

## PASTA RELLENA AL HUEVO

Conservación a -18° C



Ravioles de Carne

Sémola de Trigo Duro, Huevos y Agua. Rellenos con Carne de Ternera, Caldo Vegetal, Zanahorias, Espinacas, Hierbas Finas, Apio, Cebolla, Ajo, Pulpa de Tomate, Pan Rallado, Especias, Sal, Aceite de Girasol



Sacchetti al Pesto

Sémola de Trigo Duro, Huevos y Agua. Rellenos con Queso Ricota, Albahaca, Queso Pecorino Romano, Pan Rallado, Aceite de Oliva Virgen Extra, Nueces, Anacardos, Ajo, Sal.

Cod. RAV01 - Mono Dosis de 140 g. - Tiempo Cocción: 2 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

Cod. RAV02 - Mono Dosis de 140 g. - Tiempo Cocción: 2 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.



Ravioles Ricota y Espinacas

Sémola de Trigo Duro, Huevos y Agua. Rellenos con Queso Ricota, Espinacas, Queso Grana Padano, Pan Rallado, Sal.



Ñoquis Tomate y Mozzarella

Puré de patata, harina de trigo, harina de trigo duro, almidón de maíz, harina de arroz, leche en polvo, sal. Rellenos con Salsa de tomate, Pulpa de tomate, cebolla, zanahoria, apio, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, albahaca, sal, azúcar, pimienta, mozzarella, Grana Padano PDO, almidón de maíz, almidón de patata.

Cod. RAV03 - Mono Dosis de 140 g. - Tiempo Cocción: 2 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

Cod. GNR01 - Mono Dosis de 140 g. - Tiempo Cocción: 1 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.



Lunette 5 Quesos

Sémola de Trigo Duro, Huevos y Agua. Rellenos con Quesos: Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Robiola, Ricota, Pan Rallado, Sal.



Ravioles Salmón Ahumado

Sémola de Trigo Duro, Huevos y Agua. Rellenos con Salmón Ahumado, Queso Grana Padano, Queso Ricota, Pan Rallado, Sal.

Cod. RAV04 - Mono Dosis de 140 g. - Tiempo Cocción: 2 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

Cod. RAV05 - Mono Dosis de 140 g. - Tiempo Cocción: 2 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

## PASTA SIMPLE

Conservación a -18° C



Spaghetti

Sémola de Trigo Duro  
y Agua.



Garganelli al Huevo

Cod. PAS01  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1,30 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.



Strozzapreti

Sémola de Trigo Duro  
y Agua.



Rigatoni

Sémola de Trigo Duro  
y Agua.

Cod. PAS02  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1,30 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

Cod. PAS03  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1,30 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

Cod. PAS04  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1,30 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.



Tagliatelle al Huevo

Sémola de Trigo Duro,  
Huevos y Agua.

Cod. PAS05  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1,30 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.



Fusilli

Sémola de trigo duro,  
y Agua.

Cod. PAS06  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1,30 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.



Ñoquis de Patatas

Puré de Patata, Harina de Trigo,  
Huevos, Sal, Harina de Arroz.

Cod. GNG07  
Mono Dosis de 140 g.  
Tiempo Cocción: 1 min.  
Porción Final, con Salsa: 276 g.

Conservación a Temperatura Ambiente - Tarro Abierto 2°-4° C



**Salsa a la Amatriciana**  
Pulpa de tomate, tocino fresco de cerdo, concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, vino tinto, aceite de oliva, sal, ajo, extracto de levadura, perejil, guindilla picante soave, aromas, especias.

Cod. SUT01 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa a la Arrabiata**  
Pulpa de Tomate, pimientos, concentrado de tomate, cebolla, aceite de girasol, aceite de oliva, perejil, ajo, sal, albahaca, guindilla picante.

Cod. SUT02 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa a la Boloñesa**  
Pulpa de Tomate concentrado de tomate, carne de res, carne de cerdo,, tocino de cerdo, vino tinto, cebolla, aceite de girasol, apio, zanahoria, aceite de oliva, sal.

Cod. SUT03 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa a los Quesos**  
Pulpa de tomate, concentrado de tomate, mezcla de quesos en proporciones variables (Quesos duros, Grana Padano, Parmigiano Reggiano), cebolla, aceite de girasol, ricota, nata, sal, albahaca, ajo, aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva, pimienta negra.

Cod. SUT04 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa con Setas y Porcini**  
Pulpa de tomate, concentrado de tomate, mixto de setas en proporciones variables, porcini (boletus edulis), aceite de girasol, vino blanco, aceite de oliva, sal, ajo, albahaca, perejil, aromas naturales, especias.

Cod. SUT05 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa a las Berenjenas**  
Pulpa de tomate concentrado de tomate, berenjenas, cebolla, aceite de oliva, sal, ajo, azúcar, perejil, orégano, aromas.

Cod. SUT06 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa a la Napolitana**  
Pulpa de tomate, concentrado de tomate, cebolla, aceite de girasol, albahaca, aceite de oliva, sal.

Cod. SUT07 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Pesto a la Genovesa**  
Albahaca fresca, aceite de girasol, mezcla de quesos en proporciones variables (quesos duros, Grana Padano, Parmigiano Reggiano), copos de patatas, azúcar, anacardos, extracto de levadura, aceite de oliva virgen extra, ajo, piñones, sal.

Cod. SUT08 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.



**Salsa a la Puttanesca**  
Pulpa de tomate, concentrado de tomate, aceitunas negras, cebolla, aceite de oliva, alcarrillas, sal, anchoas, vino blanco, ajo, azúcar, perejil, albahaca, orégano, guindillas.

Cod. SUT09 - 8 Dosis de 122,5 g.  
Peso Neto: 980 g.

## SALSAS DE MAR

Conservación a Temperatura Ambiente



**Salsa con Mero**  
Pulpa de tomate, mero, aceite de oliva, aceitunas sin hueso, alcarrillas, sal, vino blanco, ajo, cebolla, perejil, aromas naturales.

Cod. SUM01 - Mono Dosis de 130 g.



**Salsa con Mejillones a la Siciliana**  
Pulpa de Tomate, mejillones, aceite de oliva, sal, vino blanco, ajo, cebolla, perejil, aromas naturales.

Cod. SUM02 - Mono Dosis de 130 g.



**Salsa con Frutos de Mar**  
Pulpa de Tomate, doble concentrado de tomate, sepia, calamares, almejas, mejillones, anchoas, perejil, ajo, cebolla, guindillas, sal, aceite de oliva.

Cod. SUM03 - Mono Dosis de 130 g.



**Salsa al Negro de Sepia**  
Pula de Tomate, sepias, aceite de girasol, negro de sepia, vino blanco, cebolla, ajo.

Cod. SUM04 - Mono Dosis de 130 g.



**Salsa con Pez Espada**  
Pulpa de tomate, pez espada, aceite de oliva, vino blanco, ajo, cebolla, perejil, sal, aromas naturales.

Cod. SUM05 - Mono Dosis de 130 g.



**Salsa con Atún**  
Pulpa de tomate, atún, jugo de tomate, aceite de oliva, sal, aromas naturales, perejil, ajo.

Cod. SUM06 - Mono Dosis de 130 g.



**Salsa con Almejas**  
Pulpa de Tomate, almejas sin cáscara, aceite de oliva, concentrado de tomate, vino blanco, anchoas, ajo, cebolla, perejil, guindillas.

Cod. SUM07 - Mono Dosis de 130 g.



## Grana Padano D.O.P.

Queso Fresco Rallado Grana Padano D.O.P. (Denominación de Origen Protegida), en monodosis de 5 g.

Conservación a 2°-4° C



Cod. FOR01 - 300 Sobres de 5 g.

Peso Neto: 1500 g.

## KIT DE ENVASADO POR LA PASTA GRATUITO POR CADA MONO DOSIS DE PASTA Y SALSA



- Envase Bisagra Polipropileno 1000 ml - Calentable en Microondas
- Tenedor y Cuchara Magnum (de plástico transparente 18 mm)
- y Servilleta Blanca 20x20 mm, doble capa, termosellados en bolsa de polipropileno.

## MENU PLASTIFICADOS PERSONALIZADOS GRATUITO CON LOS PRODUCTOS ELIGIDOS POR EL CLIENTE (99x210 mm)

