














































































































COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
PASTE RIPIENE				
 A01	Ravioli ricotta e spinaci	4 gr	3 kg	4 min.
 A02	Ravioli al salmone	4 gr	3 kg	4 min.
 A04	Ravioli con funghi	4 gr	3 kg	4 min.
 A05	Ravioli ai formaggi	4 gr	3 kg	4 min.
 A06	Ravioli ai carciofi	4 gr	3 kg	4 min.
 A07	Ravioli alla bolognese	4 gr	3 kg	4 min.
 B01	Tortelli ai funghi	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B02	Tortelli alla zucca	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B03	Tortelli verdi ricotta e spinaci	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B04	Tortelli ricotta e spinaci	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B05	Tortelli radicchio e pancetta	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B06	Tortelli con branzino e gamberetti	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B07	Tortelli ai quattro formaggi	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B08	Tortelli al tartufo nero	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B09	Tortelli alla carne bovina	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B10	Tortelli al salmone	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B11	Tortelli ai carciofi	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B12	Tortelli asparagi e gamberetti	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B13	Tortelli al radicchio rosso	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B14	Tortelli ai crostacei	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B15	Tortelli agli asparagi	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B16	Tortelli cernia e zucchine	13,5 gr	3 kg	5 min.
 B18	Tortelli mediterranei con verdure	13,5 gr	3 kg	5 min.
 C01	Tortellini bolognesi	4 gr	3 kg	3 min.
 C03	Tortellini al prosciutto crudo	4 gr	3 kg	3 min.
 C04	Tortellini ai formaggi	4 gr	3 kg	3 min.
 D02	Tortelloni ricotta e spinaci	6 gr	3 kg	4 min.
 D03	Tortelloni verdi ricotta e spinaci	6 gr	3 kg	4 min.
 D05	Tortelloni con funghi porcini	6 gr	3 kg	4 min.
 D06	Tortelloni alla bolognese	6 gr	3 kg	4 min.
 D10	Tortelloni alla carne bovina	6 gr	3 kg	4 min.
 D11	Tortelloni ai formaggi	6 gr	3 kg	4 min.
 E01	Giganti agli asparagi	28 gr	3 kg	7 min.
 E02	Giganti con funghi porcini	28 gr	3 kg	7 min.
 E04	Giganti ricotta e spinaci	28 gr	3 kg	7 min.
 E05	Giganti ai gamberoni	28 gr	3 kg	7 min.
 E07	Giganti al formaggio e condimento balsamico	28 gr	3 kg	7 min.
 E09	Giganti neri gamberi e capesante	28 gr	3 kg	7 min.
 E12	Giganti neri al salmone	28 gr	3 kg	7 min.
 E13	Giganti al crudo e zucchine	28 gr	3 kg	7 min.
 E18	Giganti pollo e rucola	28 gr	3 kg	7 min.
 E19	Giganti ai crostacei	28 gr	3 kg	7 min.

	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
	F01	Casarecci con funghi porcini	12 gr	3 kg	4 min.
	F02	Casarecci verdi ricotta e spinaci	12 gr	3 kg	4 min.
	F03	Casarecci ricotta e spinaci	12 gr	3 kg	4 min.
	F04	Casarecci provola e speck	12 gr	3 kg	4 min.
	F05	Casarecci rosa al salmone	12 gr	3 kg	4 min.
	G01	Cupole pomodoro e mozzarella	4 gr	3 kg	3 min.
	G03	Cupole prosciutto cotto e scamorza	4 gr	3 kg	3 min.
	G05	Cupole ai formaggi	4 gr	3 kg	3 min.
	G09	Cupole al tartufo nero	4 gr	3 kg	3 min.
	I01	Fagotti al formaggio	12 gr	3 kg	5 min.
	I03	Fagotti provola e speck	12 gr	3 kg	5 min.
	I04	Fagotti gamberi e capesante	12 gr	3 kg	5 min.
	I05	Fagotti al formaggio e noci	12 gr	3 kg	5 min.
	I07	Fagotti formaggio e pere	12 gr	3 kg	5 min.
	I08	Fagotti al prosciutto crudo	12 gr	3 kg	5 min.
	I09	Fagotti verdi al pesto ligure	12 gr	3 kg	5 min.
	I10	Fagotti rossi ai carciofi	12 gr	3 kg	5 min.
	I13	Fagotti al tartufo nero	12 gr	3 kg	5 min.
	I14	Fagotti pomodoro e mozzarella	12 gr	3 kg	5 min.
	I01G	Fagotti al Gorgonzola DOP	12 gr	3 kg	5 min.
	I05G	Fagotti al Gorgonzola DOP e Noci	12 gr	3 kg	5 min.
	R01	Raviolacci ricotta e spinaci	43 gr	3 kg	7 min.
	R02	Raviolacci con funghi porcini	43 gr	3 kg	7 min.
	R03	Raviolacci ai formaggi	43 gr	3 kg	7 min.
	R04	Raviolacci agli asparagi	43 gr	3 kg	7 min.
	R07	Raviolacci al tartufungo	43 gr	3 kg	7 min.
	R09	Raviolacci cernia e zucchine	43 gr	3 kg	7 min.
	R10	Raviolacci branzino e capesante	43 gr	3 kg	7 min.
	R11	Raviolacci verdi avocado crema di bufala e pomodorini	43 gr	3 kg	7 min.
	R14	Raviolacci rossi branzino e gamberetti	43 gr	3 kg	7 min.
	S01	Panzotti con funghi porcini	25 gr	3 kg	6 min.
	S02	Panzotti alla zucca sfoglia arancio	25 gr	3 kg	6 min.
	S03	Panzotti ai formaggi	25 gr	3 kg	6 min.
	S04	Panzotti mediterranei alle verdure	25 gr	3 kg	6 min.
	S05	Panzotti formaggio e noci	25 gr	3 kg	6 min.
	S06	Panzotti melanzane e scamorza	25 gr	3 kg	6 min.
	S07	Panzotti ai crostacei	25 gr	3 kg	6 min.
	S08	Panzotti alla crema di formaggio e limone	25 gr	3 kg	6 min.
	S11	Panzotti rosa al salmone	25 gr	3 kg	6 min.
	S12	Panzotti alla selvaggina	25 gr	3 kg	6 min.
	S13	Panzotti rossi al foie gras	25 gr	3 kg	6 min.
	S15	Panzotti provola e speck	25 gr	3 kg	6 min.
	S05G	Panzotti al Gorgonzola DOP e Noci	25 gr	3 kg	6 min.
	H01	Cappelletti romagnoli grandi	6 gr	3 kg	4 min.
	H02	Cappelletti romagnoli piccoli	4 gr	3 kg	4 min.

	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
		PASTE LUNGHE			
	L01	Tagliatelle	nido 40 gr	2 kg	3 min.
	L02	Tagliolini	nido 40 gr	2 kg	2 min.
	L03	Spaghetti alla chitarra	nido 70 gr	2 kg	5 min.
	L05	Pappardelle	nido 40 gr	2 kg	3 min.
	L07	Tagliolini al nero di seppia	nido 40 gr	2 kg	2 min.
	L18	Tagliolini verdi	nido 40 gr	2 kg	2 min.
	L19	Tagliolini rossi	nido 40 gr	2 kg	2 min.
	L20	Tagliatelle verdi	nido 40 gr	2 kg	3 min.
	L21	Tagliatelle rosse	nido 40 gr	2 kg	3 min.






	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
		GNOCCHI			
	M01	Gnocchi di patata (1kg x5)	3,5 gr	5 kg	2 min.
	M02	Gnocchetti di patata (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
	M03	Gnocchi di patata verdi (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
	M04	Chicche di patata (1kg x5)	3 gr	5 kg	2 min.
	M05	Gnocchetti casarecci con uovo (1kg x5)	9 gr	5 kg	2 min.






	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
		PASTE ALL'UOVO			
	P01	Garganelli romagnoli	2 gr	3 kg	5 min.
	P02	Gramigna rustica	1 gr	3 kg	2 min.
	P03	Gramigna paglia e fieno	1 gr	3 kg	2 min.
	P04	Maccheroncini al torchio	1 gr	3 kg	3 min.
	P13	Maccheroncini al torchio tricolori	1 gr	3 kg	3 min.
	P05	Rigatoni	4 gr	2,5 kg	3 min.
	P06	Strozzapreti	3,5 gr	3 kg	3 min.
	P17	Soffio di Venere	7 gr	3 kg	2 min.



44011 Argenta (Fe) - Via Ricci Curbastro, 1/C
Tel.+39 0532 318 636 - Fax +39 0532 318637
www.unipasta.it info@unipasta.it

IT
2039 L
CE

	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
		PASTE DA FORNO			
	L04	Sfoglia per lasagna in IQF (5 x2kg)	2,0 kg	10 kg	-
	L08	Sfoglia verde per lasagna in IQF(5x 2kg)	2,0 kg	10 kg	-
	L14	Rosette ricotta e spinaci	60 gr	3 kg	-
	L10	Cannelloni ricotta & spinaci	55 gr	3 kg	-
	L09	Cannelloni alla carne	55 gr	3 kg	-

	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
		PASTE DI SEMOLA			
	P07	Trofiette	1 gr	3 kg	3 min.
	P08	Orecchiette	1 gr	3 kg	3 min.
	P09	Fusilli avellinesi	1 gr	3 kg	3 min.
	P12	Stringoloni al ferretto	3 gr	2,5 kg	3 min.
	P16	Paccheri	10 gr	2 kg	3 min.



44011 Argenta (Fe) - Via Ricci Curbastro, 1/C
Tel.+39 0532 318 636 - Fax +39 0532 318637
www.unipasta.it info@unipasta.it

IT
2039 L
CE

	COD.	PRODOTTO	Peso medio singolo pezzo	Peso di 1 cartone in kg.	Minuti cottura consigliati
		SALSE			
	SPESTO	Pesto ligure	1 kg	3 kg	-
	SPESTOR	Pesto rosso	1 kg	3 kg	-