



GIOVANNI RANA. L'ESPERIENZA IN CUCINA.

Per i nostri primi abbiamo scelto gli ingredienti migliori e abbiamo dato alla pasta tutte le forme possibili: lunga, corta, ripiena, gnocchi. Tutto per darvi sempre la migliore qualità.

Assaggiali, stupisciti, offrili.





La nuova gamma di prodotti di qualità, nati dall'esperienza in cucina del Pastificio Giovanni Rana, studiati specificatamente per il mondo della ristorazione di eccellenza.

LE NOSTRE

PERSONE

La pasta della linea speciale Giovanni Rana Esperienza in Cucina nasce dal lavoro congiunto dei nostri chef e dei nostri esperti di ricerca e sviluppo che, ogni giorno, lavorano fianco a fianco, con passione, nella nostra Casa dell'Innovazione di Verona per perseguire la ricerca dell'eccellenza dedicata alla ristorazione professionale.

LA NOSTRA

TECNOLOGIA

Dal 1962 ad oggi, abbiamo maturato una profonda esperienza nella produzione di pasta. A fianco di essa sta l'incessante ricerca delle tecnologie più avanzate.

La capacità di dominare la tecnologia rende possibile ottenere prodotti inimitabili e dalle caratteristiche costanti nel tempo per sottigliezza della pasta, cremosità dei ripieni, varietà delle consistenze, presenza di pezzi e perfetto bilanciamento tra pasta e ripieno, il tutto per esaltare al massimo l'esperienza gastronomica.

LE NOSTRE

RICETTE

I ripieni della nostra gamma di pasta pensata per la ristorazione vengono ideati dai nostri cuochi brasando le carni, saltando le verdure, mantecando i formaggi. Successivamente vengono perfezionati dai nostri esperti di ricerca e sviluppo, per garantirne le caratteristiche gastronomiche ottimali lungo tutta la loro shelf life. I prodotti vengono ripetutamente cucinati e testati nelle cucine dei nostri ristoranti, per accertarci che siano in linea con le esigenze delle cucine professionali.

I NOSTRI

INGREDIENTI

Per il Pastificio Rana la qualità degli ingredienti è la prima ed indispensabile condizione di successo. Dedichiamo la più grande attenzione alla ricerca delle materie prime più adatte al ripieno da creare. I nostri esperti selezionano meticolosamente e senza compromessi i fornitori di carne, pesce, formaggi e verdure, per garantire la massima qualità, sicurezza e costanza nel tempo del prodotto finale. Siamo orgogliosi di non utilizzare alcun tipo di aroma artificiale né carni, verdure o formaggi in polvere nei nostri ripieni.

LA NOSTRA

PASTA

L'esperienza di oltre 55 anni nella pasta ripiena ci ha permesso di individuare la combinazione "magica" di semola di grano duro, uova e farina, per ottenere una pasta di qualità superiore. La pasta sottile, unicità del Pastificio Rana, è tirata ad arte come nella migliore tradizione italiana e garantisce un'esperienza gustativa di massimo livello.

Grazie alle 8 uova + 4 tuorli per chilo di farina, la nostra pasta è tenace, elastica e resistente, in grado di mantenere la consistenza perfettamente al dente anche dopo diversi stress in cottura.

LE NOSTRE

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Usiamo solo uova fresche di categoria A che provengono da galline allevate a terra. Vengono nutrite con mangimi di origine vegetale privi di coloranti artificiali nel rispetto dei criteri che garantiscono la qualità organolettica e nutrizionale dell'uovo e la salute dell'animale.



LE NOSTRE

VERDURE

Scegliamo le nostre verdure da coltivazioni che ci garantiscano la più elevata qualità di materia prima, costante tutto l'anno. Utilizziamo tecniche culinarie adeguate ad ogni tipo di verdure, per esaltarne sapore, colore e consistenza.



I NOSTRI

FORMAGGI

Utilizziamo soltanto formaggi selezionati e acquistati in forme intere: Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, Gorgonzola DOP... Grattugiamo i formaggi duri direttamente in produzione. Questo ne garantisce l'integrità, la freschezza e il sapore.



IL NOSTRO

PESCE

Usiamo solo pesce e crostacei di altissima qualità e freschezza. Il nostro astice proviene dalle acque fredde del nord. Utilizziamo filetti di salmone che vengono delicatamente affumicati.



LE NOSTRE

CARNI

Dedichiamo grande cura alla selezione delle carni, che acquistiamo solo in pezzi interi, per garantire assoluta qualità ed escludere la presenza di tagli o parti che non soddisfano i nostri standard qualitativi. Lavoriamo e brasiamo le carni con le migliori tecniche culinarie.

LA NOSTRA
OFFERTA

GOURMET

Tutta l'esperienza Rana racchiusa in questa linea d'eccellenza. Ingredienti ricercati e selezionati, pasta tenace e resistente.

RANA 365

Classici e immancabili su ogni tavola. La linea RANA365 è ispirata alla tradizionale ospitalità italiana, ricca di amore per la cucina.

p.5

GNOCCHI

Saporiti e tenerissimi, di patate o alle verdure, veloci e semplici da preparare. Semplicemente perfetti.

p.20

p.13

SUGHI

Fedeli alleati in cucina per condire i tuoi piatti di pasta. Ottimi come base per creare tante nuove ricette, nate dalla tua fantasia.

p.21

LA TUA
MIGLIORE SCELTA

INGREDIENTI DOP ←

8 UOVA INTERE + 4 TUORLI PER KG
DI FARINA: UNA PASTA TENACE
E SEMPRE AL DENTE ←



→ LA SFOGLIA PIÙ SOTTILE
DEL MERCATO < 1MM

→ PRODOTTI RICCHI DI RIPIENO,
FINO AL 60%

→ PIÙ DI 30 RICETTE ESCLUSIVE
STUDIATE PER LA RISTORAZIONE

SCOPRI
COME GUSTARLI

COTTURA IN ACQUA
DA 1 A 5 MINUTI DA CONGELATO ←

COTTURA IN PADELLA
CON BASE SUGO ←
DA 2 A 5 MINUTI DA CONGELATO

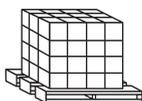


→ **FRITTO**
1 MINUTO A 175°

→ **COTTURA FORNO MICROONDE**
CON BASE SUGO
DA 3 A 6 MINUTI DA CONGELATO

→ **COTTURA FORNO STATICO**
CON BASE SUGO
DA 10 A 15 MINUTI DA CONGELATO

I NOSTRI
QUANTITATIVI D'ORDINE



**MINIMO D'ORDINE: 1 PALLET DA COMPORRE A PIACIMENTO,
CON MINIMO 1 STRATO PER ARTICOLO.**

GOURMET

Tutta l'esperienza Rana racchiusa in questa linea d'eccellenza.
Ingredienti ricercati e selezionati, pasta tenace e resistente.





Tortellino alla Bolognese

INGREDIENTI RIPIENO:

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP, **mortadella 20%**, **prosciutto crudo 19%**, pangrattato, uovo, sale, burro, noce moscata, rosmarino, pepe nero, aglio in polvere.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14480	23x23x20 mm	2,1 g	36%	0,8 mm	3 min	57%



Tortellone con prosciutto crudo

INGREDIENTI RIPIENO:

Carne di suino (16%), **prosciutto crudo 14%**, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, mortadella, pangrattato, carne di vitello, carne di bovino, pancetta fresca, vino rosso, cipolla, carote, sedano, sale, burro, olio di girasole, rosmarino, aglio, pepe nero, aromi naturali.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14830	40x40x30 mm	8,2 g	51%	0,8 mm	3 min	20%



Cappelletto al culatello

INGREDIENTI RIPIENO:

Carne di suino, **Culatello (30%)**, pangrattato, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, sale, noce moscata, pepe nero, aromi naturali.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14847	24x24x30 mm	2,3 g	35%	0,8 mm	3 min	52%



Tortellone allo speck

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, **Speck (23%)**, formaggio Mascarpone, Marienberger, pangrattato, burro, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, sale, pepe nero.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14842	40x40x30 mm	8,4 g	51%	0,8 mm	3 min	18%



Raviolo al brasato di guancia di manzo

INGREDIENTI RIPIENO:

Guancia di manzo (73%), vino rosso, carote, cipolla, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, sedano, sale, aglio, timo, aroma naturale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14844	54x60x12 mm	14,5 g	60%	1 mm	4 min	25%

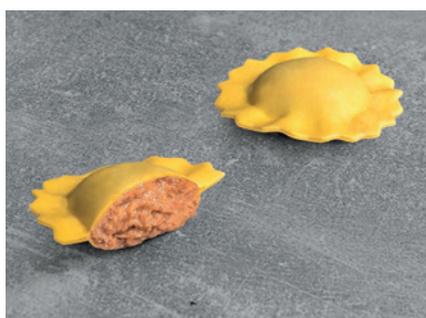


Raggio di sole all'ossobuco

INGREDIENTI RIPIENO:

Ossobuco cotto (88%), vino bianco, ricotta, olio extra vergine di oliva, carote, cipolla, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, burro, sale, rosmarino, salvia, aglio, pepe nero, aromi naturali.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14853	60x60x19 mm	19,5 g	63%	1 mm	4 min	17%



Raggio di sole all'anatra

INGREDIENTI RIPIENO:

Anatra (57%), pancetta affumicata, ricotta, olio extra vergine di oliva, carote, pomodoro concentrato, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, cipolla, burro, vino rosso, sale, sedano, rosmarino, salvia, pepe nero, aromi naturali.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14854	60x60x19 mm	21,7 g	61%	1 mm	4 min	16%



Raggio di sole alla carbonara

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, **pancetta affumicata (14%)**, crema di latte, formaggio Mascarpone, formaggio Pecorino DOP (7%), uovo (6%), pangrattato, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, sale, pepe nero.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14855	60x60x19 mm	19 g	62%	1 mm	4 min	12%



Raviolo alla cacio e pepe

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, **formaggio Pecorino (8,5%)**, formaggio stagionato con pepe 10%, formaggio Mascarpone, crema di latte, pangrattato, sale, pepe nero (0,25%).

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14843	54x60x12 mm	14,4 g	60%	1 mm	4 min	26%



Raviolo al Gorgonzola DOP

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, **formaggio Gorgonzola DOP (18%)**, formaggio Mascarpone, pangrattato, mozzarella, sale, fibre vegetali.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14845	54x60x12 mm	14,5 g	60%	1 mm	4 min	46%



Girasole alla burrata

INGREDIENTI RIPIENO:

Burrata (60%), ricotta, formaggio Mascarpone, pangrattato, fibre vegetali, sale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14849	60x60x16 mm	17,3 g	58%	1 mm	4 min	10%



Mezzelune al Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, **formaggio Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse DOP (18%)**, crema di latte, pangrattato, sale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14832	50x70x15 mm	15,3 g	60%	1 mm	4 min	21%



Fiorellino al tartufo

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, formaggio Mascarpone, pangrattato, **Tartufo nero (2%)**, sale, aglio, aromi naturali.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14846	40x40x16 mm	9,5 g	54 %	1 mm	3 min	13%



Tortellone alla ricotta, spinaci e Mascarpone

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta (56%), formaggio Parmigiano Reggiano DOP, **spinaci (11%)**, **formaggio Mascarpone (10%)**, pangrattato, fibre vegetali, sale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14831	40x40x35 mm	8,7 g	50%	0,8 mm	3 min	31%



Raviolo alle verdure dell'orto

INGREDIENTI RIPIENO:

Verdure miste (46%)(carote, asparagi, broccoli, piselli, spinaci), ricotta, formaggio Mascarpone, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, pangrattato, basilico, aglio, pepe.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14841	54x60x12 mm	14,7 g	60%	1 mm	4 min	43%



Raviolo alla zucca

INGREDIENTI RIPIENO:

Zucca (64%), formaggio Parmigiano Reggiano DOP, mostarda (7%), amaretti, pangrattato, burro, fibre vegetali, sale, noce moscata, scorzette di limone, pepe nero.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14837	54x60x15 mm	14,9 g	60%	1 mm	4 min	30%



Girasole alla ricotta ed erbette

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta (52%), bieta (12%), formaggio Parmigiano Reggiano DOP, formaggio Mascarpone, crema di latte, pangrattato, sale, aglio.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14840	60x60x16 mm	15,8 g	59%	1 mm	4 min	10%



Raggio di sole alla parmigiana di melanzane

INGREDIENTI RIPIENO:

Melanzane fritte (22%), ricotta, mozzarella (15%), formaggio Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro (19%), pangrattato, formaggio Mascarpone, basilico (0,9%), aglio, sale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14839	60x60x19 mm	22 g	61%	1 mm	4 min	10%



Gran girasole ai funghi

INGREDIENTI RIPIENO:

Funghi champignon al forno (50%), funghi porcini (11%), mozzarella, ricotta, panna, pane, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, burro, sale, prezzemolo, aroma naturale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14838	80x80x31 mm	35,2 g	61%	1,1 mm	5 min	34%

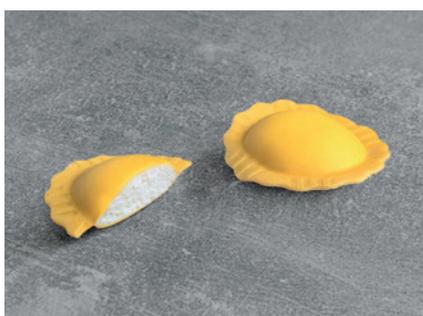


Girasole al salmone affumicato

INGREDIENTI RIPIENO:

Salmone affumicato (38%), formaggio Mascarpone, ricotta, panna acida, pangrattato, burro, aneto.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14833	60x60x16 mm	15,2 g	60%	1 mm	4 min	20%



Girasole al baccalà

INGREDIENTI RIPIENO:

Merluzzo (51%), latte intero, olio di semi di girasole, crema di latte, burro, fiocchi di patate, fibre vegetali, sale, aglio.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14852	60x60x16 mm	17,1 g	58%	1 mm	4 min	10%



Gran girasole al polpo e patate

INGREDIENTI RIPIENO:

Polpo (43%), **patate a cubetti (21%)**, ricotta, olio extra vergine di oliva, crema di latte, fiocchi di patate, vino bianco, prezzemolo, aglio, sale, succo di limone.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14850	80x80x31 mm	36,2 g	61%	1,1 mm	5 min	32%



Gran girasole all'astice

INGREDIENTI RIPIENO:

Polpa d'Astice (46%), ricotta, formaggio Mascarpone, burro, pangrattato, sale, fibre vegetali, aroma naturale.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14834	80x80x32 mm	35,2 g	61%	1,1 mm	5 min	35%



Mezzelune allo strudel

INGREDIENTI:

Mele 55%, zucchero, burro, uva sultanina 8%, pangrattato, pinoli 4%, fibre vegetali, cannella, scorzette di limone.

Modalità di cottura: friggere da surgelato in olio a 180°C per circa 1.30 minuto.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA IN OLIO
14772	50x70x15 mm	15 g	60%	1 mm	1.30 min

**Fiorellino al cocco e cioccolato**

INGREDIENTI:

Panna, farina di cocco 25%, gocce di cioccolato 13%, zucchero a velo, formaggio Mascarpone, ricotta, fibre vegetali, sale.

Modalità di cottura: friggere da surgelato in olio a 180°C per circa 1.30 minuto.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA IN OLIO
14770	40x40x16 mm	9 g	54%	1 mm	1.30 min

**Fiorellino con cioccolato**

INGREDIENTI:

Crema al cacao e nocciole 35%, ricotta, granella di Nocciola del Piemonte IGP 7%, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, gocce di cioccolato 5%, fibre vegetali, zucchero a velo, amidi, cacao magro in polvere, sale.

Modalità di cottura: friggere da surgelato in olio a 180°C per circa 1.30 minuto.

CODICE 100 g	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA IN OLIO
14771	40x40x16 mm	9 g	54%	1 mm	1.30 min

**Spaghetti alla chitarra al nero di seppia**

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (19%), nero di seppia (3,5%).

FORMATI PACK	CODICE 100 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14426	1,8x1,8 mm	1,8 mm	1.30 min	50 - 55%

**Tagliolini al nero di seppia**

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (19%), nero di seppia (3,5%).

FORMATI PACK	CODICE 100 g	CODICE 500 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g/500 g	14475	16847	2x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Tagliatelle integrali

INGREDIENTI:

Semola integrale di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE 100 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14472	7x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Tagliolini

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (28%).

FORMATI PACK	CODICE 100 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14860	2x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Fettuccine

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (28%).

FORMATI PACK	CODICE 100 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14862	5x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Tagliatelle

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (28%).

FORMATI PACK	CODICE 100 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14866	7x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Pappardelle

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (28%).

FORMATI PACK	CODICE 100 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14868	17x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%

RANA365

Classici e immancabili su ogni tavola. La linea RANA365 è ispirata alla tradizionale ospitalità italiana, ricca di amore per la cucina.





Capelletto con prosciutto crudo

INGREDIENTI RIPIENO:

Carne di suino, mortadella, **prosciutto crudo 16%**, pangrattato, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, aromi naturali, sale, noce moscata, pepe nero.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14483	24x24x30 mm	2,3 g	35%	0,8 mm	3 min	52%



Tortellino alla carne

INGREDIENTI RIPIENO:

Mortadella 51%, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino 15%, pangrattato, aromi naturali, sale, noce moscata, aglio.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14484	23x23x20 mm	2,1 g	36%	0,8 mm	3 min	57%



Raviolo alla ricotta e spinaci

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta 59%, **spinaci 19%**, crema di latte, formaggio grattugiato, pangrattato, sale, noce moscata.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14481	54x54x12 mm	13 g	55%	1 mm	4 min	15%



Mezzelune ai funghi

INGREDIENTI RIPIENO:

Ricotta, **funghi porcini saltati 27%**, **funghi Champignon saltati 38%**, **funghi shiitake 11%**, crema di latte, formaggio grattugiato, pangrattato, burro, fiocco di patate, fibre vegetali, sale, prezzemolo, aroma naturale, correttore di acidità: bicarbonato di sodio.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	% RIPIENO	SPESSORE PASTA	COTTURA	PRESA ACQUA
14482	50x70x15 mm	15,3 g	60%	1 mm	4 min	21%



Tagliolini

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE 100 g	CODICE 250 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g/250 g	14402	14403	2x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Taglierini

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE 100 g	CODICE 250 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g/250 g	14406	14407	3x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Fettuccine

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE 100 g	CODICE 250 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g/250 g	14404	14405	5x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Tagliatelle

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE 100 g	CODICE 250 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g/250 g	14400	14401	7x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Pappardelle

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE 100 g	CODICE 250 g	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g/250 g	14408	14409	17x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Spaghetti alla chitarra all'uovo

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14414	1,8x1,8 mm	1,8 mm	1.30 min	50 - 55%



Tonnarelli all'uovo

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
200 g	14416	3x3 mm	3 mm	7 min	50 - 55%



Tagliatelle con spinaci

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), spinaci 3,5%.

FORMATI PACK	CODICE	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14410	7x1 mm	1 mm	1.30 min	50 - 55%



Spaghetti alla chitarra con spinaci

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (18%), spinaci 3,5%.

FORMATI PACK	CODICE	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA	PRESA ACQUA
100 g	14412	1,8x1,8 mm	1,8 mm	1.30 min	50 - 55%



Fogli di lasagna all'uovo

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (18%), acqua.

FORMATI PACK	CODICE	DIMENSIONE	SPESSORE	COTTURA IN FORNO	PRESA ACQUA
300 g	14474	15x25x1 mm	1 mm	20 min	50 - 55%

RANA365

PASTA LUNGA ALL'UOVO



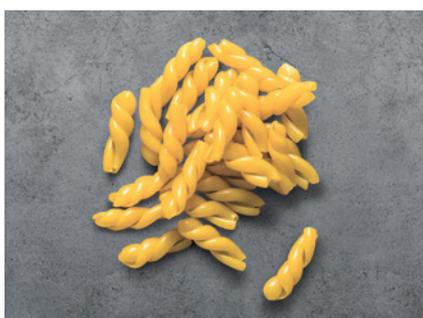


Gigli

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (20%), acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14419	1000 g	55x8 mm	2.30 min	35 - 40%



Trecioni

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (20%), acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14798	1000 g	70x13 mm	3 min	45 - 50%



Anelli

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (20%), acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14797	1000 g	13x23 mm	4 min	45 - 50%



Paccheri

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, uova (20%), acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14792	1000 g	55x23 mm	6 min	35 - 40%



Trofie

INGREDIENTI:

Semola di grano duro 77%, acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14790	1000 g	35x4 mm	3 min	35 - 40%



Orecchiette

INGREDIENTI:

Semola di grano duro 77%, acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14791	1000 g	20x3 mm	2 min	45 - 50%



Calamarata

INGREDIENTI:

Semola di grano duro 80%, acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14471	1000 g	45x9 mm	6 min	45 - 50%



Paccheri

INGREDIENTI:

Semola di grano duro 80%, acqua.

CODICE	FORMATI PACK	DIMENSIONE	COTTURA	PRESA ACQUA
14770	1000 g	55x23 mm	6 min	50 - 55%

GNOCCHI

Saporiti e tenerissimi, di patate o alle verdure, veloci e semplici da preparare. Semplicemente perfetti.

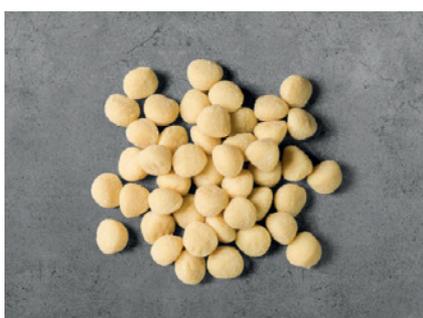


Gnocchi di patate

INGREDIENTI:

Purea di patate 69%, semola di grano duro, amido modificato, farina di riso, sale, aroma naturale, spezie.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	COTTURA	PRESA ACQUA
14485	30x25 mm	7 g	2 min	10%



Gnocchetti di patate

INGREDIENTI:

Purea di patate 69%, semola di grano duro, amido modificato, farina di riso, sale, aroma naturale, spezie.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	COTTURA	PRESA ACQUA
14486	20x20 mm	5 g	2 min	10%



Gnocchi di spinaci con patate

INGREDIENTI:

Spinaci (35%), farina di grano tenero, purea di patate, fibre vegetali, amido di mais, semola di grano duro, siero di latte in polvere, purea di patate, crema di latte, sale, aromi naturali, aglio, spinaci in polvere.

CODICE	DIMENSIONE	PESO MEDIO CAD.	COTTURA	PRESA ACQUA
14487	30x25 mm	7 g	2 min	15 - 20%

SUGHI

Fedeli alleati in cucina per condire i tuoi piatti di pasta.
Ottimi come base per creare tante nuove ricette, nate dalla tua fantasia.





Sugo al pomodoro

INGREDIENTI RIPIENO:

Pomodoro in pezzi 83%, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, amido, zucchero, sale, aromi naturali, aglio.

CODICE	14424	PESO NETTO	500 g	GRAMMI PER PORZIONE	125 g
--------	--------------	------------	--------------	---------------------	--------------



Sugo alla Bolognese

INGREDIENTI RIPIENO:

Passata di pomodoro 37%, carne di suino 25%, carne di bovino 14%, carote 6%, cipolla 5%, olio di girasole, burro, aroma naturale, sale, formaggio grattugiato, estratto di spezie.

CODICE	14420	PESO NETTO	500 g	GRAMMI PER PORZIONE	125 g
--------	--------------	------------	--------------	---------------------	--------------



Sugo con Parmigiano Reggiano

INGREDIENTI RIPIENO:

Crema di latte, acqua, formaggio Parmigiano Reggiano DOP 10%, olio di girasole, aromi naturali, amido, sale.

CODICE	14421	PESO NETTO	500 g	GRAMMI PER PORZIONE	125 g
--------	--------------	------------	--------------	---------------------	--------------



Sugo al salmone

INGREDIENTI RIPIENO:

Crema di latte, salmone affumicato 25%, burro, acqua, cipolla, amido, prezzemolo, sale, aromi naturali, pepe nero.

CODICE	14422	PESO NETTO	500 g	GRAMMI PER PORZIONE	125 g
--------	--------------	------------	--------------	---------------------	--------------



Sugo alla cacio e pepe

INGREDIENTI RIPIENO:

Crema di latte, formaggio di capra 15%, formaggio Pecorino Romano 10%, burro, acqua, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, amido, pepe nero 0,2%.

CODICE	14423	PESO NETTO	500 g	GRAMMI PER PORZIONE	125 g
--------	--------------	------------	--------------	---------------------	--------------



Pesto alla genovese

INGREDIENTI RIPIENO:

Olio extra vergine di oliva 39%, basilico genovese DOP 18%, siero di latte in polvere, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, farina di frumento, burro, pinoli 3%, lattosio, aromi naturali, latte scremato in polvere, acido ascorbico.

CODICE	14425	PESO NETTO	500 g	GRAMMI PER PORZIONE	83 g
--------	-------	------------	-------	---------------------	------



