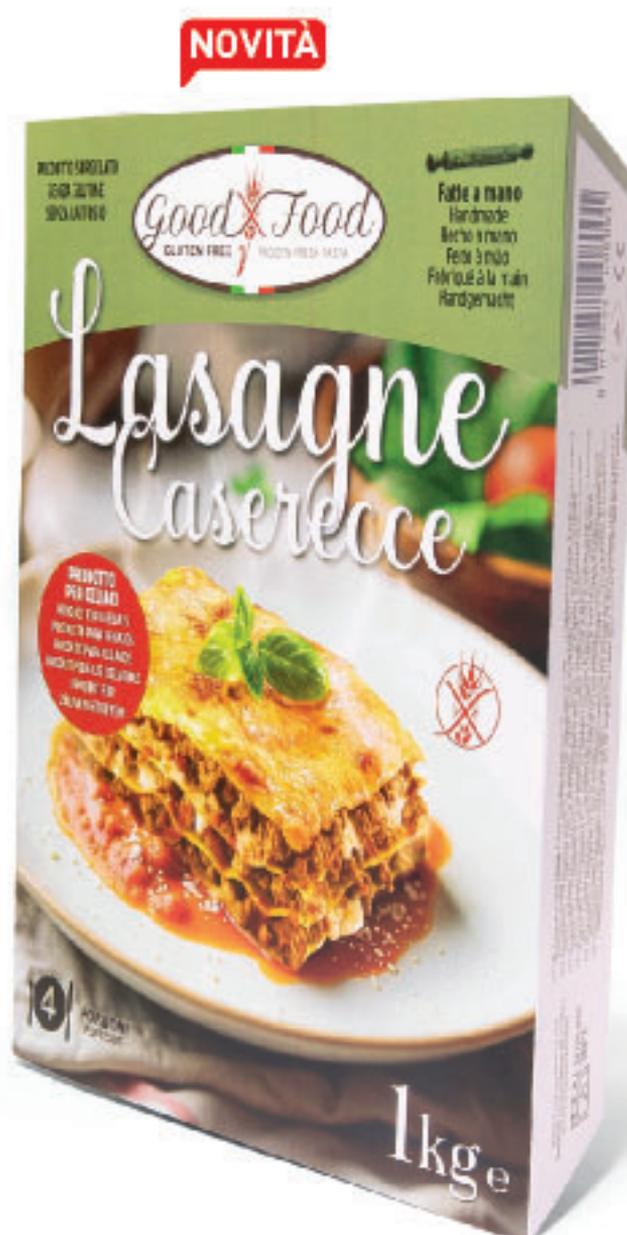
GF 26 *Ingredienti sfoglia:* Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano, farina di grano saraceno integrale senza glutine.
Ingredienti ripieno: Carne di bovino e suino (brasata con olio evo, cipolla, prezzemolo, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro), mortadella, Grana Padano DOP, fiocchi di patate, sale, noce moscata.

PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE

LASAGNE CASERECCHE

GF 33 *Ingredienti sfoglia:* Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, uova, acqua, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante: Gomma di Guar, Gomma di Xantano.
Ingredienti besciamella: Latte parzialmente scremato delattosato, preparato senza glutine (Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, fibre vegetali (Psyllium, Agrumi), addensante: Gomma di Guar, Gomma di Xantano), burro delattosato, sale, noce moscata.
Ingredienti ragù di carne: Pomodori pelati, carne di bovino, carne di suino, ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolle, basilico, aglio), olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, sale, zucchero. **Grana Padano DOP.**

UNITÀ DI VENDITA
Vaschetta in alluminio
da 1 kg



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

CODICE PRODOTTO	GF 26	CODICE PRODOTTO	GF 33
TEMPO DI COTTURA	3/4 minuti	PESO DI UNA CONFEZIONE	1 Kg
PESO MEDIO DI UN PEZZO	16 g	CONFEZIONI PER CARTONE	3
PESO DI UN CARTONE	3 kg	PESO DI UN CARTONE	3 kg

BASE PIZZA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**



BASE PIZZA BIANCA

Ingredienti: Amido di mais, fecola di patate, farina di riso termotrattata, amido di tapioca, farina di mais, lievito di birra, olio di girasole, olio di oliva, sale. **GF 13**



BASE PIZZA CON CARBONE VEGETALE

GF 30 **Ingredienti:** Amido di mais, fecola di patate, farina di riso termotrattata, amido di tapioca, farina di mais, lievito di birra, olio di girasole, carbone vegetale, olio di oliva, sale.



CARBONE VEGETALE

Il carbone vegetale che utilizziamo è un prodotto al 100% naturale, ideale per pasta e pane. Le caratteristiche salienti di questo ingrediente hanno effetti benefici sull'organismo, è infatti utile per ridurre il gonfiore addominale, aiuta ad eliminare le tossine dannose e migliora la digestione.

PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi

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

BASE PINSA SENZA GLUTINE



**PRODOTTO
PER CELIACI**



BASE PINSA ROMANA

GF 31 *Ingredienti: Amido di mais, fecola di patate, farina di riso termotrattata, amido di tapioca, farina di mais, lievito di birra, olio di girasole, olio di oliva, sale.*

DOLCI SENZA GLUTINE

SEADAS DI FORMAGGIO 80g SPECIALITÀ TRADIZIONALE SARDA

GF 5 *Ingredienti sfoglia: Amido di mais, farina di mais, fecola di patate, farina di riso, farina di lenticchie, acqua, strutto, fibre vegetali (Psyllium, agrumi), addensante, Gomma di Guar, Gomma di Xantano, sale.*
Ingredienti ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone fresco, sale.



PASTA FRESCA SURGELATA **** Conservazione 18 mesi

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

ITAGEL®

Artisan Frozen Pasta



ITAGEL Srl

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

info@itagel.it
commerciale@itagel.it

www.itagel.it