



Katalog produktów

Dorado :)
dostarcza sukces



Canuti tradycja która kontynuuje

Historia Canuti Tradizione Italiana jest jedną z tych historii opowiadających o miłości do tradycji, oryginalności i naturalności włoskiej. Historia opowiadająca o miłości do rodzinnych korzeni, miłości do świeżych makaronów oraz innowacji.

Wszystko rozpoczęło się, kiedy to w latach pięćdziesiątych Mario Canuti posiadał jedno marzenie: otworzyć własną pracownię rzemieślniczą w której przy pomocy maszyn będzie mógł wyrabiać świeże domowe makarony na skalę przemysłową. Wtedy nie przypuszczał, że to marzenie zostanie zrealizowane.

W latach 60 pięcioro dzieci Mario Canuti stawia pierwsze kroki przy boku ojca: w ten sposób powstaje duża firma produkcyjna, która prowadzi dystrybucję świeżych makaronów w trzech punktach sprzedaży w Rimini. Z biegiem czasu bracia Canuti stają się punktem odniesienia dla przemysłu turystycznego w Emilia Romagna.

W połowie lat siedemdziesiątych wzdłuż Riwieri od Catolica do Viserby, już od wczesnego świtu furgony Fiat 850 dostarczały do restauracji i hoteli świeże makarony Canuti, doceniane nie tylko przez turystów włoskich ale również przez turystów zagranicznych.

W tym samym okresie rozpoczyna się dystrybucja do sieci sklepów spożywczych.

W latach osiemdziesiątych nowe wyzwanie dla Canuti: proces głębokiego mrożenia. Po dziś dzień jest to jedyny sposób na zachowanie w całości właściwości organoleptycznych makaronów, bez dodatku konserwantów. Mario Canuti jako jeden z pierwszych docenił i przewidział wielki potencjał tego procesu technologicznego. Ta metoda pozwala firmie Canuti dotrzeć nie tylko do klientów krajowych ale również do klientów zagranicznych.

W latach dziewięćdziesiątych do firmy wkracza trzecie pokolenie: wnuki Mario Canuti, którzy zachowują niezmienną filozofię rzemieślniczą poprzedników .

Od początku roku dwutysięcznego rozpoczynają eksport na rynki zagraniczne. Świeże makarony głęboko mrożone podbijają rynki w Japoni ,Stanach Zjednoczonych Ameryki i dużej części Europy.

Marka Canuti jest dziś synonimem makaronów wykonanych z najwyższym zaangażowaniem i starannością. Idealne połączenie tradycji i innowacji. Receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, selekcjonowane surowce wtórne, „trafilatura in brazo”.

Po ponad sześćdziesięciu latach, Canuti Tradizione Italiana jest awangardową firmą technologicznie przystosowaną do najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa.

Długa historia i ogromne doświadczenie pozwala Canuti na dużą elastyczność w tworzeniu makaronów, ogromna gama produktów ,różnorodne formy i nadzienia, perfekcyjnie dostosowane do największych wymagań klientów.

Canuti Tradizione Italiana. Pasja i najwyższa jakość producenta makaronów od 1950 r.



W mojej pracy kieruję się pasją do dobrej kuchni, nieustannie wyszukuję najświeższych surowców oraz naturalnych składników o najwyższej jakości. Kiedy po raz pierwszy spotkałem się z makaronami Canuti była to "miłość od pierwszego wejrzenia". Ciasto o szorstkiej powierzchni idealnie pasuje do wszystkich przypraw i różnego rodzaju sosów -niepowtarzalny intensywny żółty kolor zawdzięcza obróbce ciasta za pomocą cylindrów wykonanych z brązu. Od razu zdobyło moje zaufanie a zapach i smak urzekły mnie najbardziej!

Makarony Canuti posiadają smak mojej ziemi- świeżego makaronu wyrabianego w domowym zaciszu jaki w przeszłości wykwalifikowane dłonie kobiet „sfogline di Romagna „ umiały wyrabiać. Pasta Canuti została głównym składnikiem moich pomysłów na pierwsze dania. Dzięki swoim różnorodnym kształtom i nadzieniom za każdym razem mam tysiące pomysłów na ich podanie. Do marki Canuti mam ogromne zaufanie. Rozpoznam ją pomiędzy tysiącami innych makaronów dostępnymi na rynku



Corrado Buldrini
Prezes Stowarzyszenia
Kucharzy Romagnoli w Rimini



Doskonałe danie z makaronu Canuti w 4 prostych krokach



1

Wrzucić do osolonej wrzącej wody jeszcze zamrożony makaron (bez rozmrażania). Współczynnik wody do makaronu: 100 g makaronu na 1 litr wody, 20 g soli morskiej na 1 litr wody.



2

Zwiększyć ogień i od momentu gdy woda wrze, gotować do sugerowanego czasu na etykiecie. W ten sposób otrzymasz idealny makaron ugotowany na „al dente”.



3

Odcedzić makaron.



4

Wrzucić makaron do rozgrzanej patelni i podzucić krótko z przyprawami i sosem do wyboru. Podawać na półmisku najlepiej podgrzanym.



le Riscoperte di Canuti

Składniki ciasta: Mąka pszenna typ „1” mielona za pomocą żaren, jaja.

 Tylko włoska pszenica



P001
Tortello con Pecorino di Grotta Gran Cru e Petali di Fiori
Nadzienie: Pecorino di Grotta Gran Cru, płatki kwiatów (Malwa, Róża, Calendula, Słonecznik), Parmigiano Reggiano.
Waga 1szt: 12g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 3 min.



P101
Gigante con Ricotta di Pecora e Spinaci in Foglia
Nadzienie: Ricotta owcza, Parmigiano Reggiano, liście szpinaku.
Waga 1szt: 28g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.



P201
Quadrato Rustico con Scorfano e Profumi di Sicilia
Nadzienie: Karmazyn, Parmigiano Reggiano, pomarańcza, cytryna, majeranek.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 3 min.



P901
Tagliolino
Składniki: Mąka pszenna typ “1” mielona za pomocą żaren, jaja.
Waga 1kart: 1,5kg
Peso de un nido: 35g
Czas gotowania: 1 min.



P902
Tagliatella
Składniki: Mąka pszenna typ “1” mielona za pomocą żaren, jaja.
Waga 1kart: 1,5kg
Peso de un nido: 30g
Czas gotowania: 2 min.



P903
Spaghetto alla Chitarra
Składniki: Mąka pszenna typ “1” mielona za pomocą żaren, jaja.
Waga 1kart: 1,5kg
Peso de un nido: 30g
Czas gotowania: 4 min.



P951
Strozzaprete Casareccio
Składniki: Mąka pszenna typ “1” mielona za pomocą żaren, jaja.
Waga 1szt: 1,6g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 3 min.

Makarony wytłaczane przy pomocy cylindrów wykonanych z brązu.

Jaja z chowuu na wolnym wybiegu.

Mąka mielona przy pomocy żaren.

Rozmiar:



Le Riscoperte to linia ekskluzywnych produktów Canuti. Linia ta uosabia kulturę i prawdziwość najlepszych tradycji włoskich, takie jak mąka mielona za pomocą żaren nadająca niepowtarzalny smak pozwalająca na otrzymanie lepszej spójności podczas gotowania. Intensywny aromat i rustykalny wygląd. Cylindry z brązu nadające charakterystyczną szorstkość pozwalającą na lepszą spójność z sosami i kondimentami. Propozycja siedmiu nowych ekskluzywnych produktów stworzonych z zachowaniem tradycji i zastosowaniem wysokiej jakości surowców.

Le A Mano di Canuti

La Buona Pasta "Fatta a Mano" di Canuti

Składniki ciasta: Mąka pszenna typ „00” semolino z pszenicy durum, jaja.
Wszystkie produkty Canuti są pakowane na tackach 1 kg.
W kartonie znajdują się dwa pojemniki o łącznej wadze 2 kg.



L101
Tortellazzo grande con Pancetta e Scamorza
Nadzienie: Ricotta, boczek, scamorza.
Waga 1 szt: 20g (medio)
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L102
Tortellazzo con Caprino e Limone
Nadzienie: Ricotta, ser kozii i cytryna.
Waga 1 szt: 16g
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L103
Tortellazzo con Capriolo in Salmi
Nadzienie: Sarnina, Grana Padano.
Waga 1 szt: 16g
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L201
Supremi Giganti con Taleggio e Noci
Nadzienie: Ricotta, taleggio i orzechy włoskie.
Waga 1 szt: 28g (średnio)
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L203
Supremi Giganti con Mozzarella e Basilico
Nadzienie: Ricotta, mozzarella i bazylija.
Waga 1 szt: 28g (średnio)
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.

*Ręcznie nadziewane i zamykane.
Tradycyjne włoskie formy.
Cienkie ciasto makaronu.
Nadzienia o wysokiej jakości.*

Le A Mano, to linia makaronów nadziewanych wyrabianych według tradycji przekazanej przez „sfogline di Romagna”. Odpowiedź na nieustanne poszukiwania szefów produktów odzwierciedlających makarony domowe. Dziesięć ekskluzywnych produktów z bardzo cienkiego ciasta o oryginalnych formach według tradycji włoskiej. Nadzienia o najwyższej jakości.



Le A Mano di Canuti

La Buona Pasta "Fatta a Mano" di Canuti

Składniki ciasta: Mąka pszenna typ „00” semolino z pszenicy durum, jaja.
Wszystkie produkty Canuti są pakowane na tackach 1 kg.
W pakiecie znajdują się dwa pojemniki o łącznej wadze 2 kg.



L202
Supremi con Radicchio e Speck
Nadzenie: Ricotta, radicchio i speck.
Waga 1szt: 16g
Ciasto/nadzenie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L301
Fazzoletto con Zucca e Mostarda
Nadzenie: Dynia, słodkie jabłka i pigwa.
Waga 1szt: 11g
Ciasto/nadzenie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L302
Fazzoletto con Erbe di Campo
Nadzenie: Ricotta, crescione, pokrzywa, liść buraka erbetta..
Waga 1szt: 11g
Ciasto/nadzenie: 50%/50%
Czas gotowania: 2 min.



L401
Tradizionali al Parmigiano Reggiano
Nadzenie: Queso Ricotta y Parmigiano Reggiano.
Waga 1szt: 38g
Ciasto/nadzenie: 50%/50%
Czas gotowania: 3 min.



L501
Spiga con Storione
Nadzenie: Queso Ricotta, esturión.
Waga 1szt: 20g
Ciasto/nadzenie: 50%/50%
Tiempo de cocción: 3 min.

Rozmiar:



Krótkie makarony



33S

Gramigna

Składniki: Mąka pszenna typ "00", semolino z pszenicy durum, jaja.
Waga 1szt: 0,9g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 6 min.



220S

Garganelli

Składniki: Semolino z pszenicy durum, jaja.
Waga 1szt: 1,5g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 7 min.



202S

Strozzapreti Romagnoli

Składniki: Mąka z pszenicy durum, jaja, woda.
Waga 1szt: 1,6g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 3 min.



32S

Bersaglieri Tricolori

Składniki: Mąka pszenna typ "00", semolino z pszenicy durum, jaja. Jeśli zielone: ze szpinakiem. Jeśli czerwone: z pomidorami.
Waga 1szt: 1g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 5 min.



310S

Orecchiette

Składniki: Semolino z pszenicy durum, woda.
Waga 1szt: 1,4g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 5 min.



200S

Stringoli o Trofie

Składniki: Mąka pszenna typ "00", woda.
Waga 1szt: 0,8g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 6 min.



200VS

Stringoli o Trofie Verdi

Składniki: Mąka pszenna typ "00", szpinak, woda.
Waga 1szt: 0,8g
Waga 1kart: 3kg
Czas gotowania: 6 min.

Makarony Canuti są produkowane z surowców wtórnych, rygorystycznie wyselekcjonowanych bez dodatku kolorantów i bez konserwantów. Długi proces produkcyjny przyjął najwyższe międzynarodowe standardy higieniczno-sanitarne. Przekształca składniki w świeże makarony głęboko mrożone w krótkim czasie. Specjalna obróbka za pomocą cylindrów z brązu, doświadczenie naszych pracowników, sprawdzone receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, tworzą atmosferę „riminese” miejsca w którym powstały, gdzie spotyka się czyste powietrze pochodzące z Appenin i bryza morska pochodząca od morza Adriatyckiego.

Przestrzegać zalecanych czasów gotowania do uzyskania makaronu ugotowanego na "al dente".

Długie makarony



*Nowe Gniazda

165
Fettuccine*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, jaja.
Waga 1 kart: 2kg
Waga jednego gniazda: : 40g
Czas gotowania: 2 min.



*Nowe Gniazda

125
Tagliatelle*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, uova.
Waga 1 kart: 2kg
Waga jednego gniazda: : 35g
Czas gotowania: 2 min.



*Nowe Gniazda

144S
Pappardelle*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, uova.
Waga 1 kart: 1,5kg
Waga jednego gniazda: 25g
Czas gotowania: 2 min.



*Nowe Gniazda

115
Tagliolini*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, uova.
Waga 1 kart: 2kg
Waga jednego gniazda: 35g
Czas gotowania: 2 min.



100S
Passatelli

Składniki: Jaja, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, bułka tarta, gałka muszkatołowa, cytryna.
Waga 1 kart: 2kg
Czas gotowania: 5 min.



*Nowe Gniazda

135
Spaghetti alla Chitarra*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, jaja.
Waga 1 kart: 2kg
Waga jednego gniazda: : 50g
Czas gotowania: 5 min.



*Nowe Gniazda

11NS
Tagliolini al Nero di Seppia*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, jaja, atrament kalmarów.
Waga 1 kart: 2kg
Waga jednego gniazda: 35g
Czas gotowania: 2 min.



*Nowe Gniazda

18S
Pici*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, acqua.
Waga 1 kart: 3kg
Waga jednego gniazda: 50g
Czas gotowania: 7 min.



*Nowe Gniazda

17S
Bigoli*

Składniki: Mąka pszenna typ“00”, semolino z pszenicy durum, jaja.
Waga 1 kart: 3kg
Waga jednego gniazda: 50g
Czas gotowania: 9 min.

***Nowe Gniazda**

- + Ładniejsze
- + Kompaktowe
- + Praktyczne
- + Odporne

Makarony nadziewane

Składniki ciasta: Mąka pszenna typ "00", jaja, semolino z pszenicy durum. Jeśli zielone ze szpinakiem. Jeśli czerwone z pomidorami.



71S
Raviolini alla Bolognese
Nadzienie: Mortadela, szynka parmeńska, mięso wołowe i wieprzowe, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 1g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 70%/30%
Czas gotowania: 3 min.



54S
Tortellini alla Bolognese Mignon
Nadzienie: Mortadela, szynka parmeńska, mięso wołowe i wieprzowe, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 2,1g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 70%/30%
Czas gotowania: 4 min.



51S
Tortellini alla Bolognese
Nadzienie: Mortadela, szynka parmeńska, mięso wołowe i wieprzowe, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 3,5g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 3 min.



53S
Cappelletti ai formaggi
Nadzienie: Parmigiano Reggiano, Grana Padano, casatella, ricotta, cytryna.
Waga 1szt: 3,5g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 3 min.



41GS
Tortelloni Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 5 min.



250S
Tortelloni all'Ortica
Nadzienie: Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, pokrzywa.
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 5 min.



290S
Tortelloni ai Funghi Porcini
Nadzienie: Ricotta, borowiki podsmażane, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 5 min.



57VS
Tortelloni Verdi al Caprino di Fossa
Nadzienie: Ricotta, kozi ser "di fossa".
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 5 min.



73S
Cuoricini Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, casatella, Pecorino Romano, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 6,5g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 5 min.



801S
Fagottini Gorgonzola e Noci
Nadzienie: Ricotta, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, orzechy włoskie.
Waga 1szt: 5,5g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.



802S
Fagotti ai Finferli
Nadzienie: Ricotta, grzyby kurki, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 12g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.



851S
Fagotti al Formaggio e Pere
Nadzienie: Gruszka kandyzowana, robiola, ricotta, taleggio, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 12g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.



852S
Fagotti al Tartufo Nero
Nadzienie: Ricotta, trufle czarne, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 12g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 65%/35%
Czas gotowania: 5 min.



380S
Tortelli di Pesce
Nadzienie: Ricotta, filety z okonia, filety morskuszka, filety z makreli, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, zielona pietruszka, szczypiorek.
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.



91S
Agnolotti alla Bolognese
Nadzienie: Mortadela, szynka parmeńska, mięso wołowe i wieprzowe, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.

Rozmiar:

Raviolini
Dł: 18mm
Sz: 18mm
H: 7mm

Tortellini Mignon
Dł: 26mm
Sz: 19mm
H: 10mm

Tortelloni
Dł: 36mm
Sz: 30mm
H: 15mm

Tortellini/Cappelletti
Dł: 30mm
Sz: 22mm
H: 12mm

Cuoricini
Dł: 40mm
Sz: 45mm
H: 10mm

Agnolotti/Tortelli di Pesce
Dł: 42mm
Sz: 39mm
H: 10mm

Fagottini
„Ø”: 22mm
H: 22mm

Fagotti
„Ø”: 25mm
H: 31mm

Makarony nadziewane



675
Ravioli al Tartufo Nero
Nadzienie: Ricotta, trufle czarne, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 7g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.



280S
Ravioli alla Selvaggina
Nadzienie: Ricotta, dziczyzna (sarnina , jelenina mieso z dzika), Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 7,5g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 4 min.



61S
Ravioli Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, casatella, Pecorino Romano, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 7,5g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 4 min.



360S
Ravioli alla Bolognese
Nadzienie: Mortadela, szynka parmeńska, mięso wołowe i wieprzowe, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 7,5 g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 4 min.



321S
Cappelli Arancioni alla Zucca
Nadzienie: Mus z dyni, ricotta, amaretti, gałka muszkatałowa, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 18g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Tiempo de cocción: 6 min.



208S
Tortelli di Zucca
Nadzienie: Mus z dyni, ricotta, amaretti, gałka muszkatałowa, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



181S
Agnolotti alla Piemontese
Nadzienie: Cielęcina duszona , szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



180S
Quadrotti di Mare ai Crostacei
Nadzienie: Filet z morskczuka, małże, krewetki, omulek jadalny, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, zielona pietruszka, szczypiorek.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



218S
Quadroni ai Carciofi
Nadzienie: Karczochy, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



214S
Quadroni Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, casatella, Pecorino Romano, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Tiempo de cocción: 6 min.



SA214S
Quadroni al Grano Saraceno Ricotta e Spinaci
Ingredientes: Ricotta, casatella, Pecorino Romano, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



217S
Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola
Nadzienie: Radicchio czerwone, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



219S
Quadroni agli Asparagi
Nadzienie: Główki szparagów, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



217PS
Quadroni di Patate
Nadzienie: Zimniaki, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



224S
Quadroni Cernia e Pistacchi
Nadzienie: granik wielki, pistacje, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 15g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Tiempo de cocción: 6 min.

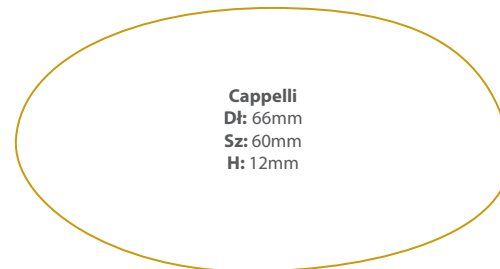
New



650S
Ravioli alla Borragine
Relleno: Ogórecznik, majeranek, Parmigiano Reggiano, Ricotta, czosnek.
Waga 1szt: 7,5g
Waga 1kart: 3kg
Pasta/Relleno: 55%/45%
Czas gotowania: 4 min.



Ravioli
Dł: 41mm
Sz: 41mm
H: 10mm



Cappelli
Dł: 66mm
Sz: 60mm
H: 12mm



Quadroni/Quadrotti/
Agnolotti alla Piemontese
Dł: 54mm
Sz: 54mm
H: 11mm

Składniki ciasta: Mąka pszenna typ "00", jaja, semolino z pszenicy durum. Jeśli zielone ze szpinakiem. Jeśli czerwone z pomidorami.

Makarony nadziewane

Składniki ciasta: Mąka pszenna typ "00", jaja, semolino z pszenicy durum. Jeśli zielone ze szpinakiem. Jeśli czerwone z pomidorami.



90S
Cappelli Scamorza e Melanzane
Nadzienie: Bakłażany, scamorza wędzona, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, bazylija.
Waga 1szt: 18g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



85S
Cappelli ai Funghi Porcini
Nadzienie: Ricotta, borowiki podsmażane, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 18g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



84S
Cappelli ai Formaggi
Nadzienie: Fontina, emmenthal, provolone słodki, Gorgonzola, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 18g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



222S
Cappelli alla Rucola e Casatella
Nadzienie: Casatella, rukola, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 18g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 6 min.



950S
Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi
Nadzienie: Ricotta, krewetki, przegrzebek, zielona pietruszka.
Waga 1szt: 25g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.



232S
Rustici Baccalà e Patate
Nadzienie: Dorsz, ziemniaki, szczypiorek.
Waga 1szt: 27g
Waga 1kart: 4kg
Ciasto/nadzienie: 45%/55%
Czas gotowania: 7 min.



210S
Raviolacci Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, casatella, Pecorino Romano, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 27g
Waga 1kart: 4kg
Ciasto/nadzienie: 45%/55%
Czas gotowania: 7 min.



211S
Raviolacci ai Funghi Porcini
Nadzienie: Ricotta, prawdziwki, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 27g
Waga 1kart: 4kg
Ciasto/nadzienie: 45%/55%
Czas gotowania: 7 min.



216S
Raviolacci punte di Asparagi e Mandorle
Nadzienie: Główki szparagów, migdały, ricotta, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 27g
Waga 1kart: 4kg
Ciasto/nadzienie: 45%/55%
Czas gotowania: 7 min.



951S
Tortelloni Giganti Astice e Granchio
Nadzienie: Homar, krab, ricotta, krewetki, zielona pietruszka.
Waga 1szt: 25g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.



87S
Panzarotti rosa al salmone
Nadzienie: Ricotta, łosoś wędzony, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 11g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.



86S
Panzarotti Provola e Speck
Nadzienie: Ricotta, speck, provola wędzona.
Waga 1szt: 11g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.



81S
Panzarotti Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, casatella, Pecorino Romano, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 11g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.

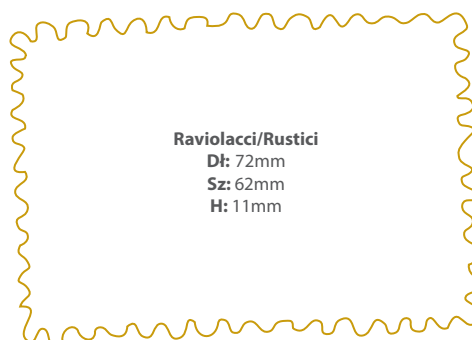


76S
Panzarotti con Agnello, Patate e Timo
Ingredientes: Jagnięcina, ziemniaki, tymianek.
Waga 1szt: 11g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.



953S
Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 25g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 55%/45%
Czas gotowania: 5 min.

Rozmiar:



Makarony nadziewane

Ingredientes para la pasta: Mąka pszenna typ"00", jaja, semolino z pszenicy durum. Jeśli zielone ze szpinakiem. Jeśli czerwone z pomidorami. Jeśli czarne z dodatkiem atramentu z kalmarów.



3905
Cappellacci
Squacquerone e Rucola
Nadzienie: Squacquerone, ricotta, Grana Padano, rukola.
Waga 1szt: 40g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 5 min.



3935
Tortellacci Giganti
Verdi agli Asparagi
Nadzienie: Ricotta, szparagi, Grana Padano.
Waga 1szt: 60g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 5 min.



3955
Tortellacci Giganti
Neri al Salmone
Nadzienie: Ricotta, łosoś wędzony, zielona pietruszka.
Waga 1szt: 60g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 5 min.



3915
Tortellacci Giganti
Ricotta e Panna
Nadzienie: Ricotta, Grana Padano, świeża śmietana, jaja, gałka muszkatałowa.
Waga 1szt: 60g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 5 min.

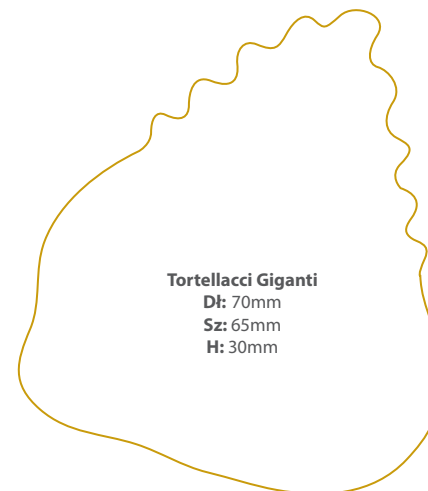
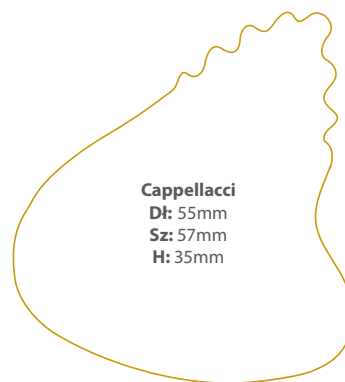
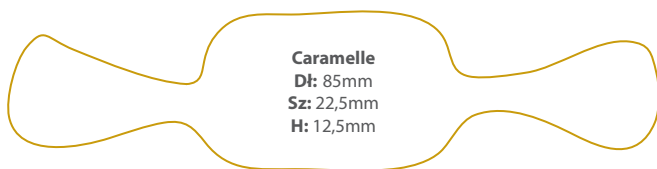


7045
Paciocchi
Cacio e Pepe
Nadzienie: Pecorino Romano, ricotta, pieprz.
Waga 1szt: 12g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 50%/50%
Czas gotowania: 5 min.



3655
Caramelle Tricolori
Ricotta e Spinaci
Nadzienie: Ricotta, szpinak, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Waga 1szt: 13g
Waga 1kart: 3kg
Ciasto/nadzienie: 60%/40%
Czas gotowania: 4 min.

Rozmiar:



Makarony do Zapiekania



270GS

Pasta Sfoglia Precotta Gialla

Składniki: Harina de trigo blando "00", sémolita de trigo duro, huevos.

Waga 1 kart: 4x2,5Kg



270VS

Pasta Sfoglia Precotta Verde

Składniki: Harina de trigo blando "00", sémolita de trigo duro, espinacas, huevos.

Waga 1 kart: 4x2,5Kg



400S

Crêpes Ricotta e Spinaci I.Q.F.

Składniki: Mąka pszenna typ "00", mleko, jaja.

Nadzienie: Ricotta, szpinak, ser.

Waga 1 szt: 53g

Waga 1 kart: 3kg

Czas gotowania: Piec konwekcyjny 180° x 15 min.



401S

Crêpes ai Funghi Porcini I.Q.F.

Składniki: Mąka pszenna typ "00", mleko, jaja.

Nadzienie: borowik, ricotta, ser.

Waga 1 szt: 53g

Waga 1 kart: 3kg

Czas gotowania: Piec konwekcyjny 180° x 15 min.



490S

Crêpes Rotonde al Naturale

Składniki: Mleko, Mąka pszenna typ "00", jaja.

Waga 1 szt: 16g

Waga 1 kart: 1kg



263S

Cannelloni Ricotta e Spinaci I.Q.F.

Składniki: Mąka pszenna typ "00", semolino z pszenicy durum, jaja.

Nadzienie: Ricotta, szpinak, Grana Padano.

Waga 1 szt: +/- 50g

Waga 1 kart: 3kg

Czas gotowania: Piec konwekcyjny 180° x 25 min.



266S

Cannelloni di Carne I.Q.F.

Składniki: Mąka pszenna typ "00", semolino z pszenicy durum, jaja.

Nadzienie: Wieprzowina i wołowina, Grana Padano, gałka muszkatołowa.

Waga 1 szt: +/- 50g

Waga 1 kart: 3kg

Czas gotowania: Piec konwekcyjny 180° x 25 min.



240GS

Lasagne alla Bolognese

Składniki: Mąka pszenna typ "00", semolino z pszenicy durum, jaja.

Condimento: Mięso wołowe 100%, Sos beszamelowy, pomidory, Grana Padano.

Waga 1 kart: 10kg

Liczba tac w kartonie: 4x2,5kg
Czas gotowania: Piec konwekcyjny 180° x 45 min.



901S

Girandole Ricotta e Spinaci

Składniki: Mąka pszenna typ "00", semolino z pszenicy durum, jaja.

Nadzienie: Ricotta, szpinak, Grana Padano.

Waga 1 szt: 50g

Waga 1 kart: 3kg

Czas gotowania: Piec konwekcyjny 180° x 25 min.

Gnocchi



225

Gnocchi di Patate Gialli

Składniki: Ziemniaki, mąka pszenna typ "0".
Waga 1szt: 6g
Waga 1kart: 10x1kg
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię



385

Gnocchetti di Patate

Składniki: Ziemniaki, Mąka pszenna typ "0".
Waga 1szt: 3g
Waga 1kart: 10x1kg
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię



275

Gnocchi Casarecci di Patate e Uova

Składniki: świeże ziemniaki, Mąka pszenna typ "0", jaja.
Waga 1szt: 4,5g
Waga 1kart: 5x1kg
Czas gotowania: affioramento



285

Chicche Gialle

Składniki: Patate, Mąka pszenna typ "00", nie zawierają jaj.
Waga 1szt: 2,5g
Waga 1kart: 5x1kg
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię



295

Chicche Tricolori

Składniki: Patate, Mąka pszenna typ "00", nie Zawiera jaj. Jeśli zielone ze szpinakiem. Jeśli czerwone z pomidorami.
Waga 1szt: 2,5g
Waga 1kart: 5x1kg
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię.



235

Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi

Składniki: PZiemniki, Mąka pszenna typ "0",nie zawiera jaj.
Nadzienie: Gorgonzola, Pecorino Romano, Edamer.
Waga 1szt: 10g
Waga 1kart: 10x500g
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię



265

Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini

Składniki: Ziemniaki, Mąka pszenna typ "0", nie zawiera jaj.
Nadzienie: Ricotta, borowiki.
Waga 1szt: 10g
Waga 1kart: 10x500g
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię



21285

Gnocchi Giganti Ripieni alla Tirolese

Składniki: Ziemniaki, Mąka pszenna typ "00",jaja.
Nadzienie: Ricotta, speck, Grana Padano.
Waga 1szt: 25g
Waga 1kart: 5x1kg
Czas gotowania: Do wypłynięcia na powierzchnię

Rozmiar:

Gnocchi di Patate Gialli
Dł: 32mm
Sz: 19mm

Gnocchetti di Patate
Dł: 22mm
Sz: 15mm

Chicche Gialle/
Tricolori
Dł: 20mm
Sz: 15mm
H: 12mm

Gnocchi Casarecci
Dł: 17mm
Sz: 16,5mm
H: 17mm

Gnocchi Ripieni ai Quattro Formaggi/
Funghi Porcini
Dł: 35mm
Sz: 28mm
H: 20mm

Gnocchi Giganti Ripieni alla Tirolese
Dł: 47mm
Sz: 32mm
H: 27mm

Pasja i najwyższa jakość producenta makaronów od 1950 r



Dorado :)
dostarcza sukces