



Sortiment von Produkten

Deutsche Version

Sortiment von Produkten



mit Fleisch gefüllt

Tortelloni mit Speck	pag 6
Casarecci mit Mortadella	pag 7
Raggi di sole mit Ossobuco	pag 8
Tortelloni mit rohem Schinken	pag 9
Cappelletti mit Culatello	pag 10
Raggi di Sole mit Ente	pag 11
Raggi di Sole a la Carbonara	pag 12
Ravioloni mit geschmorter Rinderbacke	pag 13



gefüllt mit Gemüse

Raggi di Sole mit Auberginen a la Parmigiana	pag 16
Girasoli mit Ricotta und Kräutern	pag 17
Ravioloni mit Kürbis alla Mantovana	pag 18
Tortelloni mit Ricotta, Spinat und Mascarpone	pag 19
Ravioli mit Gemüse	pag 20
Gran Girasoli mit Pilzen	pag 21
Fiorellini mit Trüffel	pag 22



gefüllt mit Käse

Ravioloni mit Cacio e Pepe	pag 26
Ravioli mit Gorgonzola	pag 27
Girasoli mit Burrata	pag 28
Fiorellini mit Castelmagno	pag 29
Mezzalune mit Parmigiano Reggiano Vacche Rosse	pag 30



mit Fisch gefüllt

Girasoli mit Räucherlachs	pag 34
Gran Girasoli mit Kraken und Kartoffeln	pag 35
Ravioli mit Krebs	pag 36
Gran Girasoli mit Hummer aus dem Nordatlantik	pag 37
Girasoli mit Baccalà	pag 38



mit Fleisch gefüllt



mit Fleisch gefüllt



Tortelloni mit Speck

Produktcode 14842

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 8,4	 Stückgröße 30 x 40 mm	 % Füllung 51%	 % pasta 49%	 Ausbeute nach dem kochen 18%	Zutaten Südtiroler Speck, ricotta, Mascarpone, Käse Monte Maria gewürzt, Brot, Butter, Parmigiano Reggiano, Salz, Schwarzer Pfeffer
 Teigdicke 0,8 mm	 Kochzeit 3 min	 Empfohlene Portion 125	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 15	 % Hauptbestandteil Speck 24%	



mit Fleisch gefüllt



Caserecci mit Mortadella

Produktcode 14836

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach dem kochen

2,1



Stückgröße

20 x 23 mm



% Füllung

34%



% pasta

66%



Ausbeute nach dem kochen

57%

Zutaten

**Mortadella,
Schweineschulter,
Brot, Parmigiano
Reggiano,
Hefeextrakt, Salz,
Schwarzer Pfeffer,
Natürliche aromen**



Teigdicke

0,6 mm



Kochzeit

3,5 min



Empfohlene
Portion

120



Empfohlene Stückzahl
Pro Portion

57



% Hauptbestandteil

Mortadella 50%



mit Fleisch gefüllt



Raggi di sole mit Ossobuco

Produktcode 14853

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 19,5	 Stückgröße 60 mm diametro x 19 mm spessore	 % Füllung 63%	 % pasta 37%	 Ausbeute nach dem kochen 13%	Zutaten Ossobuco, Wasser, Weisswein, Olivenöl Extra Vergine, Brot, Ricotta, Parmigiano Reggiano, Zwiebeln, Karotten, Butter, Natürliche aromen, Salz, Rosmarin, Salbei, Knoblauch, Bratenfond vom Kalb mit Schwarzer Pfeffer
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 140	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 7	 % Hauptbestandteil Ossobuco 60%	



mit Fleisch gefüllt



Tortelloni mit rohem Schinken

Produktcode 14830

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 8,2	 Stückgröße 30 x 40 mm	 % Füllung 56%	 % pasta 44%	 Ausbeute nach dem kochen 17%	Zutaten Rohem Schinken, Mortadella, Parmigiano Reggiano, Brot, Hohe Rippe Vom Kalb, Schweineschulter, Rinderschulter, Grobe Bratwurst, Bauchspeck, Rotwein, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Butter, Kernöl, Salz, Rosmarin, Natürliche aromen
 Teigdicke 0,8 mm	 Kochzeit 3 min	 Empfohlene Portion 125	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 15	 % Hauptbestandteil Rohem Schinken 14%	



mit Fleisch gefüllt



Cappelletti mit Culatello

Produktcode 14847

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 2,3	 Stückgröße 24 x 30 mm	 % Füllung 35%	 % pasta 65%	 Ausbeute nach dem kochen 52%
 Teigdicke 0,6 mm	 Kochzeit 3 min	 Empfohlene Portion 120	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 52	 % Hauptbestandteil Culatello 30%

Zutaten

Culatello, Schweineschulter, Brot, Parmigiano Reggiano, Hefeextrakt, Muskatnuss, Schwarzer Pfeffer, Natürliche aromen



mit Fleisch gefüllt



Raggi di sole mit Ente

Produktcode 14854

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach dem kochen

21,7



Stückgröße

60 mm diametro x 19 mm spessore



% Füllung

61%



% pasta

39%



Ausbeute nach dem kochen

16%



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene Portion

150



Empfohlene Stückzahl Pro Portion

7



% Hauptbestandteil

Ente 56%

Zutaten

Ente, Ricotta, Parmigiano Reggiano, Bauchspeck, Brot, Wasser, Olivenöl Extra Vergine, Karotten, Zwiebeln, Rotwein, Butter, Salz, Rosmarin, Lorbeer, Salbei, Schwarzer Pfeffer



mit Fleisch gefüllt



Raggi di sole a la Carbonara

Produktcode 14855

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 19	 Stückgröße 60 mm diametro x 19 mm spessore	 % Füllung 62%	 % pasta 38%	 Ausbeute nach dem kochen 12%	Zutaten Bauchspeck, Ricotta, Sahne, Mascarpone, Pecorino romano, Eier, Brot, Salz, Schwarzer Pfeffer
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 130	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 7	 % Hauptbestandteil Bauchspeck 14%	



mit Fleisch gefüllt



Ravioloni mit geschmorter Rinderbacke

Produktcode 14844

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach dem kochen

21,5



Stückgröße

**80 x 40
x 15 mm**



% Füllung

62%



% pasta

38%



Ausbeute nach dem kochen

25%



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene Portion

130



Empfohlene Stückzahl Pro Portion

6



% Hauptbestandteil

**Rinderbacke
65%**

Zutaten

Rinderbacke, Rotwein, Karotten, Parmigiano Reggiano, Brot, Zwiebeln, Butter, Olivenöl Extra Vergine, Sellerie, Knoblauch



gefüllt mit Gemüse



gefüllt mit Gemüse



Raggi di sole mit Auberginen a la Parmigiana

Produktcode 14839

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 22	 Stückgröße 60 mm diametro x 19 mm spessore	 % Füllung 67 %	 % pasta 33%	 Ausbeute nach dem kochen 10 %	Zutaten Gewürfelte Auberginen, Parmigiano Reggiano, Ricotta, Mozzarella Gewürfelt, Tomatenpüree, Tomatenmark, Mascarpone, Brot, Basilikum, Knoblauch, Salz
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 150	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 7	 % Hauptbestandteil Gewürfelte Auberginen 22% parmigiano 12%	



gefüllt mit Gemüse



Girasoli mit Ricotta und Kräutern

Produktcode 14840

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach dem kochen

15,8



Stückgröße

**60 mm diametro
x 16 mm spessore**



% Füllung

59%



% pasta

41%



Ausbeute nach dem kochen

10%

Zutaten

**Ricotta, Mangold,
Ricotta,
Mascarpone,
H-Sahne, Brot,
Salz, Knoblauch**



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene
Portion

140



Empfohlene Stückzahl
Pro Portion

9



% Hauptbestandteil

**Ricotta 50%
Mangold 12%**



gefüllt mit Gemüse



Ravioloni mit Kürbis al la mantovana

Produktcode 14837

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach
dem kochen

22,7



Stückgröße

**80 x 40
x 15 mm**



% Füllung

64%



% pasta

36%



Ausbeute nach
dem kochen

30%



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene
Portion

140



Empfohlene Stückzahl
Pro Portion

6



% Hauptbestandteil

**Im ofen
gebackener Kürbis
aus Mantua 67%**

Zutaten

**Im ofen
gebackener
Kürbis aus
Mantua,
Parmigiano
Reggiano,
Mostarda
mantovana,
Amaretti, Brot,
Butter, Rohfaser,
Salz, Schwarzer
Schwarzer Pfeffer,
Muskatnuss**



gefüllt mit Gemüse



Tortelloni mit Ricotta, Spinat und Mascarpone

Produktcode 14831

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 8,7	 Stückgröße 35 x 40 mm	 % Füllung 60%	 % pasta 40%	 Ausbeute nach dem kochen 31%	Zutaten Ricotta, Blattspinat, Parmigiano Reggiano, Mascarpone, Brot, Pflanzliche Rohfaser, Knoblauch, Salz
 Teigdicke 0,8 mm	 Kochzeit 3 min	 Empfohlene Portion 130	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 15	 % Hauptbestandteil Ricotta 56%, Blattspinat 11%	



gefüllt mit Gemüse



Ravioli mit Gemüse

Produktcode 14841

Bild von lebensgroßen Produkten

<p>Gewicht nach dem kochen</p> <p>14,7</p>	<p>Stückgröße</p> <p>54 x 60 x 12 mm</p>	<p>% Füllung</p> <p>60%</p>	<p>% pasta</p> <p>40%</p>	<p>Ausbeute nach dem kochen</p> <p>43%</p>	<p>Zutaten</p> <p>Gemischtes Gemüse, Ricotta, Karotten, Spargel, Broccoli, Erbsen, Spinat, Mascarpone, Parmigiano Reggiano, Brot, Butter, Zwiebeln, Salz, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum, Rohfaser, Knoblauch, Schwarzer Pfeffer</p>
<p>Teigdicke</p> <p>1 mm</p>	<p>Kochzeit</p> <p>4 min</p>	<p>Empfohlene Portion</p> <p>150</p>	<p>Empfohlene Stückzahl Pro Portion</p> <p>10</p>	<p>% Hauptbestandteil</p> <p>Gemischtes Gemüse 55%</p>	



gefüllt mit Gemüse



Gran Girasoli mit Pilzen

Produktcode 14838

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 35,2	 Stückgröße 80 mm diametro x 31 mm spessore	 % Füllung 61%	 % pasta 39%	 Ausbeute nach dem kochen 34%	Zutaten Im ofen gebackene Champignons, Steinpilze, Gebratene Mozzarella, Ricotta, H – Sahne, Brot, Parmigiano Reggiano, Butter, Salz, Petersilie, Natürliche aromen
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 175	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 5	 % Hauptbestandteil Im ofen gebackene Champignon 50% Steinpilze 11%	



gefüllt mit Gemüse



Fiorellini mit Trüffel

Produktcode 14846

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach
dem kochen

9,5



Stückgröße

**50 x 40
x 16 mm**



% Füllung

56%



% pasta

44%



Ausbeute nach
dem kochen

13%



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

3 min



Empfohlene
Portion

125



Empfohlene Stückzahl
Pro Portion

13



% Hauptbestandteil

Trüffel 2%

Zutaten

Trüffel, Ricotta,
Parmigiano
Reggiano,
Mascarpone,
Brot,
Salz, Natürliche
aromen,
Zerstossener
knoblauch



gefüllt mit Käse



gefüllt mit Käse



Ravioloni mit Cacio e Pepe

Produktcode 14843

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach
dem kochen

21,2



Stückgröße

**80 x 40
x 15 mm**



% Füllung

62%



% pasta

38%



Ausbeute nach
dem kochen

26%

Zutaten

**Pecorino, Ricotta,
Mascarpone,
Sahne, Brot,
Salz, Schwarzer
Schwarzer
Pfefferkörner**



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene
Portion

130



Empfohlene Stückzahl
Pro Portion

6



% Hauptbestandteil

Pecorino 20%



gefüllt mit Käse



Ravioli mit Gorgonzola

Produktcode 14845

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach dem kochen

14,5



Stückgröße

**54 x 60
x 12 mm**



% Füllung

60%



% pasta

40%



Ausbeute nach dem kochen

46%

Zutaten

Gorgonzola (18%), Ricotta, Mascarpone, Brot, Mozzarella, Salz, Rohfaser



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene Portion

145



Empfohlene Stückzahl Pro Portion

10



% Hauptbestandteil

gorgonzola 18%



gefüllt mit Käse



Girasoli mit Burrata

Produktcode 14849

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 17,3	 Stückgröße 60 mm diametro 16 mm spessore	 % Füllung 58%	 % pasta 42%	 Ausbeute nach dem kochen 10%
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 150	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 9	 % Hauptbestandteil Burrata 60%

Zutaten

Burrata di Puglia, Ricotta, Mascarpone, Brot, Rohfaser, Salz



gefüllt mit Käse



Fiorellini mit Castelmagno

Produktcode 14848

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 8,7	 Stückgröße 50 x 40 x 16 mm	 % Füllung 56%	 % pasta 44%	 Ausbeute nach dem kochen 16%	Zutaten Castelmagno, ricotta, Mascarpone, Brot, Salz
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 3 min	 Empfohlene Portion 115	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 13	 % Hauptbestandteil Castelmagno 23%	



gefüllt mit Käse



Mezzalune mit Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Produktcode 14832

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 15,3	 Stückgröße 50 x 70 x 15 mm	 % Füllung 60%	 % pasta 40%	 Ausbeute nach dem kochen 21%	Zutaten Parmigiano Reggiano, Ricotta, Mascarpone, Brot, Salz
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 140	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 9	 % Hauptbestandteil Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 18%	



mit Fisch gefüllt



mit Fisch gefüllt



Girasoli mit Räucherlachs

Produktcode 14833

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 15,2	 Stückgröße 60 mm diametro x 16 mm spessore	 % Füllung 60%	 % pasta 40%	 Ausbeute nach dem kochen 20%
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 140	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 9	 % Hauptbestandteil Gewürfelter Räucherlachs 30%

Zutaten

**Gewürfelter
Räucherlachs,
Ricotta,
Mascarpone,
Brot, Saure
sahne, Butter,
Anis**



mit Fisch gefüllt



Gran Girasoli mit Kraken und Kartoffeln

Produktcode 14850

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 36,2	 Stückgröße 80 mm diametro x 31 mm spessore	 % Füllung 62%	 % pasta 38%	 Ausbeute nach dem kochen 32%	Zutaten Kraken, gewürfelte Kartoffeln, Kartoffelpüree, Brot, Olivenöl extravergine, Zitronensaft, Salz, Petersilie
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 180	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 5	 % Hauptbestandteil Kraken 49%, gewürfelte Kartoffeln 17%	



mit Fisch gefüllt



Ravioli mit Krebs

Produktcode 14851

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen 14,7	 Stückgröße 54 x 60 x 12 mm	 % Füllung 62%	 % pasta 38%	 Ausbeute nach dem kochen 30%	Zutaten Krebs, Ricotta, Sahne, Mascarpone, Brot, Butter, Hummer, Petersilie, Salz, Zitronensaft, Knoblauch
 Teigdicke 1 mm	 Kochzeit 4 min	 Empfohlene Portion 150	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion 10	 % Hauptbestandteil Krebs 45%	



mit Fisch gefüllt



Gran Girasoli mit Hummer aus dem Nordatlantik

Produktcode 14834

Bild von lebensgroßen Produkten



Gewicht nach dem kochen

35,1



Stückgröße

80 mm diametro x 31 mm spessore



% Füllung

62%



% pasta

38%



Ausbeute nach dem kochen

35%

Zutaten

Hummer aus dem Nordatlantik, Ricotta, Mascarpone, Butter, Brot, Hummer, Salz



Teigdicke

1 mm



Kochzeit

4 min



Empfohlene Portion

170



Empfohlene Stückzahl Pro Portion

5



% Hauptbestandteil

Hummer aus dem Nordatlantik 46%



mit Fisch gefüllt



Girasoli mit Baccalà

Produktcode 14852

Bild von lebensgroßen Produkten

 Gewicht nach dem kochen	 Stückgröße	 % Füllung	 % pasta	 Ausbeute nach dem kochen	Zutaten Baccalà, H-Vollmilch, Sonnenblumenöl, Brot, Butter, Salz, Schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter, Zitronenschale, Zitronensaft, Knoblauch
17,1	60 mm diametro 16 mm spessore	58%	42%	10%	
 Teigdicke	 Kochzeit	 Empfohlene Portion	 Empfohlene Stückzahl Pro Portion	 % Hauptbestandteil	
1 mm	4 min	150	9	Baccalà 70%	



Buon Appetito!

