

CATALOGO GENERALE  
GENERAL CATALOGUE

Edizione 40  
Italiano | English



PASTA ARTISANS

Inquadra il QR Code per sfogliare  
i prodotti su [WWW.CANUTI.COM](http://WWW.CANUTI.COM)

Scan the QR Code to browse the  
products on [WWW.CANUTI.COM](http://WWW.CANUTI.COM)



## Pastai dal 1950

Pasta fresca surgelata made in Italy per la ristorazione  
Frozen fresh pasta made in Italy for the foodservice



FARINE DI  
ORIGINE ITALIANA  
FLOUR OF  
ITALIAN ORIGIN



UOVA DI GALLINE  
DA ALLEVAMENTO  
A TERRA  
BARN EGGS



PASTA TRAFILATA  
DIE EXTRUDED PASTA

*trattiene perfettamente il sugo!*



*“La vita è una combinazione di magia e pasta”*

(Federico Fellini)



**70**  
Years  
2020  
Anniversary

## Pastai dal 1950

- Nel 1950 il primo laboratorio di pasta fresca fu aperto da Mario Canuti a Rimini, nella regione Emilia-Romagna
- Specializzati nella produzione di pasta fresca surgelata per i professionisti della ristorazione
- Oggi conserviamo ed applichiamo il nostro saper fare artigianale alla dimensione di un moderno stabilimento
- Abbiamo le migliori certificazioni internazionali di settore

## Master pasta makers since 1950

- *In 1950, the founder, Mario Canuti opened his first fresh pasta laboratory in Rimini, Emilia-Romagna*
- *Specialized in the production of frozen fresh pasta for foodservice professionals*
- *Today, we keep and apply our artisan know-how to the dimensions of a modern factory*
- *Best international certificates*



## Perchè surgeliamo la pasta fresca?

- Shelf life di 18 mesi a -18°C (0° F)
- Caratteristiche organolettiche (odore, sapore, colore) e qualità nutrizionali rimangono invariate
- Cottura direttamente da surgelata
- Grazie all'IQF, si preleva dal sacchetto solo la quantità necessaria
- Controllo del food cost: meno sprechi e riordini meno frequenti

## Why do we freeze fresh pasta?

- 18-months shelf life at -18°C (0° F)
- Organoleptic properties (aroma, flavour, colour) and nutritional qualities remain unaltered
- Cooking straight from frozen
- Thanks to IQF, you only need to take out of the packet the amount you need
- Keep a check on food costs: less waste and fewer reorders







## Le nostre materie prime

Partendo dall'accurata selezione dei fornitori, i nostri prodotti sono realizzati con materie prime che controlliamo e utilizziamo rigorosamente in giornata. Preferiamo acquistarle intere per poi lavorarle nella nostra cucina.

Per tutti i formati di pasta corta, lunga e ripiena:

- Impieghiamo le migliori **farine di origine Italiana**: quella di grano tenero ottenuto dal cuore del chicco e la semola di grano duro
- Utilizziamo **uova di galline da allevamento a terra**, di prima qualità e lavorate in Italia
- Le materie prime vengono selezionate senza OGM, senza radiazioni ionizzanti, senza conservanti aggiunti e sono DOP ove possibile

## Our ingredients

*We carefully select our suppliers. Our products are made using ingredients that we check and use in the same day. We prefer to purchase them whole and not in parts. We process them in our in-house kitchen.*

*For all short, long and filled pasta formats:*

- *Our **flour is Italian**: soft wheat flour, from the heart of the grain and durum wheat flour*
- *We only use **barn eggs** processed in Italy, the top of quality*
- *Our ingredients are GM-free, without ionising radiations, free from added preservatives and PDO certified, whenever possible*

Sfoglia tradizionale  
Romagnola



Traditional  
Romagna-style pasta

Farine di  
origine Italiana



Flours of  
Italian origin

Uova di galline da  
allevamento a terra



Barn eggs

Senza conservanti  
o coloranti aggiunti



Without added  
preservatives & colorants

# I maestri della trafilatura

La nostra sfoglia è quella della tradizione Romagnola, naturalmente ruvida come quella tirata al mattarello dalle "sfogline" Riminesi, grazie alla **trafilatura della pasta**.

- Sfoglia come quella artigianale
- Pasta porosa e rugosa
- Trattiene perfettamente sughi e condimenti
- Tipico colore giallo intenso della sfoglia artigianale
- Profuma intensamente di farina e uova

## *The masters of die extrusion*

*Our pasta sheet is the traditional Romagna-style pasta, it is naturally rough, like the hand-made one prepared by the expert "sfogline" from Rimini, thanks to **die extrusion**.*

- *Pasta sheet like the artisanal one*
- *Porous and rough pasta*
- *Perfectly retains sauces and toppings*
- *Typical intense yellow colour of the artisanal pasta*
- *Strong aroma of flour and eggs*



# Pallettizzazione

Sia gli imballi che la pallettizzazione sono studiati per ottimizzare al massimo gli spazi, ogni pallet è protetto da angolari rigidi ed avvolto da più strati di robusto film estensibile.

## Palletizing

Both packaging and palletizing have been designed to optimize space, every pallet has rigid corner protection and is wrapped in several layers of strong extendable film.

### Altre pallettizzazioni

#### Other pallets composition

**Euro Pallet**  
**80cmx120cm**

Pallettizzazione standard:  
**14** cartoni per strato  
**11** strati  
**154** cartoni per bancale

*Euro Pallet*  
*80cmx120cm*

*Standard pallet composition:*  
*14 boxes per layer*  
*11 layers*  
*154 boxes per pallet*



Euro Pallet 80cmx120cm

**Industrial Pallet**  
**100cmx120cm**

Pallettizzazione standard:  
**17** cartoni per strato  
**11** strati  
**187** cartoni per bancale

*Industrial Pallet*  
*100cmx120cm*

*Standard pallet composition:*  
*17 boxes per layer*  
*11 layers*  
*187 boxes per pallet*



Industrial Pallet 100cmx120cm

Codice Code	Prodotto Product	Cartoni x strato Boxes per layer	Strati x bancale Layers per pallet	Cartoni x bancale Boxes per pallet	Cartoni x strato Boxes per layer	Strati x bancale Layers per pallet	Cartoni x bancale Boxes per pallet
22S	<b>Gnocchi di Patate Gialli</b> <i>Potatoes Gnocchi</i>	9	8	72	10	9	90
38S	<b>Gnocchetti di Patate</b> <i>Potato Small Gnocchi</i>	9	8	72	10	9	90
27S	<b>Gnocchi Casarecci di Patate e Uova</b> <i>Potato &amp; Egg Gnocchi Casarecci</i>	16	8	128	20	10	200
28S	<b>Chicche Gialle</b> <i>Yellow Chicche</i>	12	9	108	17	8	136
29S	<b>Chicche Tricolore</b> <i>Tricolor Chicche</i>	12	9	108	17	8	136
23S	<b>Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi</b> <i>Gnocchi with Four Cheese Filling</i>	12	9	108	17	8	136
26S	<b>Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini</b> <i>Gnocchi with Porcini Mushroom</i>	12	9	108	17	8	136
270GS	<b>Pasta Sfoglia Precotta Gialla</b> <i>Pre-cooked Yellow Pasta Sheet</i>	6	14	84	8	12	96
270VS	<b>Pasta Sfoglia Precotta Verde</b> <i>Pre-cooked Green Pasta Sheet</i>	6	14	84	8	12	96
490S	<b>Crêpes Rotonde al Naturale</b> <i>Crêpes Plain (round shape)</i>	24	11	264	30	11	330
240GS	<b>Lasagne alla Bolognese</b> <i>Lasagne with Bolognese Sauce</i>	10	8	80	12	8	96



## le Classiche di Canuti



Colore packaging **Blu**: Ampia gamma con paste corte, lunghe, ripiene, gnocchi e prodotti da forno.

*Blue packaging: A wide range with short, long, filled pastas, gnocchi and oven ready products.*

## le Delizie di Canuti



Colore packaging **Bordeaux**: Pregiata sfoglia extra ruvida, morbidi ripieni, ricette gourmet e tanto ripieno.

*Bordeaux packaging: A fine extra-rough pasta sheet, soft fillings, gourmet recipes and a lot of filling.*

## Il nostro packaging multilingua

- Completamente tradotto in 7 lingue
- Immagine e dimensioni del prodotto
- Lista ingredienti e valori nutrizionali
- Tempo di cottura
- Peso/porzione consigliata
- Numero di porzioni per cartone
- Consigli di preparazione
- Apertura facilitata a strappo
- Confezioni sigillate salva freschezza

## Our multilingual packaging

- Fully translated into 7 languages
- Product image and dimensions
- List of ingredients and nutritional values
- Cooking time
- Recommended weight/portion
- Number of portions per box
- Cooking and serving suggestions
- Easy tear opening
- Fresh-Saver sealed bags



# I nostri formati di pasta ripiena

## *Our shapes of filled pasta*

La linea **“le Classiche”** comprende formati storici della migliore tradizione Italiana.

*Our line “le Classiche” are composed by the best Traditional Italian formats.*



Raviolini

circa - about  
18mm x 18mm



Tortellini  
Mignon

circa - about  
26mm x 19mm



Tortellini

circa - about  
30mm x 22mm



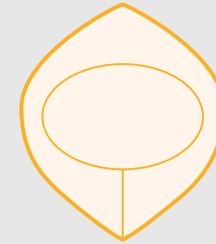
Tortelloni

circa - about  
36mm x 30mm



BonTortellone

circa - about  
38mm x 38mm



Tortelloni Giganti

circa - about  
68mm x 52mm



Fagotti

circa - about  
Ø25mm x h 31mm

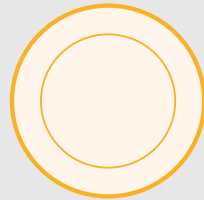
La linea **“le Delizie”** comprende formati di dimensioni importanti, la forma dei singoli pezzi è irregolare ed è evidente la diversità tra loro.

*Our line “le Delizie” is composed by filled formats of large dimensions. The shape of the individual pieces is irregular and each one is different from the others.*



Agnolotti  
e Gemme

circa - about  
42mm x 39mm



Cappelli

circa - about  
66mm x 60mm



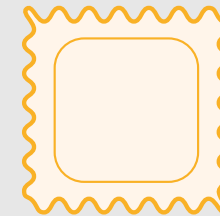
Panzarotti

circa - about  
62mm x 40mm



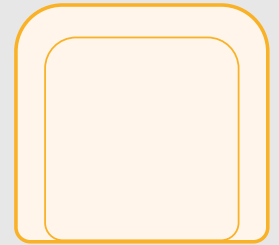
Ravioli

circa - about  
41mm x 41mm



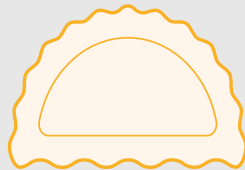
Quadroni  
e Tortelli

circa - about  
54mm x 54mm



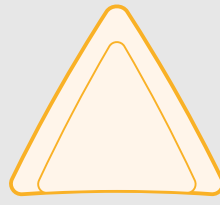
Raviolacci

circa - about  
55mm x 65mm



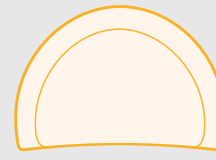
Mezzelune

circa - about  
80mm x 55mm



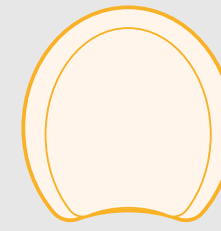
Delizie  
(Formato Triangolo)

circa - about  
63mm x 55mm



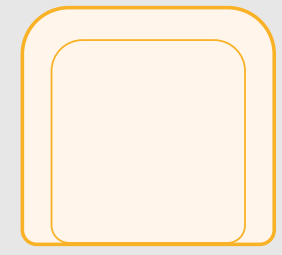
Delizie  
(Formato Mezzaluna)

circa - about  
55mm x 55mm



Delizie  
(Formato Ovale)

circa - about  
29mm x 55mm



Delizie  
(Formato Rettangolo)

circa - about  
55mm x 65mm





## Nuova sfoglia extra ruvida

Grazie all'esperienza dei "Mastri Pastai" Canuti, e ad una nuova e particolare lavorazione, **la nostra pregiata sfoglia trafilata è ancora più ruvida**, trattiene perfettamente sughi e condimenti ed ha una consistenza ed un aspetto ancora più artigianale.

**Da oggi su tutta  
la pasta ripiena!**

## New extra rough pasta

Thanks to the experience of Canuti's "Master Pasta Makers" and a new and special processing method, **our fine extruded pasta is even rougher**, holds sauces and condiments perfectly and has an even more artisanal texture and appearance.

**Now, on all our  
filled pasta!**

NOVITÀ - NEW

## Le novità a catalogo *The new entry on catalogue*



**Delizie Polenta, Montasio DOP  
e Finferli (Galletti) Trifolati**  
*with Polenta, Montasio PDO  
& Chanterelle Mushroom*

Pagina 8 | Page 8



**Delizie Polenta e Bottarga  
con Fragranze di Timo e Limone**  
*with Polenta and Mullet Roe  
with Tyme & Lemon Fragrances*

Pagina 10 | Page 10



**Mezzelune alla Caprese, con Pomodoro,  
Mozzarella e Basilico**  
*with Tomato, Mozzarella & Basil*

Pagina 16 | Page 16



**Mezzelune Baccalà, Ceci e Rosmarino**  
*with Cod Fish, Chickpeas & Rosemary*

Pagina 22 | Page 22

NOVITÀ - NEW

# le Delizie di Canuti

Pregiata sfoglia extra ruvida, morbidissimi ripieni, ricette gourmet e tanto ripieno

*A fine extra-rough pasta, soft fillings, gourmet recipes and a lot of filling*



CD3013



## Delizie al Parmigiano Reggiano with Parmigiano Reggiano

Ripieno (60%): Parmigiano Reggiano DOP oltre 24 Mesi, ricotta, pepe.  
Filling (60%): Over 24-month Parmigiano Reggiano PDO, ricotta cheese, pepper.



CD3002

## Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche with Buffalo Milk Mozzarella & Taggia Olives

Ripieno (55%): Mozzarella di latte di bufala, ricotta, olive taggiasche, basilico.  
Filling (55%): Buffalo milk mozzarella, ricotta cheese, Taggia olives, basil.



CD3012

## Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci with "Taleggio PDO" Cheese & Crumbed Walnuts

Ripieno (60%): Taleggio DOP, ricotta, granella di noci, Grana Padano DOP.  
Filling (60%): Taleggio PDO, ricotta cheese, crumbed walnuts, Grana Padano PDO.



NOVITÀ-NEW

CD3017



## Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) Trifolati with Polenta, Montasio PDO & Chanterelle Mushroom

Ripieno (60%): Polenta, funghi finferli (galletti), formaggio Montasio DOP, porro, prezzemolo, pepe.  
Filling (60%): Polenta, chanterelle mushroom, Montasio PDO cheese, leek, parsley, pepper.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CD3013	Delizie al Parmigiano Reggiano Delizie with Parmigiano Reggiano	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3012	Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci Delizie "PDO Taleggio" Cheese & Crumbed Walnuts	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3002	Delizie Mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche Delizie with Buffalo Milk Mozzarella & Taggia Olives	3/4 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3017	Delizie Polenta, Montasio DOP e Finferli (Galletti) Trifolati Delizie with Polenta, Montasio PDO Cheese & Chanterelle Mushroom	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg



Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano  
Parmigiano Reggiano Consortium Authorization

le Delizie  
di Canuti

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.

Die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water.





CD3011

**Delizie “Burrata di Puglia”**  
with “Burrata Cheese from Puglia”

Ripieno (60%): Burrata di Puglia, ricotta.  
Filling (60%): Burrata cheese from Puglia, ricotta cheese.



CD3006

**Delizie Pesto alla Genovese (sfoglia al basilico)**  
with Genoese Pesto (dough with basil)

Ripieno (60%): Pesto alla Genovese, fagiolini, patate, Grana Padano DOP, pepe.  
Filling (60%): Genoese pesto, green beans, potatoes, Grana Padano PDO, pepper.



CR30234

**Delizie alle Erbe di Campo (Tortello Reggiano)**  
with Fields Herbs

Ripieno (60%): Spinaci, cicoria, ortica, bieta erbetta, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pepe, aglio.  
Filling (60%): Spinach, chicory, nettle, chard, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, pepper, garlic.



CD3004

**Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP**  
with Caramelized Onion & Gorgonzola PDO

Ripieno (60%): Cipolla caramellata con zucchero di canna e miele di acacia, Gorgonzola DOP, ricotta.  
Filling (60%): Onion caramelized with brown sugar and acacia honey, Gorgonzola cheese PDO, ricotta.



CR30216

**Delizie Asparagi e Mandorle**  
with Asparagus & Almonds

Ripieno (60%): Asparagi, mandorle, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pepe.  
Filling (60%): Asparagus, almonds, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, pepper.



CD3001

**Delizie Finferli e Zucca Violina**  
with Chantarelle Mushroom & Butternut Squash

Ripieno (55%): Funghi finferli (saltati con erbe aromatiche), zucca violina, ricotta, Grana Padano DOP.  
Filling (55%): Chantarelle mushrooms (sautéed with aromatic herbs), butternut squash, ricotta cheese, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CD3011	<b>Delizie “Burrata di Puglia”</b> Delizie “Burrata Cheese from Puglia”	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3004	<b>Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP</b> Delizie with Caramelized Onion & Gorgonzola PDO	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3006	<b>Delizie Pesto alla Genovese</b> Delizie with Genoese Pesto	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CR30216	<b>Delizie Asparagi e Mandorle</b> Delizie with Asparagus & Almonds	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CR30234	<b>Delizie alle Erbe di Campo (Tortello Reggiano)</b> Delizie with Fields Herbs	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3001	<b>Delizie Finferli e Zucca Violina</b> Delizie with Chantarelle Mushroom & Butternut Squash	3/4 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg



La sfoglia delle “le Delizie” è preparata con una particolare lavorazione che rende l’aspetto ancor più ruvido e artigianale  
“le Delizie” pasta sheet is prepared with a special processing that gives it an even more rough and artisan look

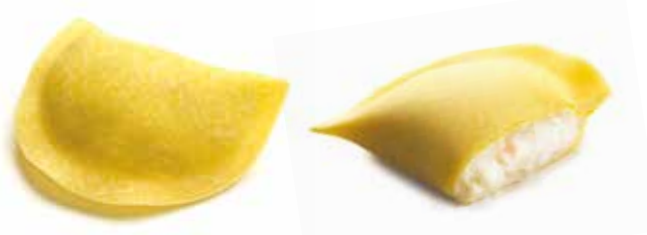




CR30232

**Delizie Baccalà e Patate**  
**with Salted Codfish & Potatoes**

Ripieno (60%): Baccalà, patate, aglio, erba cipollina, pepe.  
Filling (60%): Salted codfish, potatoes, garlic, chive, pepper.



CD3005

**Delizie Gamberi e Yogurt**  
**with Shrimps & Yogurt**

Ripieno (60%): Gamberi rosa, yogurt bianco, porro, ricotta.  
Filling (60%): Rose shrimps, plain yogurt, leek, ricotta cheese.



CD3007

**Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia**  
**(sfoglia con farina macinata a pietra)**  
**with Scorpionfish & Sicilian Fragrances**  
**(dough with stone-milled wheat flour)**

Ripieno (55%): Scorfano, Parmigiano Reggiano DOP, arancia, limone, maggiorana. Filling (55%): Scorpionfish, Parmigiano Reggiano PDO, orange, lemon, sweet marjoram.



CD3008

**Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe**  
**(sfoglia con fili di peperoncino)**  
**with "Cime di Rapa" & Filets of Anchovies**  
**(dough with pepper threads)**

Ripieno (60%): Cime di rapa, acciughe lavorate in Sicilia, ricotta, pepe, aglio.  
Filling (60%): "Cime di rapa" (broccoli), anchovies processed in Sicily, ricotta cheese, pepper, garlic.



CD3009

**Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati**  
**(antica ricetta Beccafico)**  
**with Swordfish, Raisin & Roasted Pine Nuts**  
**(ancient Beccafico recipe)**

Ripieno (60%): Pesce spada, ricotta, uvetta, pinoli tostati, pepe.  
Filling (60%): Swordfish, ricotta cheese, raisin, roasted pine nuts, pepper.

Ideate dall'estro creativo dello Chef Tommaso Arrigoni



NOVITÀ-NEW

CD3016

**Delizie Polenta e Bottarga**  
**con Fragranze di Timo e Limone**  
**with Polenta and Mullet Roe**  
**with Tyme & Lemon Fragrances**

Ripieno (55%): Polenta, merluzzo nordico, bottarga di muggine, scorza di limone, aglio, timo, pepe. Filling (55%): Polenta, pacific cod, mullet roe, lemon peel, garlic, thyme, pepper.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CR30232	<b>Delizie Baccalà e Patate</b> Delizie with Salted Codfish & Potatoes	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3008	<b>Delizie Cime di Rapa e Filetti di Acciughe</b> Delizie with "Cime di Rapa" & Filets of Anchovies	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3005	<b>Delizie Gamberi e Yogurt</b> Delizie with Shrimps & Yogurt	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3009	<b>Delizie Pesce Spada, Uvetta e Pinoli Tostati</b> Delizie with Swordfish, Raisin & Roasted Pine Nuts	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3007	<b>Delizie Scorfano e Profumi di Sicilia</b> Delizie with Scorpionfish & Sicilian Fragrances	4/5 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg
CD3016	<b>Delizie Polenta e Bottarga con Fragranze di Timo e Limone</b> with Polenta and Mullet Roe with Tyme and Lemon Fragrances	3/4 min.	12/14g	18%	125g (9 pz/pcs)	147g	8	3x1kg





N1220R



### Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro (sfoglia senza uova)

*with Rosemary & Spelt Flour (dough without eggs)*

Ingredienti: Farina di farro, semola di grano duro, acqua, rosmarino.  
Ingredients: Spelt flour, durum wheat semolina, water, rosemary.



D902



### Tagliatella con Farina Macinata a Pietra *with Stone-Milled Wheat Flour*

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra di marca **PETRA**®, uova da allevamento a terra.  
Ingredients: Type "1" pure stone-milled flour **PETRA**® brand, barn eggs.



# Chef Tommaso Arrigoni

## Perchè ho scelto Canuti?

"Perchè Canuti è un pastificio storico che crede nel rispetto della tradizione ma sempre attento alle nuove tendenze, alla ricerca di materie prime e combinazioni ricercate ed attuali."

## Cosa hanno di speciale "le Delizie"?

"I formati dall'aspetto artigianale nascondono morbidissimi ripieni dove è evidente la ricerca di ricette e abbinamenti innovativi, preparati con materie prime di altissima qualità. Poi la sfoglia trafileta, profumata e ruvida come la voglio io!"

## Why did I choose Canuti?

"Because they are legendary pasta makers that believe in respecting tradition, but still focus on the latest trends and the search for sophisticated and popular ingredients and combinations."

## Why are "le Delizie" so special?

"The artisanal-looking shapes enclose super-soft fillings, that clearly show the focus on innovative recipes and combinations, prepared using top-quality ingredients. Then we have the pasta sheet itself, which is died, rough and fragrant - just as I like it!"

*Chef Tommaso Arrigoni*



Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
N1220R	Tagliatella al Rosmarino con Farina di Farro Tagliatella with Rosemary & Spelt Flour	2/3 min.	40g (nido/nest)	60%	100g	160g	10	2kg
D902	Tagliatella con Farina Macinata a Pietra Tagliatella with Stone-Milled Wheat Flour	3/4 min.	40g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg



Sfoglia con "farina macinata a pietra"  
Pasta sheet with "stone-milled wheat flour"



La sfoglia delle "le Delizie" è preparata con una particolare lavorazione che rende l'aspetto ancor più ruvido e artigianale  
"le Delizie" pasta sheet is prepared with a special processing that gives it an even more rough and artisan look





# le Delizie di Canuti

## Speciali anche nel confezionamento

Tutte le paste ripiene della linea “le Delizie” sono confezionate in pratiche buste da 1kg, vendibili anche separatamente, ricche di informazioni sul prodotto e sulla preparazione.

## Also special for their packaging

All the filled pastas of the line “le Delizie” can be sold separately, as they are packed into practical 1kg bags. Plenty of information about product and preparation on each bag.



Chef Tommaso Arrigoni  
MICHELIN STAR



# le Classiche di Canuti

Ampia gamma con paste corte, lunghe, ripiene, gnocchi e prodotti da forno.  
A wide range with short, long, filled pastas, gnocchi and oven ready products.



200VS  
**Stringoli Verdi (Trofie)**  
**Green Stringoli**  
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", spinaci, acqua.  
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", spinach, water.



C20202  
**Strozzapreti Romagnoli**  
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", uova, acqua.  
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", eggs, water.



C20204  
**Paccheri**  
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.  
Ingredients: Durum-wheat semolina, water.



310S  
**Orecchiette**  
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.  
Ingredients: Durum-wheat semolina, water.



200NS  
**Stringoli al Nero di Seppia (Trofie) with Squid Ink**  
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", nero di seppia, acqua.  
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", squid ink, water.



C20203  
**Maccheroni al Torchio**  
Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs, water.



C20204N  
**Paccheri al Nero di Seppia with Squid Ink**  
Ingredienti: Semola di grano duro, nero di seppia, acqua.  
Ingredients: Durum-wheat semolina, squid ink, water.



200S  
**Stringoli (Trofie)**  
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", acqua.  
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", water.



33S  
**Gramigna**  
Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, water.



220S  
**Garganelli**  
Ingredienti: Semola di grano duro, uova, acqua.  
Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs, water.



100S  
**Passatelli con Parmigiano Reggiano with Parmigiano Reggiano**  
Ingredienti: Uova, Parmigiano Reggiano DOP oltre 24 mesi, pane grattugiato, noce moscata, limone.  
Ingredients: Eggs, Parmigiano Reggiano PDO over 24 months, breadcrumbs, nutmeg, lemon.

Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano  
Parmigiano Consortium Authorization

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
310S	Orecchiette	5/6 min.	1,4g	65%	95g	160g	11	3x1kg
200S	Stringoli (Trofie)	5/6 min.	0,8g	60%	100g	160g	10	3x1kg
200VS	Stringoli Verdi (Trofie) Green Stringoli	5/6 min.	0,8g	60%	100g	160g	10	3x1kg
200NS	Stringoli al Nero di Seppia (Trofie) Stringoli with Squid Ink	5/6 min.	0,8g	60%	100g	160g	10	3x1kg
33S	Gramigna	2/3 min.	0,9g	60%	100g	160g	10	3kg
C20202	Strozzapreti Romagnoli	3/4 min.	1,7g	50%	105g	160g	10	2x1kg
C20203	Maccheroni al Torchio	2/3 min.	3g	70%	95g	160g	11	2kg
220S	Garganelli	5/6 min.	1,5g	55%	105g	160g	10	3x1kg
C20204	Paccheri	3/4 min.	8g	55%	105g	160g	10	2kg
C20204N	Paccheri al Nero di Seppia Paccheri with Squid Ink	3/4 min.	8g	55%	105g	160g	10	2kg
100S	Passatelli con Parmigiano Reggiano Passatelli with Parmigiano Reggiano	4/5 min.	-	38%	125g	170g	8	2kg



UOVA DI GALLINE  
DA ALLEVAMENTO  
A TERRA  
BARN EGGS



FARINE DI  
ORIGINE ITALIANA  
FLOUR OF  
ITALIAN ORIGIN



N1620

**Fettuccine**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

4mm



N1120

**Tagliolini**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

2,5mm



N1820

**Pici**

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.  
*Ingredients: Durum-wheat semolina, water.*

2,5mm



N1220

**Tagliatelle**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

8mm



N1120N

**Tagliolini al Nero di Seppia  
with Squid Ink**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uovo, nero di seppia.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs, squid ink.*

2,5mm



N1920

**Scialatielli**

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.  
*Ingredients: Durum-wheat semolina, water.*

4mm



N1415

**Pappardelle**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

18mm



N1320

**Spaghetti alla chitarra  
(Tonnarelli)**

Ingredienti: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

2,5mm



N1720

**Bigoli**

Ingredienti: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.*

2,5mm



Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
N1620	<b>Fettuccine</b>	2/3 min.	40g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg
N1220	<b>Tagliatelle</b>	2/3 min.	40g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg
N1415	<b>Pappardelle</b>	2/3 min.	35g (nido/nest)	65%	100g	165g	10	1,5kg
N1120	<b>Tagliolini</b>	2/3 min.	40g (nido/nest)	85%	90g	170g	11	2kg
N1120N	<b>Tagliolini al Nero di Seppia Tagliolini with Squid Ink</b>	2/3 min.	40g (nido/nest)	85%	90g	170g	11	2kg
N1320	<b>Spaghetti alla Chitarra</b>	4/5 min.	50g (nido/nest)	75%	100g	170g	10	2kg
N1820	<b>Pici</b>	6/7 min.	50g (nido/nest)	80%	100g	180g	10	2kg
N1920	<b>Scialatielli</b>	5/6 min.	40g (nido/nest)	75%	100g	170g	10	2kg
N1720	<b>Bigoli</b>	7/8 min.	50g (nido/nest)	70%	100g	170g	10	2kg





71S

**Raviolini alla Bolognese  
with Meat**

Ripieno (30%): Carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.

Filling (30%): Beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.



51S

**Tortellini alla Bolognese  
with Meat**

Ripieno (35%): Carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.



CR30654

**Ravioli al Capriolo in Salmi  
with Roe Deer Salmi**

Ripieno (45%): Capriolo in salmi (marinato al vino rosso), Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Roe deer salmi (marinated in red wine), Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



54S

**Tortellini alla Bolognese Mignon  
with Meat**

Ripieno (30%): Carne bovina e suina, mortadella, prosciutto crudo, Grana Padano DOP.

Filling (30%): Beef and pork, mortadella, raw ham, Grana Padano PDO.



91S

**Agnolotti alla Bolognese  
with Meat**

Ripieno (40%): Mortadella, prosciutto crudo, carne bovina e suina (saltata con erbe aromatiche), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (40%): Mortadella, raw ham, beef and pork (sautéed with aromatic herbs), ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



360S

**Ravioli alla Bolognese  
with Meat**

Ripieno (45%): Mortadella, prosciutto crudo, carne bovina e suina (saltata con erbe aromatiche), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Mortadella, raw ham, beef and pork (sautéed with aromatic herbs), ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
71S	<b>Raviolini alla Bolognese</b> Raviolini alla Bolognese with Meat	3/4 min.	1g	50%	105g	160g	10	3x1kg
54S	<b>Tortellini alla Bolognese Mignon</b> Tortellini alla Bolognese Mignon with Meat	3/4 min.	2g	50%	105g	160g	10	3x1kg
51S	<b>Tortellini alla Bolognese</b> Tortellini alla Bolognese with Meat	3/4 min.	3,5g	38%	115g	160g	9	3x1kg
91S	<b>Agnolotti alla Bolognese</b> Agnolotti alla Bolognese with Meat	4/5 min.	6g	28%	125g	160g	8	3x1kg
CR30654	<b>Ravioli al Capriolo in Salmi</b> Ravioli with Roe Deer Salmi	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg
360S	<b>Ravioli alla Bolognese</b> Ravioli alla Bolognese with Meat	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg



Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua. Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.

Die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water. If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink.





CR3014

**Tortelli al Foie Gras e Fichi Caramellati  
with Foie Gras and Caramelized Figs**

Ripieno (50%): Foie gras, fichi caramellati, ricotta, pepe.  
Filling (50%): Foie gras, caramelized figs, ricotta cheese, pepper.



NOVITÀ-NEW

821S

**Mezzelune alla Caprese, con Pomodoro,  
Mozzarella e Basilico  
with Tomato, Mozzarella & Basil**

Ripieno (50%): Ricotta, mozzarella, pomodori semi-dry, olio extra vergine d'oliva, basilico, pepe.  
Filling (50%): Ricotta cheese, mozzarella cheese, semi-dried tomatoes, extra virgin olive oil, basil, pepper.



NUOVO FORMATO - NEW SHAPE

57VS

**Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa  
with Fossa Cheese**

Ripieno (35%): Ricotta, formaggio di fossa di Sogliano DOP, formaggio pecorino di fossa.  
Filling (35%): Ricotta cheese, Sogliano Fossa PDO cheese, fossa goat cheese.



181S

**Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese)  
with Braised Meat**

Ripieno (50%): Carne di manzo brasata, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.  
Filling (50%): Braised Beef 100%, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



53S

**Cappelletti ai Formaggi  
with Cheese**

Ripieno (35%): Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, limone.  
Filling (35%): Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, ricotta cheese, lemon.



84S

**Cappelli ai Formaggi  
with Cheese**

Ripieno (50%): Fontal, emmenthal, provolone dolce, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.  
Filling (50%): Fontal cheese, emmenthal cheese, provola cheese, Gorgonzola PDO, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CR3014	<b>Tortelli al Foie Gras e Fichi Caramellati</b> Tortelli with Foie Gras and Caramelized Figs	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
181S	<b>Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese)</b> Agnolotti with Braised Meat	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
821S	<b>Mezzelune alla Caprese, con Pomodoro, Mozzarella e Basilico</b> Mezzelune with Tomato, Mozzarella & Basil	5/6 min.	16,5g	27%	120g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg
53S	<b>Cappelletti ai Formaggi</b> Cappelletti with Cheese	3/4 min.	3,5g	38%	115g	160g	9	3x1kg
57VS	<b>Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa</b> Green Tortelloni with Fossa Cheese	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
84S	<b>Cappelli ai Formaggi</b> Cappelli with Cheese	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg



le Classiche  
di Canuti





801S

**Fagotti Gorgonzola DOP e Noci**  
*with Gorgonzola PDO and Nuts*

Ripieno (40%): Ricotta, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noci.  
Filling (40%): Ricotta cheese, Gorgonzola PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, walnuts.



93S

**BonTortellone con Caprino Fresco e Zeste di Limone**  
*with Fresh Goat Soft Cheese and Lemon Zest*

Ripieno (45%): Caprino fresco, ricotta, zeste di limone.  
Filling (45%): Fresh goat soft cheese, ricotta cheese, lemon zest.



86S

**Panzarotti Provola e Speck**  
*with Smoked Provola Cheese & Smoked Cured Ham*

Ripieno (45%): Ricotta, speck, provola affumicata.  
Filling (45%): Ricotta cheese, speck (smoked cured ham), smoked provola cheese.



704S

**BonTortellone Cacio e Pepe**  
*with Cacio Cheese & Pepper*

Ripieno (45%): Pecorino Romano, ricotta, pepe.  
Filling (45%): Pecorino Romano cheese, ricotta cheese, pepper.



217S

**Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP**  
*with Red Radicchio & Gorgonzola PDO*

Ripieno (50%): Radicchio rosso, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.  
Filling (50%): Red radicchio (chicory), Gorgonzola PDO, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



851S

**Fagotti al Formaggio e Pere**  
*with Cheese & Pear*

Ripieno (40%): Pere candite, Robiola, ricotta, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.  
Filling (40%): Candied pears, Robiola cheese, ricotta cheese, Taleggio PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
801S	<b>Fagotti Gorgonzola DOP e Noci</b> <i>Fagotti with Gorgonzola PDO and Nuts</i>	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
704S	<b>BonTortellone Cacio e Pepe</b> <i>BonTortellone Cacio Cheese &amp; Pepper</i>	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg
93S	<b>BonTortellone con Caprino Fresco e Zeste di Limone</b> <i>BonTortellone with Fresh Goat Soft Cheese and Lemon Zest</i>	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg
217S	<b>Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP</b> <i>Red Quadroni with Red Radicchio &amp; Gorgonzola PDO</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/pcs)	153g	8	3x1kg
86S	<b>Panzarotti Provola e Speck</b> <i>Panzarotti with Smoked Provola Cheese &amp; Smoked Cured Ham</i>	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
851S	<b>Fagotti al Formaggio e Pere</b> <i>Fagotti with Cheese &amp; Pear</i>	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.  
Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.

Die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water.  
If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink.





90S

### Cappelli Scamorza Affumicata e Melanzane with Smoked Scamorza & Eggplants

Ripieno (50%): Melanzane, scamorza affumicata, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Eggplant, smoked scamorza cheese, Pecorino Romano cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



NUOVO FORMATO - NEW SHAPE

41VS

### Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (35%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



61S

### Ravioli Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



NUOVO FORMATO - NEW SHAPE

41GS

### Tortelloni Ricotta e Spinaci with Ricotta & Spinach

Ripieno (35%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



321S

### Cappelli Arancioni alla Zucca with Pumpkin

Ripieno (50%): Pura di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Pumpkin puree, ricotta cheese, amaretti biscuits, nutmeg, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



BIOR3006

### Ravioli Biologici Ricotta & Spinaci Organic Ravioli with Ricotta & Spinach

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.

Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.



Prodotto con certificazione Biologica  
Certified Organic product

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
90S	<b>Cappelli Scamorza Affumicata e Melanzane</b> Cappelli with Smoked Scamorza & Eggplant	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg
41GS	<b>Tortelloni Ricotta e Spinaci</b> Tortelloni with Ricotta & Spinach	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
41VS	<b>Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci</b> Green Tortelloni with Ricotta & Spinach	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
321S	<b>Cappelli Arancioni alla Zucca</b> Orange Cappelli with Pumpkin	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7 pz/pcs)	160g	8	3x1kg
61S	<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b> Ravioli with Ricotta & Spinach	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg
BIOR3006	<b>Ravioli Biologici Ricotta &amp; Spinaci</b> Organic Ravioli with Ricotta & Spinach	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg



le Classiche  
di Canuti





CR30210

**Raviolacci Ricotta e Spinaci (Tortelli Maremmani)**  
*with Ricotta & Spinach*

Ripieno (60%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (60%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



953S

**Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci**  
*with Ricotta & Spinach*

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



214S

**Quadroni Ricotta e Spinaci**  
*with Ricotta & Spinach*

Ripieno (50%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Ricotta, spinach, Quattroirolo PDO, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



899S

**Bon Bon Tricolore Ricotta e Spinaci**  
*with Ricotta & Spinach*

Ripieno (40%): Ricotta, spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, noce moscata, pepe.

Filling (40%): Ricotta cheese, spinach, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, nutmeg, pepper.



217PS

**Quadroni di Patate (Tortelli Mugellani)**  
*with Potatoes*

Ripieno (50%): Patate, ricotta, Grana Padano DOP, prezzemolo, aglio, pepe.

Filling (50%): Potatoes, ricotta cheese, Grana Padano PDO, parsley, garlic, pepper.



208S

**Tortelli di Zucca**  
*with Pumpkin*

Ripieno (50%): Pura di zucca, ricotta, amaretti, noce moscata, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Pumpkin purée, ricotta cheese, amaretti biscuits, nutmeg, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
CR30210	<b>Raviolacci Ricotta e Spinaci (Tortelli Maremmani)</b> <i>Raviolacci with Ricotta &amp; Spinach</i>	4/5 min.	24g/27g	18%	125g (5pz/pcs)	147g	8	3x1kg
899S	<b>Bon Bon Tricolore Ricotta e Spinaci</b> <i>Tricolour Bon Bon Ricotta &amp; Spinach</i>	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
953S	<b>Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci</b> <i>Giant Tortelloni with Ricotta &amp; Spinach</i>	5/6 min.	25g	38%	125g (5 pz/pcs)	172g	8	3x1kg
217PS	<b>Quadroni di Patate (Tortelli Mugellani)</b> <i>Quadroni with Potatoes</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
214S	<b>Quadroni Ricotta e Spinaci</b> <i>Quadroni with Ricotta &amp; Spinach</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
208S	<b>Tortelli di Zucca</b> <i>Tortelli with Pumpkin</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.  
Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.

Die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water.  
If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink.





218S

**Quadroni ai Carciofi  
with Artichokes**

Ripieno (50%): Carciofi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Artichokes, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



81S

**Panzarotti Ricotta e Spinaci  
with Ricotta & Spinach**

Ripieno (45%): Ricotta, spinaci, formaggio Quattroirolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, spinach, Quattroirolo PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



85S

**Cappelli ai Funghi Porcini  
with Porcini Mushrooms**

Ripieno (50%): Ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



**Nuova sfoglia  
extra ruvida  
New extra  
rough pasta**

**Da oggi su tutta la pasta ripiena!  
Now, on all our filled pasta!**



NUOVO FORMATO - NEW SHAPE

290S

**Tortelloni ai Funghi Porcini  
with Porcini Mushrooms**

Ripieno (35%): Ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



67S

**Ravioli al Tartufo Nero  
with Black Truffle**

Ripieno (40%): Ricotta, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (40%): Ricotta cheese, black truffle, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
218S	<b>Quadroni ai Carciofi</b> Quadroni with Artichokes	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
81S	<b>Panzarotti Ricotta e Spinaci</b> Panzarotti with Ricotta & Spinach	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
290S	<b>Tortelloni ai Funghi Porcini</b> Tortelloni with Porcini Mushrooms	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
85S	<b>Cappelli ai Funghi Porcini</b> Cappelli with Porcini Mushroom	6/7 min.	17,5g	28%	126g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg
67S	<b>Ravioli al Tartufo Nero</b> Ravioli with Black Truffle	4/5 min.	7g	28%	125g	160g	8	3x1kg



*le Classiche*  
di Canuti





852S

**Fagotti al Tartufo Nero  
with Black Truffle**

Ripieno (35%): Ricotta, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (35%): Ricotta cheese, black truffle, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



CR30211

**Raviolacci ai Funghi con Porcini  
with Mushrooms & Porcini**

Ripieno (60%): Ricotta, funghi porcini, funghi misti, prezzemolo.

Filling (60%): Ricotta cheese, porcini mushrooms, mushrooms mix, parsley.



180S

**Tortelli del Pescatore  
with Fish & Sea Crustaceans**

Ripieno (50%): Nasello Atlantico, scorfano Atlantico, gambero rosa, ortaggi misti (carote, porro), astice americano, ricotta, Grana Padano DOP, prezzemolo, pepe, erba cipollina. Filling (50%): Atlantic Hake, Atlantic scorpion fish, pink prawns, vegetables mix (carrot, leek), American lobster, ricotta cheese, Grana Padano PDO, parsley, pepper, chives.



954S

**Tortelloni Giganti ai Funghi Porcini  
with Porcini Mushrooms**

Ripieno (45%): Ricotta, funghi porcini saltati, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, sautéed porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano PDO,



87S

**Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato  
with Smoked Salmon**

Ripieno (45%): Ricotta, salmone affumicato, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (45%): Ricotta cheese, smoked salmon, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



383S

**Panzarotti Neri ai Sapori di Mare  
with Flavours of the Sea**

Ripieno (45%): Ricotta, scorfano Atlantico, nasello Atlantico, sgombero, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo. Filling (45%): Ricotta cheese, Atlantic scorpionfish, Atlantic hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, chive, parsley.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
852S	<b>Fagotti al Tartufo Nero</b> Fagotti with Black Truffle	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
954S	<b>Tortelloni Giganti ai Funghi Porcini</b> Giant Tortelloni with Porcini Mushrooms	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
CR30211	<b>Raviolacci ai Funghi con Porcini</b> Raviolacci with Mushrooms and Porcini	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5pz/pcs)	147g	8	3x1kg
87S	<b>Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato</b> Pink Panzarotti with Smoked Salmon	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg
180S	<b>Tortelli del Pescatore</b> Tortelli del Pescatore (fish & sea crustaceans)	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
383S	<b>Panzarotti Neri ai Sapori di Mare</b> Black Panzarotti with Flavours of the Sea	4/5 min.	10,5g	33%	120g	160g	8	3x1kg

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua.  
Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.

Die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water.  
If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink.





224S

**Quadroni Cernia e Pistacchi**  
*with Grouper Fish & Pistachio*

Ripieno (50%): Cernia, pistacchi, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Filling (50%): Grouper, pistachio nuts, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO.



380S

**Gemme di Mare**  
*with Fish*

Ripieno (40%): Ricotta, scorfano Atlantico, nasello Atlantico, sgombro, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, erba cipollina, prezzemolo.

Filling (40%): Ricotta cheese, Atlantic scorpionfish, Atlantic hake, mackerel, Parmigiano Reggiano PDO, Grana Padano PDO, chive, parsley.



951S

**Tortelloni Giganti Astice e Granchio**  
*with Lobster & Crab*

Ripieno (45%): Astice, granchio, nasello Atlantico, ortaggi misti (carote, porro, cipolla, sedano), olio extravergine d'oliva, ricotta, gamberi rosa, prezzemolo.

Filling (45%): Lobster, crab, Atlantic hake, mixed vegetables (carrot, leek, onion, celery), extra virgin olive oil, ricotta cheese, pink prawns, parsley.



962S

**Tortelloni Giganti Neri**  
*con Salmone Affumicato Profumato al Timo*  
*with Smoked Salmon & Thyme*

Ripieno (45%): Salmone affumicato, ricotta, Grana Padano DOP, timo.

Filling (45%): Smoked salmon, ricotta cheese, Grana Padano PDO, thyme.



950S

**Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi**  
*with Scallops & Prawns*

Ripieno (45%): Nasello Atlantico, cappelante Atlantiche, porro, olio extra vergine d'oliva, ricotta, gamberi rosa, prezzemolo.

Filling (45%): Atlantic hake, Atlantic scallops, leek, extra virgin olive oil, ricotta cheese, pink prawns, parsley.

Ideate dall'estro creativo dello Chef Tommaso Arrigoni



NOVITÀ-NEW

236S

**Mezzelune Baccalà, Ceci e Rosmarino**  
*with Cod Fish, Chickpeas & Rosemary*

Ripieno (50%): Baccalà, merluzzo nordico, ceci, olio extra vergine d'oliva, rosmarino, aglio, pepe.

Filling (50%): Salted codfish, Pacific cod, chickpeas, extra-virgin olive oil, salt, rosemary, garlic, pepper.

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
224S	<b>Quadroni Cernia e Pistacchi</b> <i>Quadroni with Grouper fish &amp; Pistachio</i>	6/7 min.	15g	28%	120g (8pz/pcs)	153g	8	3x1kg
962S	<b>Tortelloni Giganti Neri con Salmone Aff. Prof. al Timo</b> <i>Giant Black Tortelloni with Smoked Salmon &amp; Thyme</i>	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
380S	<b>Gemme di Mare</b>	4/5 min.	6g	28%	125g	160g	8	3x1kg
950S	<b>Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi</b> <i>Giant Tortelloni with Scallops &amp; Prawns</i>	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
951S	<b>Tortelloni Giganti Astice e Granchio</b> <i>Giant Tortelloni with Lobster &amp; Crab</i>	5/6 min.	25g	38%	125g (5pz/pcs)	172g	8	3x1kg
236S	<b>Mezzelune Baccalà, Ceci e Rosmarino</b> <i>Mezzelune with Cod Fish, Chickpeas &amp; Rosemary</i>	5/6 min.	16,5g	27%	120g (7pz/pcs)	160g	8	3x1kg



*le Classiche*  
di Canuti

Sfoglia trafilata preparata con: Farina di grano tenero "00", uova, semola di grano duro, acqua. Se verde colorata con spinaci, se rossa colorata con paprika, se nera colorata con nero di seppia.

Die extruded pasta sheet prepared using: Soft-wheat flour type "00", eggs, durum-wheat semolina, water. If green coloured with spinach, if red coloured with paprika, if black coloured with squid ink.







22S

**Gnocchi di Patate Gialli**  
**Potato Gnocchi**

Ingredienti: Patate, farina di grano tenero "0".  
*Ingredients: Potatoes, soft-wheat flour type "0".*



29S

**Chicche Tricolore**  
**Tricolour Chicche**

Ingredienti: Patate.  
 Se verdi: con spinaci.  
 Se rosse: con pomodoro.  
*Ingredients: Potatoes.  
 If green: with spinach.  
 If red: with tomato.*



26S

**Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini**  
**with Porcini Mushrooms Filling**

Ingredienti pasta: Patate.  
 Ripieno (25%): Ricotta, funghi porcini, Grana Padano DOP.  
*Ingredients: Potatoes.  
 Filling (25%): Ricotta, porcini mushrooms, Grana Padano PDO.*



490S

**Crêpes Rotonde al Naturale**  
**Crêpes Plain (round shape)**

Ingredienti: Latte, farina di grano tenero "00", uova.  
*Ingredients: Milk, soft-wheat flour type "00", eggs.*



263S

**Cannelloni Ricotta e Spinaci I.Q.F. with Ricotta & Spinach I.Q.F.**

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
 Ripieno: Ricotta, spinaci, Grana Padano DOP.  
*Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.  
 Filling: Ricotta, spinach, Grana Padano PDO.*



38S

**Gnocchetti di Patate**  
**Potato Small Gnocchetti**

Ingredienti: Patate, farina di grano tenero "0".  
*Ingredients: Potatoes, soft-wheat flour type "0".*



28S

**Chicche Gialle**  
**Yellow Chicche**

Ingredienti: Patate.  
*Ingredients: Potatoes.*



270GS

**Pasta Sfoglia Precotta Gialla**  
**Pre-cooked Yellow Pasta Sheet**

Ingredienti: Semola di grano duro, uova.  
*Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs.*



400S

**Crêpes Ricotta e Spinaci I.Q.F. with Ricotta & Spinach I.Q.F.**

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", latte, uova.  
 Ripieno (40%): Ricotta, spinaci, formaggio.  
*Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", milk, eggs.  
 Filling (40%): Ricotta cheese, spinach, cheese.*



266S

**Cannelloni di Carne I.Q.F. with Meat I.Q.F.**

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.  
 Ripieno: Carne suina e bovina, Grana padano DOP.  
*Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.  
 Filling: Pork and beef, Grana Padano PDO.*



27S

**Gnocchi Caserecci di Patate e Uova**  
**Potato & Egg Gnocchi Caserecci**

Ingredienti: Patate fresche, farina di grano tenero "0", uova.  
*Ingredients: Fresh potatoes, soft-wheat flour type "0", eggs.*



23S

**Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi**  
**with Four-Cheese Filling**

Ingredienti pasta: Patate.  
 Ripieno (25%): Ricotta, formaggio filante, Grana Padano DOP, Edamer.  
*Pasta ingredients: Potatoes.  
 Filling (25%): Ricotta cheese, stringy cheese, Grana Padano PDO, Edamer.*



270VS

**Pasta Sfoglia Precotta Verde**  
**Pre-cooked Green Pasta Sheet**

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, spinaci.  
*Ingredients: Durum-wheat semolina, eggs, spinach.*



401S

**Crêpes ai Funghi Porcini I.Q.F. with Porcini Mushrooms I.Q.F.**

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero "00", latte, uova.  
 Ripieno (40%): Funghi porcini, ricotta, formaggio.  
*Pasta ingredients: Soft-wheat flour type "00", milk, eggs.  
 Filling (40%): Porcini mushrooms, ricotta cheese, cheese.*



240GS

**Lasagne alla Bolognese with Bolognese Sauce**

Ingredienti pasta: semola di grano duro, uova.  
 Ripieno: Carne bovina al 100%, besciamella, pomodoro, Grana Padano DOP.  
*Pasta ingredients: Durum-wheat semolina, eggs.  
 Filling: Beef 100%, béchamel, tomato, Grana Padano PDO.*

Codice Code	Nome prodotto Product name	Tempo di cottura Cooking time	Peso di un pezzo Average weight	Resa dopo la cottura Yield after cooking	Porzione consigliata a crudo Suggested portion before cooking	Porzione consigliata dopo la cottura Suggested portion after cooking	Porzioni per chilo Portions per kilo	Peso di un cartone Weight per box
22S	<b>Gnocchi di Patate Gialli</b> <i>Yellow Potato Gnocchi</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	6g	18%	170g	200g	6	10x1kg
38S	<b>Gnocchetti di Patate</b> <i>Potato Small Gnocchetti</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	1,8g	18%	170g	200g	6	10x1kg
27S	<b>Gnocchi Caserecci di Patate e Uova</b> <i>Potato &amp; Egg Gnocchi Caserecci</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	4,5g	13%	180g	200g	6	5x1kg
29S	<b>Chicche Tricolore</b> <i>Tricolour Chicche</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	3,5g	18%	170g	200g	6	5x1kg
28S	<b>Chicche Gialle</b> <i>Yellow Chicche</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	3,5g	18%	170g	200g	6	5x1kg
23S	<b>Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi</b> <i>Gnocchi with Four-Cheese Filling</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	12g	13%	180g	200g	6	5x1kg
26S	<b>Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini</b> <i>Gnocchi with Porcini Mushrooms Filling</i>	Per affioramento <i>When the gnocchi have risen to surface</i>	12g	13%	180g	200g	6	5x1kg
270GS	<b>Tutta la Sfoglia Precotta</b> <i>All Pre-cooked Pasta Sheet</i>	-	-	-	-	-	-	4x2,5kg
490S	<b>Crêpes Rotonde al Naturale</b> <i>Crêpes Plain (round shape)</i>	-	16g	-	-	-	-	1kg
400S	<b>Tutte le Crêpes Ripiene</b> <i>All filled Crêpes</i>	Forno ventilato 160° x 15/20 min. <i>Fan oven 160° x 15/20 min.</i>	53g	-	106g (2pz/pcs)	-	9	3kg
263S	<b>Tutti i Cannelloni ripieni I.Q.F.</b> <i>All filled Cannelloni I.Q.F.</i>	Forno ventilato 180° x 25 min. <i>Fan oven 180° x 25 min.</i>	50g	-	100g (2pz/pcs)	-	10	3kg
266S	<b>Tutti i Cannelloni ripieni I.Q.F.</b> <i>All filled Cannelloni I.Q.F.</i>	Forno ventilato 180° x 25 min. <i>Fan oven 180° x 25 min.</i>	50g	-	100g (2pz/pcs)	-	10	3kg
240GS	<b>Lasagne alla Bolognese</b> <i>Lasagne with Bolognese Sauce</i>	Forno ventilato 170° x 55 min. <i>Fan oven 170° x 55 min.</i>	-	-	-	-	4	4x2,5kg

# Le modalità di cottura della pasta Canuti: tradizionale, pratica e originale

## *Canuti pasta cooking methods: traditional, practical and unconventional*

### La cottura tradizionale in acqua bollente

#### *Traditional cooking in boiling water*

È il metodo classico di cottura; seguendo questi quattro semplici passaggi si ottiene un piatto di pasta Canuti a regola d'arte.

*The traditional method; by following the simple steps shown on the package, you are guaranteed a perfect plate of Canuti pasta.*



Buttare la pasta, **ancora surgelata**, in abbondante acqua bollente e salata (almeno un litro di acqua per ogni 100g di pasta e 20g di sale marino).

*Drop the still frozen pasta (without defrosting) into salted boiling water. Please note, pasta/salt to water ratio: 100g pasta to 1 litre of water, 20g salt to 1 litre of water.*



Aumentare la fiamma e, dal momento in cui l'acqua ribolle, lasciare cuocere per il tempo suggerito sull'etichetta. Si ottiene così una perfetta "pasta cotta al dente".

*Turn up the heat and when the water returns to the boil, cook the pasta for the time indicated on the label for perfectly "al dente" pasta.*



Scolare delicatamente la pasta.

*Gently drain the pasta.*



Buttare la pasta in una padella preriscaldata e farla saltare brevemente con il condimento o la salsa prescelta. Servire su un piatto di portata preferibilmente riscaldato.

*Drop the pasta into a pre-heated pan, add your favourite dressing or sauce, then briefly sauté for a few seconds until well mixed. Serve immediately on pre-heated dish.*

### La cottura a vapore

#### *Steam cooking*

È adatta a qualsiasi formato di **pasta ripiena**. È una cottura alternativa rivolta non solo ai **ristoranti**, ma, per la sua praticità, anche alla **ristorazione collettiva**, alle **mense** ed a tutte le **cucine sprovviste di cuocipasta**. Velocità, semplicità e meno costi sono i vantaggi.

*This is an ideal solution for any type of filled pasta. It is an alternative cooking method that is ideal, not only for restaurants but also, thanks to its practicality, for any form of collective catering, canteens and all kitchens without a pasta cooker. Speed, simplicity and efficiency are just some of the advantages.*



Preriscaldare il forno a 100° C in modalità cottura a vapore.

*Pre-heat the oven to 100°C in steam mode.*



Distribuire uniformemente la pasta, **ancora surgelata**, in teglia (senza salare) e introdurre in forno.

*Place uniformly the pasta, still frozen, onto a baking tray (do not add salt) and put it in the oven.*



Impostare il timer con il tempo di cottura consigliato. A cottura ultimata estrarre il prodotto e condire con la salsa prescelta.

*Set the timer to the recommended cooking time. When cooked, remove from the oven and add the sauce of your choice.*

### La frittura

#### *Frying*

È un metodo di cottura originale per la pasta, che la rende particolarmente adatta per **aperitivi** o come **finger food**. La **pasta ripiena** risulta croccante e gustosa, lo stesso per le **paste lunghe**.

*This is an unconventional cooking method for pasta, which makes it particularly suitable for appetizers or as finger food. Both filled pastas and long pasta shapes become delicious and crispy after frying.*



Portare l'olio della friggitrice a circa 170°C/180°C, quindi versare la pasta, **consigliamo ancora surgelata**.

*Heat oil in a fryer to 170°C/180°C and then drop the pasta, we recommend still frozen.*



Friggere il prodotto per 2/3 minuti, girando più volte la pasta in modo da avere una cottura uniforme e fino a completa doratura.

*Fry the product for 2/3 minutes, keep turning the pasta to ensure uniform cooking until it has reached a proper golden colour.*



Scolare ed asciugare la pasta su carta assorbente, poi insaporire o servire con salse o creme.

*Drain and dry the pasta on kitchen paper, then dress and serve with sauces or creams.*





## Sempre al fianco dei professionisti della ristorazione

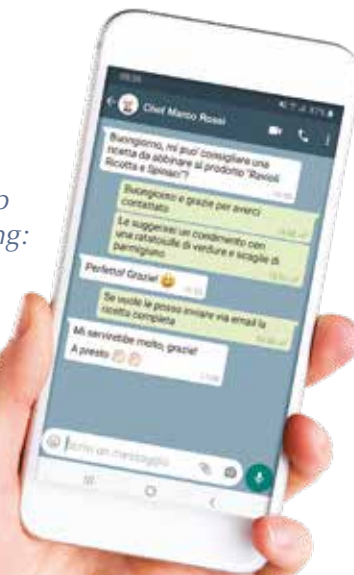
Il nostro team di chef "Chefs4You" risponde in tempo reale su **WhatsApp** o via **email** su:

- Consigli di preparazione
- Informazioni sui prodotti
- Ricette esclusive e proposte di abbinamenti
- Distributori e punti vendita

## Always by the side of foodservice professionals

Our team of chefs "Chefs4You" is there to help in real time on **WhatsApp** or via **email** regarding:

- Cooking and serving suggestions
- Products information
- Exclusive recipes and accompaniments
- Distributors and points of sale



🌐 [WWW.CANUTI.COM](http://WWW.CANUTI.COM)

✉ [chefs4you@canuti.com](mailto:chefs4you@canuti.com)

📞 +39 335 817 0304

Chef  
Andrea  
Biondi

Chef  
Tommaso  
Arrigoni



MICHELIN STAR

Chef  
Domenico  
Desiante

Chef  
Corrado  
Buldrini



## *le Delizie* di Canuti

Ricette gourmet	<i>Gourmet recipes</i>
Sfoglia sottile ed extra ruvida	<i>Thin and extra rough pasta</i>
Farine di origine Italiana	<i>Flours of Italian origin</i>
Uova di galline da allevamento a terra	<i>Barn eggs</i>
Formati grandi e aspetto artigianale	<i>Large formats, artisanal appearance</i>
Alta percentuale di ripieno	<i>High percentage of filling</i>
Pasta Trafilata	<i>Die extruded pasta</i>

## *le Classiche* di Canuti

Ampia gamma	<i>Extensive range</i>
Specialità regionali	<i>Regional specialities</i>
Sfoglia tradizionale romagnola	<i>Traditional Romagna-style pasta</i>
Farine di origine Italiana	<i>Flours of Italian origin</i>
Uova di galline da allevamento a terra	<i>Barn eggs</i>
Pasta Trafilata	<i>Die extruded pasta</i>

canuti.com



PASTA ARTISANS



CANUTI TRADIZIONE ITALIANA

Via Sassonia 16, 47922 - Rimini (RN) Italy - Tel. +39 0541 740102

[www.canuti.com](http://www.canuti.com) | [info@canuti.com](mailto:info@canuti.com) | [Instagram](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#)