



SURGITAL®

PASTAI DAL 1980

IL CATALOGO della pasta fresca

La selezione di prodotti disponibili presso ALICE Surgelati.



ALICE
SURGELATI



BE UNIQUE. BE DIVINE.

LA PASTA FRESCA PER LA RISTORAZIONE CREATIVA E RICERCATA.

Divine Creazioni® è la linea di pasta fresca surgelata pensata per esaltare il gusto e l'estetica di ogni piatto. Ogni formato nasce da una ricerca appassionata, dove forme e ingredienti si fondono in un'alchimia che si rinnova a ogni assaggio. La sfoglia, ottenuta con semola di grano duro dei migliori mulini italiani e 8 uova da galline allevate a terra per ogni chilo di semola, racchiude un ripieno generoso preparato esclusivamente con ingredienti di altissima qualità. Ciascun pezzo è diverso dall'altro grazie a una lavorazione ispirata alla più autentica sapienza artigianale. Divine Creazioni® è un invito a cercare l'inaspettato: per sorprendere, emozionare e trasformare ogni piatto in un capolavoro irripetibile.



2100461

PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 66%: asparagi 40%, ricotta, mascarpone, pane, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.



2100355

PANCIOTTI® CON MELANZANA E SCAMORZA

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 66%: melanzane prefritte 58%, ricotta, scamorza 11,5%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, scalogno, pepe.

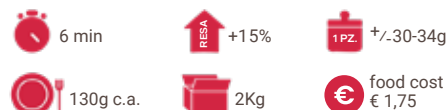


2100195

PANCIOTTI® CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 66%: cappesante brasate 25%, gamberi dei mari del Nord 22,5%, ricotta, mascarpone, pangrattato, coriandolo, sale.



Prodotti surgelati (da conservare a -18°C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.



• 2100470

SCRIGNI® RIPIENI AGLI SCAMPI

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: scampi 33%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe, gelatina alimentare.

2 min	+20%	+/-16-20g
125g c.a.	2Kg	food cost € 2,46



• 2100395

SCRIGNI® CON BURRATA DI PUGLIA

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: burrata 61%, ricotta, olio extra vergine di oliva, pane, gelatina alimentare, uova da allevamento a terra, sale, pepe.

2 min	+20%	+/-16-20g
125g c.a.	2Kg	food cost € 2,02



• 2100460

SCRIGNI® CACIO E PEPE

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, pane, fecola di patate, gelatina alimentare, pepe 0,4%.

2 min	+20%	+/-16-20g
125g c.a.	2Kg	food cost € 1,69



• 2100809

SCRIGNI® CARBONARA

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: latte intero fresco pastorizzato, guanciale 18%, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo da allevamento a terra, fecola di patate, pane, gelatina alimentare, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, aglio.

2 min	+20%	+/-16-20g
125g c.a.	2Kg	food cost € 1,86



• 2100794

BOTTOMI AL GAMBERO ROSSO

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 67%: bisque di gambero rosso 60%, gambero rosso 29%, pangrattato, gelatina alimentare di origine animale, cerfoglio, pepe.

3-4 min	+15%	+/-17-18g
90g c.a.	2Kg	food cost € 2,50



• 2100805

TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: Parmigiano Reggiano DOP 37%, mortadella 37%, carne di suino, olio di semi di girasole, noce moscata, vino, sale, rosmarino, aglio, pepe.

3-4 min	+35%	+/-1,8-2,0g
90g c.a.	2Kg	food cost € 1,25



2100361

QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 55%: carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, funghi cardoncelli brasati 4%, uova da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino rosso, aglio, prezzemolo, sale, pepe.

4-5 min	+20%	+/-12-16g
120g c.a.	2Kg	food cost € 2,17



2100479

LE VIOLETTE CON PATATA VIOLA VITELOTTE

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 60%: purea di patate viola 60% (Vitelotte), stracchino, guanciale, Pecorino Romano DOP, latte, olio extra vergine di oliva, aglio, sale, erba cipollina.

4-5 min	+20%	+/-13-17g
120g c.a.	2Kg	food cost € 1,60



2100706

MAMMOLI DI PATATE VIOLA VITELOTTE

Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patate, sale.

2-3 min	+5%	+/-4,3g
150g c.a.	4Kg	food cost € 0,93



2100093

BAULETTI® RIPIENI ALL'ASTICE

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: astice 49%, granchio, purea di patata (patate, brodo, sedano, carote, olio extra vergine di oliva, rosmarino), pangrattato, sale, menta, pepe bianco.

5 min	+20%	+/-18-23g
110g c.a.	2Kg	food cost € 3,01



2100747

BAULETTI® CON STRACOTTO AL BAROLO DOCG

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: carne di bovino 60%, vino Barolo DOCG 6%, amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla, sedano, carote, aglio, alloro, rosmarino.

5 min	+20%	+/-18-23g
110g c.a.	2Kg	food cost € 1,99



2100751

BAULETTI® CON FUNGHI PORCINI E "TALEGGIO DOP"

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: funghi porcini 41%, ricotta, Taleggio DOP 24%, pane, gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.

5 min	+20%	+/-18-23g
110g c.a.	2Kg	food cost € 1,91



• 2100655

BAULETTI® CON PESCE SPADA E LIME

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: pesce spada 55%, ricotta, pangrattato, gelatina alimentare, olio extra vergine di oliva, succo di lime, sale, scorza di lime.

 5 min	 +20%	 +/-18-23g
 110g c.a.	 2Kg	 food cost € 1,92



• 2100387

BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 9%, pangrattato, sale, pepe.

 5 min	 +20%	 +/-18-23g
 130g c.a.	 2Kg	 food cost € 2,10



• 2100810

TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 58%: ricotta, Parmigiano Reggiano DOP 19%, pane, panna, gelatina alimentare di origine animale, sale.

 3 min	 +26%	 +/-7-9g
 100g c.a.	 2Kg	 food cost € 1,73



• 2100446

RAVIOLOTTI AL BACCALÀ

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ingredienti del ripieno 62%: baccalà 70%, latte intero fresco pastorizzato, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

 5 min	 +18%	 +/-18-23g
 130g c.a.	 2Kg	 food cost € 1,35



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA VEGAN



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA
VEGETARIANA



RICETTA SENZA
LATTE E DERIVATI



ALTA TRADIZIONE

L'ALTA TRADIZIONE DELLA PASTA FRESCA ITALIANA.

Una vasta selezione di paste lunghe e corte, ripiene e non, che raccontano le tradizioni delle regioni italiane



• 2100203

MACCHERONI AL TORCHIO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro,
uova da allevamento a terra, acqua.



• 2100632

CAVATIELLI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.



• 2100100

GNOCCHETTI SARDI - MALLOREDDUS

Ingredienti della pasta: semola di grano duro,
acqua.

2-3 min	+40%	1PZ. +/-2,2g
100g c.a.	1,5Kg	food cost € 0,54

4-5 min	+50%	1PZ. +/-1,8g
100g c.a.	3Kg	food cost € 0,54

4-5 min	+40%	1PZ. +/-1g
100g c.a.	3Kg	food cost € 0,34

Prodotti surgelati (da conservare a -18°C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.



• 2100667

FUSILLONI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

 4-5 min	 RESA +45%	 1PZ. +/-6,4g
 100g c.a.	 2Kg	 food cost € 0,56

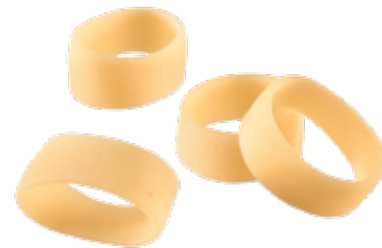


• 2100053

GARGANELLI ROMAGNOLI

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

 2-3 min	 RESA +50%	 1PZ. +/-1,9g
 100g c.a.	 3Kg	 food cost € 0,66



• 2100672

CALAMARATA

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 3-4 min	 RESA +35%	 1PZ. +/-3,2g
 120g c.a.	 1,5Kg	 food cost € 0,67



• 2100354

PACCHERI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 4-5 min	 RESA +50%	 1PZ. +/-9,5g
 110g c.a.	 1,5Kg	 food cost € 0,61



• 3000004

STRIGOLI®

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

 4-5 min	 RESA +45%	 1PZ. +/-0,8g
 100g c.a.	 3Kg	 food cost € 0,54



• 2100450

RIMINESI

Ingredienti: farina di grano tenero, acqua.

 2-3 min	 RESA +35%	 1PZ. +/-2g
 100g c.a.	 3Kg	 food cost € 0,51



• 2100095

ORECCHIETTE

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 4-5 min	 +50%	 +/-1,3g
 100g c.a.	 3Kg	 food cost € 0,53



• 2100852

BUSIATE

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 2-3 min	 +35%	 +/-2,2g
 100g c.a.	 2Kg	 food cost € 0,53



• 2100126

STRIGOLONI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 4-5 min	 +50%	 +/-3,6g
 100g c.a.	 1,5Kg	 food cost € 0,57



• 2100506

GIGANTI NERI AL SALMONE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua, sale.

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta, salmone affumicato 22,5%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

 6-7 min	 +40%	 +/-27g
 130g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,52



• 2100676

GRANTORTELLONE® VERDE RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno 52%: ricotta 70%, spinaci 17%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

 4-5 min	 +25%	 +/-15,5g
 135g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,20



• 2100325

CAPPELLACCI DI ZUCCA VIOLINA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 51%: zucca violina 65%, Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, formaggio, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.

 4-5 min	 +25%	 +/-16g
 135g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,31



2100412

RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: branzino 66%, purea di patata, olio di semi di girasole, succo di agrumi 1,3%, gelatina alimentare di origine animale, scorza di agrumi, prezzemolo, aglio, pepe.

4-5 min	+20%	+/-18,3g
130g c.a.	3Kg	food cost € 1,86



2100690

RAVIOLACCI AI CARCIOFI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, aroma naturale di carciofo, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, carciofi 35%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

4-5 min	+20%	+/-18,3g
140g c.a.	3Kg	food cost € 1,25



2100772

RAVIOLACCI CON 'NDUJA E PECORINO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.

4-5 min	+20%	+/-18,3g
130g c.a.	3Kg	food cost € 1,36



2100795

TORTELLI ALLA RICCIOLA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricciola oceanica e/o del pacifico 36%, limanda e/o brotula, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio.

4-5 min	+25%	+/-17,3g
120g c.a.	3Kg	food cost € 1,59



2100211

TORTELLI AI CROSTACEI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: crostacei 60% (gambero argentino 60%, astice americano 37%, granchio 3%), acqua, pangrattato, olio di semi di girasole, amido di riso, succo di limone, gelatina alimentare di origine animale, sale, prezzemolo, aglio, pepe.

4-5 min	+25%	+/-17,3g
120g c.a.	3Kg	food cost € 2,45



3000009

TORTELLI AL SAPORE DI MARE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: pesce 50% (limanda e/o brotula), ricotta, gambero rosa 11%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.

4-5 min	+25%	+/-17,3g
120g c.a.	3Kg	food cost € 1,25



• 3000059

TORTELLI AGLI ASPARAGI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, asparagi disidratati, spinaci disidratati, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricotta, asparagi 39%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

 4-5 min	 +25%	 +/- 17,3g
 140g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,32



• 2100326

RAVIOLI ALLA BORRAGINE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, borragine 22%, Grana Padano DOP, maggiorana, pangrattato, salvia, sale.

 2-3 min	 +20%	 +/- 7,6g
 125g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,11



• 2100511

RAVIOLI DEL PLIN

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 35%: carne 53% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, sedano, carote, cipolla, brodo, spinaci, pangrattato, porro, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

 1-2 min	 +25%	 +/- 2,3g
 120g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,15



• 2100074

PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, funghi misti 32% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano DOP, pangrattato, funghi porcini 2%, sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.

 5-6 min	 +15%	 +/- 22g
 110g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,07



• 2100205

TORTELLINI MIGNON

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 30%: mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

 2-3 min	 +35%	 +/- 1,7g
 120g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,16



• 3000057

FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: Gorgonzola DOP 47%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale.

 4-5 min	 +25%	 +/- 5,2g
 110g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,13



• 2100182

CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, pomodori disidratati, acqua, succo di rapa rossa disidratata.

Ingredienti del ripieno 54%: ricotta di bufala, Mozzarella di Bufala Campana DOP 23%, pomodoro 20%, pangrattato, basilico 2%, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

 4-5 min	 +20%	 +/-16,7g
 135g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,36



• 2100159

RETTANGOLI ALLA CERNIA

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 54%: cernia brasata 38%, ricotta, pesce bianco (limanda e/o brotula), pangrattato, olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

 4-5 min	 +20%	 +/-11,1g
 110g c.a.	 3Kg	 food cost € 1,29



• 2100841

RAVIOLI SARDI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti ripieno 57%: ricotta, ricotta di pecora 32%, spinaci 9%, pangrattato, sale, prezzemolo, noce moscata.

 4-5 min	 +25%	 +/-17,5g
 140g c.a.	 3Kg	 food cost € 0,67



• 2100052

FIOCCHI® FORMAGGIO E PERE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 38%: pera disidratata 42%, formaggi 36% (robiola, Grana Padano DOP, Taleggio DOP), ricotta, pangrattato

 4-5 min	 +35%	 +/-11,2g
 110g c.a.	 3Kg	 food cost € 0,98



• 2100085

GNOCCHI DI PATATA LINEA AZZURRA

Ingredienti: purea di patata 66%, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.

 1-2 min	 +16%	 +/-5,5g
 180g c.a.	 10Kg	 food cost € 0,34



• 2100765

GNOCCHI DI PATATA LINEA ORO

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

 1-2 min	 +16%	 +/-5,5g
 180g c.a.	 6Kg	 food cost € 0,63



• 2100853

GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA

Ingredienti: purea di patata 44%, polpa di pomodoro 19%, farina di grano tenero, mozzarella 6%, semola di grano duro, sedano, carota, cipolla, amido di mais, farina di riso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, zucchero, pepe.

1 min	+6%	+/-9g
165g c.a.	6Kg	food cost € 0,44



• 2100056

TAGLIOLINE GIALLE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

2-3 min	+70%	+/-27g
100g c.a.	1,5Kg	food cost € 0,55



• 2100845

SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA XXL

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua.

4 min	+40%	+/-50g
100g c.a.	2Kg	food cost € 0,43



• 2100844

LINGUINE DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE

Ingredienti della pasta: cavolfiore 27%, acqua, fecola di patate, farina di lenticchie 10,3%, amido di mais, farina di piselli 9%, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale (Psyllium), addensante: gomma xanthan, olio di semi di girasole.

1 min	+5%	+/-35g
200g c.a.	2Kg	food cost € 0,35



• 2100843

TAGLIERINI RUSTICI ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

3-4 min	+70%	+/-34g
102g c.a.	2Kg	food cost € 0,57



• 2100210

TAGLIOLINE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, nero di seppia, acqua.

2-3 min	+90%	+/-27g
100g c.a.	1,5Kg	food cost € 0,63



• 2100761

TROCCOLI

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua.

 5-6 min	 +50%	 +/-55g
 110g c.a.	 1,5Kg	 food cost € 0,62



• 2100443

TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO

Ingredienti: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

 2-3 min	 +65%	 +/-35g
 105g c.a.	 2Kg	 food cost € 0,58



• 2100442

SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

 2-3 min	 +50%	 +/-28g
 120g c.a.	 2Kg	 food cost € 0,49



• 2100624

CANNELLONI ALLA CARNE

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno +/-63%: carne 29% (carne di bovino, carne di suino), mortadella, uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP, sedano, carote, cipolla, brodo, ricotta, formaggio, spinaci, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

 in forno tradizionale 180°: 30-35 min in forno ventilato 180°: 15-18 min	 3Kg	 food cost € 1,29
 +/-60g		



• 2100458

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 63%: ricotta 66%, spinaci 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale.

 in forno tradizionale 180°: 30-35 min in forno ventilato 180°: 15-18 min	 3Kg	 food cost € 1,05
 +/-60g		



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA VEGAN



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA
VEGETARIANA



RICETTA SENZA
LATTE E DERIVATI



PRONTOSFOGLIA

**FOGLI DI PASTA FRESCA
ALL'UOVO PRONTI ALL'USO
PER LASAGNE, TIMBALLI E
GRATINATI.**

Prontosfoglia® è una sfoglia all'uovo precotta e surgelata, pratica e affidabile: accelera la preparazione di lasagne, timballi e gratinati, supportando la ristorazione con risultati costanti.



• 2100034

PRONTOSFOGLIA®

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

 48x26,5x0,11 cm

 10Kg / 60 fogli per cartone / 12 fogli per conf. / 5 conf. da 2Kg

• 2100035

PRONTOSFOGLIA®

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

 48x26,5x0,11 cm

 6Kg / 36 fogli per cartone / 3 fogli per conf. / 12 conf. da 500g



UNA GAMMA DI PRODOTTI
DA FORNO E SFOGLIE PER
PREPARAZIONI DOLCI E
SALATE, PRATICHE E
PRONTE ALL'USO.

Pasta sfoglia, pasta fillo e pasta frolla
eseguite a regola d'arte secondo la migliore
tradizione, affiancate da una selezione di
prodotti da forno che velocizzano il lavoro
in cucina e ampliano la tua offerta, con tutta
la qualità di Pastificio Bacchini®.



2100854

PANCAKES

Ingredienti: farina di frumento, latte intero fresco
pastorizzato, albume d'uovo, uova, zucchero,
burro, agenti lievitanti, sale, aroma di vaniglia.

10 cm 1PZ +/-40g

1,6 Kg / 40 pz. per cartone

€ food cost € 0,36/pz

2100855

MINI PANCAKES BLINIS

Ingredienti: farina di frumento, latte intero fresco
pastorizzato, albume d'uovo, uova, zucchero,
burro, agenti lievitanti, sale.

5 cm

1,5 Kg / 150 pz. per cartone

€ food cost € 0,17/pz

2100292

SFOGLIDEA® DOLCEROTOLO

Ingredienti: farina di frumento, margarina
vegetale, acqua, sale, estratto di malto di
frumento.

48x100x0,3 cm

6Kg / 4 fogli da 1,5Kg



• 2100064

CRESPELLE NATURALI

Ingredienti della pastella: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova da allevamento a terra, zucchero, sale.



+/-27g



+/-10g



3Kg



food cost € 0,36



• 2100856

CREPES NATURALI 30 CM

Ingredienti: latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, uova, sale, zucchero.



+/-65g



2,6 Kg / 40 pz. per cartone



food cost € 1,01/pz





EXPRESS

LA QUALITÀ DELLA NOSTRA PASTA FRESCA INCONTRA LA PRATICITÀ DELLA COTTURA ESPRESSA.

Pastificio Bacchini® Express è la linea di pasta e riso surgelati pensata per catering e ristorazione veloce: soluzioni pronte e affidabili che accelerano il servizio, garantiscono costanza e convenienza.



2100621

RISO CARNAROLI

Ingredienti: riso carnaroli, acqua.

Tempo di cottura:

In acqua bollente 1-2 min.

In padella 4-5 min.

In forno a microonde 2-3 min.

In forno a vapore 3-4 min.



2100353

PENNE RIGATE

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Tempo di cottura:

In acqua bollente 1 min.

In padella 4 min.

In forno a microonde 3-4 min.

In forno a vapore 2 min.



2100500

FUSILLI

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Tempo di cottura:

In acqua bollente 1-2 min.

In padella 4-5 min.

In forno a microonde 2-3 min.

In forno a vapore 3-4 min.



+10%



+10%



+/-2,5g



+10%



+/-2g





• 2100356

SPAGHETTI DI SEMOLA

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Tempo di cottura:
In acqua bollente 1 min.
In padella 4 min.



+12%



+/-30g (nido)



200g c.a.



4Kg



food cost
€ 0,69



• 2100352

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

Tempo di cottura:
In acqua bollente 1-2 min.
In padella 4-5 min.



+10%



+/-44g (nido)



200g c.a.



4Kg



food cost
€ 0,95





SUGHI

LINEA DI SUGHI PRONTI IN PEPITE®: L'INGREDIENTE SEGRETO DEI TUOI PIATTI MIGLIORI E IL COMPAGNO IDEALE DELLA NOSTRA PASTA.

La linea di sughi Pastificio Bacchini® è versatile e pratica: supporta molteplici preparazioni, riduce i tempi in cucina, azzerà gli sprechi e mantiene sotto controllo il food cost. Lavorati artigianalmente e 100% naturali, senza conservanti né aromi aggiunti.



• 2100503

SALSA CACIO E PEPE

Ingredienti: Pecorino Romano DOP 24%, latte intero fresco pastorizzato, panna, burro, farina di grano tenero, pepe 0,5%, sale.

 in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

 1PZ pepita
7/10g

 100g c.a.

 3Kg

 food cost
€ 1,89



• 2100369

SALSA CARBONARA

Ingredienti: latte intero fresco pastorizzato, pancetta affumicata 13%, panna, tuorlo d'uovo 6%, Grana Padano DOP, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, margarina vegetale, sale, pepe.

 in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

 1PZ pepita
7/10g

 100g c.a.

 3Kg

 food cost
€ 1,78



• 2100660

SALSA AGLI ASPARAGI

Ingredienti: asparagi 31%, latte intero fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, formaggio, farina di grano tenero, scalogno, sale, pepe.

 in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

 1PZ pepita
7/10g

 84g c.a.

 3Kg

 food cost
€ 1,45



• 2100661

SALSA AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti: funghi champignons 24%, olio di semi di girasole, funghi porcini 9%, latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio, farina di grano tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere 0,2%, fecola di patate, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

100g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 1,66



• 2100212

SALSA PESCATORA

Ingredienti: polpa di pomodoro 49%, brodo di pesce, limanda 10,5%, vongole 9,5%, calamaro indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, gamberi del mare del Nord 2,5%, vino, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

100g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 1,69



• 2100709

SALSA AL TARTUFO

Ingredienti: formaggio, olio di semi di girasole, amido di riso, tartufo 4,3% (Tuber aestivum vitt), burro, scalogno, sale, zucchero, aroma di tartufo, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

100g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 2,65



• 2100662

SALSA AGLI SCAMPI

Ingredienti: brodo, scampi 25%, olio extra vergine di oliva, amido di grano, vino, doppio concentrato di pomodoro, sale.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

100g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 2,34



• 2100368

SALSA AMATRICIANA

Ingredienti: polpa di pomodoro 52%, guanciale 22%, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, zucchero, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

84g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 1,47



• 2100664

RAGÙ DI CARNI BIANCHE

Ingredienti: carne 40% (pollo, coniglio, faraona, anatra), carote, cipolla, olio di semi di girasole, sedano, vino bianco, farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva, sale, rosmarino, alloro, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

84g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 1,56



• 2100796

RAGÙ DI SEPPIA

Ingredienti: seppia 23%, passata di pomodoro, brodo, polpa di pomodoro, totano gigante del Pacifico, vino, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, amido di frumento, scalogno, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

100g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 2,22



• 2100367

SALSA ARRABBIATA

Ingredienti: polpa di pomodoro 64%, passata di pomodoro 19%, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, zucchero, peperoncino 0,1%, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

84g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 0,93



• 2100350

CREMA DI FORMAGGI

Ingredienti: formaggi 25% (Gorgonzola DOP 51%, Taleggio DOP 31%, Grana Padano DOP 10%, Edamer 6%), latte intero fresco pastorizzato, panna, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, sale, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

84g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 1,66



• 2100376

SALSA POMODORO E BASILICO

Ingredienti: polpa di pomodoro 80%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, sale, basilico 0,5%, zucchero, pepe.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

84g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 0,97



• 2100351

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Ingredienti: polpa di pomodoro 42%, carne di bovino 28%, brodo, doppio concentrato di pomodoro, carne di suino 3,5%, salsiccia di suino 3,5%, olio extra vergine di oliva, cipolla, carote, olio di semi di girasole, zucchero, vino, aglio, pepe, alloro, estratto di rosmarino.

in padella: 4-5 min
in microonde: 7-8 min
a bagnomaria: 14-15 min

1PZ pepita
7/10g

84g c.a.

3Kg

€ food cost
€ 1,45



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA VEGAN



RICETTA ADATTA
A UNA DIETA
VEGETARIANA



RICETTA SENZA
LATTE E DERIVATI



PRONTI AL TUO SERVIZIO

LINEA DI PIATTI PRONTI
SURGELATI, IN MONO
E MULTIPORZIONE,
PENSATA PER SODDISFARE
OGNI ESIGENZA DELLA
RISTORAZIONE VELOCE.

Fiordiprimi® di Surgital propone un'ampia
selezione di piatti pronti in monoporzione
e multiporzione per la ristorazione veloce.
Oltre 40 referenze tra primi e secondi
garantiscono una soluzione rapida che
preserva il gusto della migliore tradizione
italiana.



2100096

MULTIPORZIONE:
2 TEGLIE PER CARTONE

LASAGNE AI FUNGHI

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti della salsa 80%: latte intero, funghi
16% (porcini, champignon, sfandrine, famigliola
gialla), scalogno, farina di grano tenero, fecola di
patate, olio di semi di girasole, margarina vegetale,
prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale. Grana
Padano DOP grattugiato spolverato in superficie.



in forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min
in forno ventilato 180°C: 45 min



8-10 porzioni



5Kg



food cost
€ 3,00

2100068

MULTIPORZIONE:
2 TEGLIE PER CARTONE

LASAGNE ALLE VERDURE

Ingredienti della pasta 25%: semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti della salsa 75%: ortaggi in proporzione
variabile 34% (zucchine, carote, sedano, asparagi,
cipolla, melanzane, piselli), latte intero, Edamer
(latte, sale, fermenti lattici, caglio), funghi in
proporzione variabile 3% (champignon, sfandrine,
porcini, shiitake), Grana Padano DOP, farina di
frumento, olio extra vergine di oliva, olio di semi
di girasole, margarina vegetale, fecola di patata,
sale, basilico. Grana Padano DOP spolverato in
superficie.



in forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min
in forno ventilato 180°C: 45 min



8-10 porzioni



5Kg



food cost
€ 2,85

2100284

MULTIPORZIONE:
2 TEGLIE PER CARTONE

LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

Ingredienti della pasta 24%: semola di grano duro,
uova, acqua.

Ingredienti della besciamella 31%: latte intero,
farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.

Ingredienti del ragù 45%: carne di bovino
e suino 47%, polpa di pomodoro, ortaggi in
proporzione variabile (sedano, carote, cipolla),
doppio concentrato di pomodoro, vino, olio
extra vergine di oliva, olio di semi di girasole,
sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di
rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP spolverato
in superficie.



in forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min
in forno ventilato 180°C: 45 min



8-10 porzioni



5Kg



food cost
€ 2,80



Surgital: celebrating freshness.

La freschezza è il nostro punto di vista sul mondo.
È un modo di pensare, di vivere e di lavorare.
È attenzione, ascolto, inventiva e capacità d'innovazione.
È la nostra cultura, il nostro modo di concepire la cucina.
Celebrando e reinventando, nel solco della tradizione.
Supportando e anticipando i bisogni di chef e ristoratori.
Affrontando ogni giorno con entusiasmo e caparbia.
È come facciamo la nostra pasta, più fresca del fresco.
È tradizione che sposa il progresso.
È cura di ogni dettaglio, il rispetto di ogni sapore.
È il coraggio di sfidare pregiudizi, l'audacia del diffondere il valore della buone idee.
È l'eccellenza tecnica che innalza la cultura culinaria.
È trasformare ogni ingrediente in un'emozione, ogni piatto in un ricordo.
Per chi cerca nuove esperienze, senza dimenticare le proprie radici.

In cucina, a tavola, nella vita.



#1.

Made of Italy

L'Emilia-Romagna è la Food Valley d'Italia, una terra dove il gusto è cultura e tradizione e dove l'arte della buona tavola si tramanda da generazioni. È una regione con la più alta concentrazione di prodotti DOP e IGP, un vero motore economico fondato sul valore del cibo e sulla sua eccellenza.

È qui che siamo nati, nella culla della pasta fresca: quella preparata con uova e semola di grano duro, stesa al mattarello e custodita come un patrimonio di saperi e gesti antichi.



#2.

Portiamo la cucina italiana nel mondo.

Siamo **il primo pastificio di pasta fresca dell'Emilia-Romagna**, azienda di riferimento in Italia e nel mondo per **la pasta fresca, i piatti pronti e i sughi della tradizione italiana, tutti sapientemente surgelati.**

Da oltre 40 anni portiamo la cultura gastronomica italiana nel mondo, curando meticolosamente la qualità dei nostri ingredienti e mantenendo un alto livello di eccellenza.



#3.

Intelligenza artigianale.

Abbiamo insegnato alle nostre macchine l'arte della sfoglia, quei gesti nati dalle mani sapienti delle sfogline che rendono i nostri prodotti autentici, proprio come quelli della grande tradizione di cui siamo interpreti.



La tecnologia del freddo.

Il freddo è un metodo di conservazione sicuro, naturale e sostenibile.

Surgeliamo i nostri prodotti pezzo per pezzo per mantenerne intatte tutte le qualità nutrizionali e organolettiche, garantendo igiene assoluta, riduzione degli sprechi e controllo del food cost e un'etichetta pulita.

Il nostro impegno per un futuro più sostenibile.

Siamo un'impresa familiare italiana che **pone al centro le persone, la sicurezza e la sostenibilità**. Guidati da un codice etico che orienta le nostre scelte, **investiamo** nel territorio e in iniziative sociali.

Con la nostra pasta fresca esportata nel mondo **diffondiamo** la cultura e i valori di un'azienda solida, fondata su **qualità certificata** di prodotti, impianti e processi.

- SISTEMA DI **PRODUZIONE ENERGETICA INTEGRATO**
- **DEPURAZIONE DELLE ACQUE DEL CICLO PRODUTTIVO**
- **RECUPERO DEI RIFIUTI PRODUTTIVI**
- **RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI**

SCOPRI DI PIÙ SU **SURGITAL.IT**

Distribuito da:



ALICE SURGELATI S.R.L.

Via Dell'Agricoltura, 4
09122 Elmas (CA)

Via Nazionale, 18
09013 Carbonia (CI)

Strada Nr. 5 - Z.I. Preda Niedda
07100 Sassari (SS)



SURGITAL®

PASTAI DAL 1980

SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA

Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - surgital@surgital.it

SURGITAL.IT