

LAFARGES[®]

HIGH
QUALITY
ITALIAN
PRODUCT



LAFARGES®

STORIA DI UN AMORE PER LA PASTA

Nel 2007, in un piccolo laboratorio artigianale di Marcello Carbone e Addolorata Bramato, nasce il coraggio di credere in una passione: l'amore per le tradizioni della nostra terra, la Puglia.

La Puglia è il maggiore produttore di grano duro di tutta la nazione, con una stima di circa 343mila ettari di terreno coltivati, con un meritato primo posto in termini di quantità e qualità. Alla base di una buona pasta fresca ripiena o non, lunga o corta, c'è prima di tutto una grande sfoglia, fatta, rigorosamente, di semola di grano duro. La semola di grano duro, infatti, rende elastica la sfoglia e garantisce un'eccellente tenuta in cottura, aspetto fondamentale per l'utilizzo del prodotto.

Nel corso degli anni, la forte richiesta ha permesso ai coniugi Marcello e Ada di investire in tecnologia, con l'acquisto di nuove e moderne attrezzature garantendo il controllo rigoroso di ogni fase della produzione.

Una tradizione ereditata e l'intuizione della surgelazione come il miglior metodo per conservare la pasta, il più naturale, il più antico e l'unico che permette di non utilizzare conservanti, sono stati gli aspetti caratterizzanti per far nascere un brand come, Carbone, amore per la pasta, nel 2016. Visti gli ottimi risultati in campo nazionale ed estero, con il subentro dei tre figli, nel 2019, viene creato un altro marchio: Lafarges. Il nome Lafarges deriva dall'acronimo, prendendo le prime due lettere dei nomi, di Sebastiano, Gabriele e Francesco.

Attualmente è in corso la certificazione secondo gli standard BRC ed IFS.

THE STORY OF A GREAT LOVE FOR PASTA

In 2007, in their small artisanal pasta workshop Marcello Carbone and Addolorata Bramato decided to pluck up the courage and believe in their great passion: love for the Apulian traditions.

Apulia is the biggest producer of durum wheat in Italy with an estimate of about 343 thousand hectares of cultivated land and a well-deserved first place in terms of quantity and quality. To produce good fresh pasta, filled or not, long or short, first of all, you need pukka sheet pasta exclusively made of durum wheat semolina. This ingredient, in fact, makes the sheet of pasta elastic and guarantees an excellent quality of holding its shape when cooked, that is fundamental when the product is used.

Over the years, high demand for their products allowed Marcello and Ada to invest in technologies through the purchase of modern equipment and the guarantee of meticulous controls at each step of the production.

An inherited tradition and the genial insight to use freezing as the best and most natural and ancient method to preserve pasta, the only that allows to not use preservatives, were the main aspects that made possible the creation of the new brand Carbone, amore per la pasta (love for pasta) in 2016.

Having achieved excellent results at home and abroad, when in 2019 their three children took over, another brand is created: Lafarges. The name Lafarges, in fact, is an acronym for the first few letters of the names Sebastiano, Gabriele and Francesco.

Certification is currently underway according to BRC and IFS standards.

UNA GAMMA DI PRODOTTI COMPLETA

Il prodotto prima di tutto; un vasto assortimento di prodotti per rispondere a tutte le esigenze dei ristoratori.

A COMPLETE RANGE OF PRODUCTS

The product first; a wide selection of products to meet all the needs of restaurants.

SICUREZZA E QUALITÀ COSTANTE

Quantità e qualità possono convivere in piena armonia; una struttura specializzata e “dedicata” per assicurare i più elevati standard qualitativi: si lavora solo con prodotti naturali e sistemi di certificazioni che assicurano il controllo integrale della filiera.

CONSTANT SAFETY AND QUALITY

Quantity and quality can coexist in full harmony; a specialized, “dedicated” structure to ensure the highest quality standards: we use only natural products and certification systems that ensure the total control of the production chain.

AUTENTICA TRADIZIONE

La scelta di mantenere la tradizione della pasta come si faceva una volta ci ha portato a realizzare una referenza interamente fatta a mano (**Sagne ‘ncannulate** = ritorte), dedicata a masserie, agriturismi, trattorie e sale ricevimenti.

GENUINE TRADITION

We have chosen to keep the tradition of the handmade pasta (Sagne ‘ncannulate=long twisted handmade pasta), reserved to masserie, farmhouses, trattorie and banqueting halls.

TRADIZIONE E NUOVE TENDENZE

La sfoglia integrale, non all'uovo, e il ripieno dato dalla semplicità di due ingredienti poveri, le fave secche decorticate e le cicorie selvatiche, erbe spontanee dal sapore amarognolo, danno vita a un piatto rustico e saporito, tipico della cucina pugliese: i **Quadrelli integrali con fave e cicorie**.

TRADITION AND NEW TRENDS

The wholewheat sheet, no eggs, as well as the filling prepared using simple ingredients such as decorticated dried broad beans, wild chicory and herbs with their bitterish flavour, create a rustic savoury dish of the typical Apulian cuisine: the wholemeal Quadrelli with broad beans and chicory.

Sagne ‘ncannulate

Ingredienti:

Semolato di grano duro, semola di grano duro integrale 22%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, wholemeal durum wheat semolina 22%, water.



ritorte a mano

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C157	8054314109685	9	6x350 g	2,10	2/3 min

Quadrelli integrali con fave e cicorie

Ingredienti del ripieno 58%:

Fave 46%, cicorie 34%, pangrattato, patate, carote, sedano, olio extravergine d'oliva, aglio, menta, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, semola integrale di grano duro 22%, acqua.

Ingredients of the filling 58%:

Broad beans 46%, chicory 34%, breadcrumbs, potatoes, carrots, celery, extra virgin olive oil, garlic, mint, salt, pepper.

Ingredients of the sheet pasta:

Durum wheat semolina, wholemeal durum wheat semolina 22%, water.



vegan

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R477	8054314109753	16	12x380 g	4,56	5 min

“La vita è una combinazione di pasta e magia”

“Life is a combination of pasta and magic”

Federico Fellini

Capunti di semola di grano duro

Ingredienti:
Semola di grano duro 74%,
acqua.

Ingredients:
*Durum wheat semolina 74%,
water.*



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C139	8054314109500	2,5	20x430 g	8,60	2/3 min

Caserecce di semola di grano duro

Ingredienti:
Semola di grano duro 77%,
acqua.

Ingredients:
*Durum wheat semolina 77%,
water.*



**trafilata
al bronzo**

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C140	8054314109517	2	20x350 g	7,00	2/3 min

Cavatelli di semola di grano duro

Ingredienti:
Semola di grano duro 74%,
acqua.

Ingredients:
*Durum wheat semolina 74%,
water.*



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C141	8054314109524	1,6	20x430 g	8,60	2/3 min

Pizzoccheri *specialità della Valtellina*

Ingredienti:
Semola di grano duro,
farina di grano saraceno integrale 28%,
sale, acqua.

Ingredients:
*Durum wheat semolina, wholemeal
buckwheat flour 28%, salt, water.*



**trafilati
al bronzo**

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C156	8054314108596	2	1x5 kg	3,00	2/3 min

Foglie d'ulivo di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 74%,
acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina 74%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C142	8054314109531	2,5	20x430 g	8,60	2/3 min

Foglie d'ulivo verdi

Ingredienti:

Semola di grano duro,
spinaci 15%, acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina,
spinach 15%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C143	8054314109548	2,5	12x430 g	5,16	2/3 min

Foglie d'ulivo al grano arso

Ingredienti:

Semola di grano duro,
grano arso 8%, acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina,
burnt wheat flour 8%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C144	8054314108534	2,5	12x430 g	5,16	2/3 min

Maccheroni integrali

Ingredienti:

Semola di grano duro,
semola integrale di grano duro 22%,
acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina,
wholemeal durum wheat 22%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C146	8054314107063	2	20x430 g	8,60	2/3 min

Orecchiette di semola di grano duro

Ingredienti:
Semola di grano duro 74%,
acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina 74%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C148	8054314109616	1,5	20x430 g	8,60	2/3 min

Orecchiette integrali

Ingredienti:
Semola di grano duro,
semola integrale di grano duro 22%, acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina,
wholemeal durum wheat
semolina 22%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C152	8054314109654	1,5	20x430 g	8,60	2/3 min

Orecchiette alla canapa

Ingredienti:
Semola di grano duro,
farina di semi di canapa 8%,
acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina,
hemp seed flour 8%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C151	8054314109647	1,5	12x430 g	5,16	2/3 min

Orecchiette di semola di grano duro Senatore Cappelli

Ingredienti:
Semola di grano duro
Senatore Cappelli 74%, acqua.

Ingredients:
"Senatore Cappelli"
durum wheat semolina 74%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C153	8054314109661	1,5	12x430 g	5,16	2/3 min

Orecchiette al grano arso

Ingredienti:

Semola di grano duro, grano arso 8%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, burnt wheat flour 8%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C150	8054314109630	1,5	12x430 g	5,16	2/3 min

Maccheroni calabresi

Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C147	8054314107049	2	20x350 g	7,00	2/3 min

Orecchiette ai cereali

Ingredienti:

Semola di grano duro 42%, farina di grano tenero tipo 2 14%, farina di segale integrale 5%, farina di orzo 3%, farina di avena 3%, farina di farro 2%, farina di grano saraceno 2%, farina di mais 2%, farina di riso 1%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 42%, soft wheat flour type 2 14%, wholemeal rye flour 5%, barley flour 3%, oatmeal 3%, spelt flour 2%, buckwheat flour 2%, corn flour 2%, rice flour 1%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C149	8054314109623	2	12x430 g	5,16	2/3 min

Maccheroni di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 74%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 74%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C145	8054314109562	2	20x430 g	8,60	2/3 min

LAFARGES®



Calamarata di semola
di grano duro

Calamarata al prezzemolo

Ingredienti:

Semola di grano duro,
acqua, prezzemolo 3%.

Ingredients:

Durum wheat semolina,
water, parsley 3%.



trafilata
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C138	8054314109456	3	16x350 g	5,60	2/3 min

Calamarata di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 78%,
acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 78%,
water.



trafilata
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C137	8054314109494	3	16x350 g	5,60	2/3 min

Paccheri di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 78%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 78%, water.



trafilati
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C149	8054314109623	8	16x350 g	5,60	2/3 min

Paccheri alla curcuma

Ingredienti:

Semola di grano duro,
acqua, curcuma 4%.

Ingredients:

Durum wheat semolina,
water, turmeric 4%.



trafilati
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C155	8054314108589	8	16x350 g	5,60	2/3 min

Scialatielli di semola di grano duro

Ingredienti:
Semola di grano duro 77%,
acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina 77%,
water.



trafilati
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C158	8054314107186	2	1x5 kg	5,00	2/3 min

Scialatielli al grano arso

Ingredienti:
Semola di grano duro,
grano arso 8%, acqua.

Ingredients:
Durum wheat semolina,
burnt wheat flour 8%, water.



trafilati
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C160	8054314107193	2	1x5 kg	5,00	2/3 min

Spaghettoni al grano antico Saragolla

Ingredienti:
Semola integrale di grano duro Saragolla
macinato a pietra 74%, acqua.

Ingredients:
Saragolla stoneground whole
durum wheat semolina 74%, water.



trafilati
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N651	8054314106684	80	16x350 g	5,60	2/3 min

Scialatielli con prezzemolo e aglio

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua,
prezzemolo 3%, aglio 1%.

Ingredients:
Durum wheat semolina, water,
parsley 3%, garlic 1%.



trafilati
al bronzo

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C159	8054314107209	2	1x5 kg	5,00	2/3 min

Treccine di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 74%,
acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 74%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C161	8054314109692	1,7	20x430 g	8,60	2/3 min

Troccoli pugliesi

Ingredienti:

Semola di grano duro,
acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C163	8054314107605	80	1x4,5 kg	4,50	2/3 min

Tria di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 77%,
acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 77%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C162	8054314107223	1	1x3,5 kg	3,50	2/3 min

Trofie di semola di grano duro

Ingredienti:

Semola di grano duro 74%,
acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina 74%,
water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
C164	8054314109708	1,3	20x430 g	8,60	2/3 min

LAFARGES[®]



Sagne 'ncannulate

Fettuccine all'uovo

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L301	8054314107292	90	16x350 g	5,60	2/3 min

Tagliatelle verdi

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, spinaci 13%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs, spinach 13%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L304	8054314107278	65	16x350 g	5,60	2/3 min

Tagliatelle all'uovo

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L302	8054314107261	65	16x350 g	5,60	2/3 min

Tagliatelle al vino primitivo

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, vino primitivo 14%, barbabietola rossa.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs, Primitivo wine 14%, beetroot.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L303	8054314107285	65	16x350 g	5,60	2/3 min

Pappardelle all'uovo

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L305	8054314107308	8	16x350 g	5,60	2/3 min

Tagliolini all'uovo

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L307	8054314107339	75	16x350 g	5,60	2/3 min

Pappardelle al basilico

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, basilico 3%.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs, water, basil 3%.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L306	8054314107315	8	16x350 g	5,60	2/3 min

Tagliolini al nero di seppia

Ingredienti:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, nero di seppia 2%.

Ingredients:

Durum wheat semolina, barn eggs, water, squid ink 2%.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
L308	8054314107346	75	16x350 g	5,60	2/3 min

Gnocchi di patate

Ingredienti:

Purè di patate 64%, acqua, farina di grano tenero, tuorlo d'uovo, farina di riso, sale.

Ingredients:

Potato purée 64%, water, soft wheat flour, yolk, rice flour, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
G231	8054314107353	5	16x430 g	6,88	1/2 min

Solitamente vengono conditi con sugo di carne o al ragù, ma anche in bianco con burro fuso e formaggio, con l'aggiunta di aromi come la salvia, o spezie come la noce moscata o la cannella.

Uno dei piatti campani più conosciuti in Italia e all'estero sono gli Gnocchi alla sorrentina, preparati in tutti i ristoranti del mondo! Ciò che rende questo piatto di gnocchi così amato è la sua semplicità: sapori mediterranei e genuinità uniti alla facile preparazione.

They are usually seasoned with meat sauce or ragù, but also in white with melted butter and cheese, with the addition of aromas such as sage, or spices such as nutmeg or cinnamon.

One of the best known Campania dishes in Italy and abroad are the "Gnocchi alla sorrentina", prepared in all restaurants around the world! What makes this gnocchi dish so popular is its simplicity: Mediterranean flavors and genuineness combined with easy preparation.

Gnocchi di patate con spinaci

Ingredienti:

Purè di patate 55%, acqua, farina di grano tenero, spinaci 11%, tuorlo d'uovo, farina di riso, sale.

Ingredients:

Potato purée 55%, water, soft wheat flour, spinach 11%, yolk, rice flour, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
G233	8054314108633	5	16x430 g	6,88	1/2 min

Gnocchi di patate con rapa rossa

Ingredienti:

Purè di patate 55%, acqua, farina di grano tenero, barbabietola rossa 11%, tuorlo d'uovo, farina di riso, sale.

Ingredients:

Potato purée 55%, water, soft wheat flour, beetroot 11%, yolk, rice flour, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
G232	8054314108626	5	16x430 g	6,88	1/2 min

LAFARGES





Quadrelli
alle carni brasate

Mezzelune alle carni brasate

Ingredienti del ripieno 65%:

Carne di bovino e suino brasata 35%, mortadella, Grana Padano DOP, pangrattato, albume d'uovo, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 65%:

Beef and pork braised meat 35%, mortadella, Grana Padano PDO, breadcrumbs, egg white, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R482	8054314109807	25	12x380 g	4,56	5 min

Petali con cime di rapa e caciocavallo

Ingredienti del ripieno 62%:

Cime di rapa brasate 48%, ricotta vaccina, Caciocavallo Silano DOP 19%, Grana Padano DOP, pangrattato, albume d'uovo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 62%:

Braised broccoli rabe 48%, ricotta cheese, Caciocavallo Silano PDO cheese 19%, Grana Padano PDO, breadcrumbs, egg white, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R484	8054314109821	18	12x380 g	4,56	5 min

Mezzelune ai funghi porcini

Ingredienti del ripieno 63%:

Funghi misti 55% (champignon, shiitake, sfandrina, famigliola gialla), ricotta vaccina, funghi porcini 5%, pangrattato, olio extravergine di oliva, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Mixed mushrooms 55% (champignon, shiitake, oyster, changeable pholiota), ricotta cheese, porcini mushrooms 5%, breadcrumbs, extra virgin olive oil, onion, garlic, parsley, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R481	8054314109791	25	12x380 g	4,56	5 min

Quadrelli alle carni brasate

Ingredienti del ripieno 63%:

Carne di bovino e suino brasata 35%, mortadella, Grana Padano DOP, pangrattato, albume d'uovo, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Beef and pork braised meat 35%, mortadella, Grana Padano PDO, breadcrumbs, egg white, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R487	8054314106882	14	12x380 g	4,56	5 min

Quadrelli della Valle d'Itria con capocollo e punte di asparagi

Ingredienti del ripieno 63%:

Capocollo 27%, punte di asparagi 26%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Capocollo 27%, asparagus tips 26%, ricotta cheese, Grana Padano PDO, breadcrumbs, extra virgin olive oil, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N648	8054314109395	16	12x380 g	4,56	5 min

Quadrelli di burrata di Puglia

Ingredienti del ripieno 63%:

Burrata 74%, ricotta, olio extravergine di oliva, pepe, sale.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Burrata cheese 74%, ricotta cheese, extra virgin olive oil, pepper, salt.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R488	8054314109845	20	12x380 g	4,56	5 min

Petali con pecorino e fichi

Ingredienti del ripieno 62%:

Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, fichi 14%, cannella, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 62%:

Pecorino Romano PDO cheese 27%, ricotta cheese, figs 14%, cinnamon, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N647	8054314109371	18	12x380 g	4,56	5 min

Ravioli con ricotta e spinaci

Ingredienti del ripieno 59%:

Ricotta 67%, spinaci 26%, Grana Padano DOP, pangrattato, menta, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 59%:

Ricotta cheese 67%, spinach 26%, Grana Padano PDO, breadcrumbs, mint, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R479	8054314106844	14	12x380 g	4,56	5 min

Cuori rossi ai formaggi

Ingredienti del ripieno 55%:

Formaggi 63% (mascarpone, Asiago DOP, Parmigiano Reggiano DOP, formaggio a pasta filata), ricotta, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, rapa rossa 15%, acqua.

Ingredients of the filling 55%:

Cheese 63% (mascarpone cheese, Asiago PDO cheese, Parmigiano Reggiano PDO, stretched curd cheese), ricotta cheese, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, beetroot 15%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R480	8054314109784	14	12x380 g	4,56	5 min

Ravioli verdi con punte di asparagi

Ingredienti del ripieno 62%:

Ricotta 59%, asparagi 32%, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, erba cipollina, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, spinaci, acqua.

Ingredients of the filling 62%:

Ricotta cheese 59%, asparagus tips 32%, Grana Padano PDO, breadcrumbs, extra virgin olive oil, chives, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, spinach, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R478	8054314109777	16	12x380 g	4,56	5 min

Raviolacci di zucca violina

Ingredienti del ripieno 63%:

Zucca 56%, Parmigiano Reggiano DOP, biscotto amaretto, ricotta, pangrattato, noce moscata, erba cipollina, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Squash 56%, Parmigiano Reggiano PDO, amaretti biscuits, ricotta cheese, breadcrumbs, nutmeg, chives, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R476	8054314109746	16	12x380 g	4,56	5 min

Quadrelli del Mediterraneo con pomodori secchi, olive nere e colatura di alici

Ingredienti del ripieno 58%:

Ricotta, pomodori secchi 13%, olive nere 7%, Grana Padano DOP, ricotta salata, pangrattato, colatura di alici 2%, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 58%:

Ricotta cheese, sun-dried tomatoes 13%, black olives 7%, Grana Padano PDO, salted ricotta cheese, breadcrumbs, anchovy sauce 2%, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R486	8054314109838	16	12x380 g	4,56	5 min

Mezzelune con melanzane e scamorza

Ingredienti del ripieno 63%:

Melanzane 48%, scamorza 19%, ricotta, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pangrattato, basilico, pepe, sale.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Aubergine 48%, scamorza cheese 19%, ricotta cheese, Grana Padano PDO, Pecorino Romano PDO cheese, breadcrumbs, basil, pepper, salt.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N483	8054314109814	25	12x380 g	4,56	5 min

Tortellini alla moda di Bologna

Ingredienti del ripieno 62%:

Carne di bovino e suino brasata 35%, mortadella, Grana Padano DOP, pangrattato, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 62%:

Beef and pork braised meat 35%, mortadella, Grana Padano PDO, breadcrumbs, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R489	8054314107438	2	16x350 g	5,60	5 min

Preziosi al grano arso con speck e radicchio rosso

Ingredienti del ripieno 63%:

Speck 48%, ricotta, radicchio rosso 35%, olio extravergine di oliva, noce moscata, timo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5% farina di grano arso 8%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Smoked cured ham 48%, ricotta cheese, red radicchio 35%, extra virgin olive oil, nutmeg, thyme, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, burnt wheat flour 8%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R485	8054314106851	18	12x380 g	4,56	5 min

I chicchi di grano bruciati e rimasti a terra, venivano raccolti e macinati per farne una farina.

Il grano arso è una farina dalle origini antiche: i proprietari terrieri dopo la mietitura del grano bruciavano le stoppie (procedimento che rendeva anche più fertile il terreno) e lasciavano a disposizione dei contadini tutto ciò che rimaneva nel campo.

Quando l'impero dei latifondi è tramontato, il grano arso è scomparso dal consumo. Il suo ritorno, assai recente, si deve a ristoratori e produttori che ne hanno riscoperto l'utilizzo in cucina.

Burnt and left in the field after harvest, grains of wheat were picked up and milled to produce flour.

Burnt wheat is a kind of flour of ancient origins: after harvest, landowners used to burn the stubble (through this process they made the land more fertile) and leave what remained on the ground available for the farmers.

When the large landed estate system came to an end, the burnt wheat use disappeared. Its very recent comeback is due to some restaurant owners and producers who have rediscovered it for cooking use.

LAFARGES®



Raviolacci
di zucca violina

Cuori alla cernia

Ingredienti del ripieno 63%:

Cernia 39%, pesce bianco, ricotta, pangrattato, olio extravergine di oliva, timo, prezzemolo, pepe, sale.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Grouper 39%, white fish, ricotta cheese, breadcrumbs, extra virgin olive oil, thyme, parsley, pepper, salt.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R491	8054314109876	14	12x380 g	4,56	5 min

Medaglioni con rana pescatrice

Ingredienti del ripieno 63%:

Rana pescatrice 43%, ricotta, pangrattato, vino, olio extravergine di oliva, limone, aglio, scalogno, prezzemolo, timo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Angler fish 43%, ricotta cheese, breadcrumbs, wine, extra virgin olive oil, lemon, garlic, shallot, parsley, thyme, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R494	8054314109906	25	12x380 g	4,56	5 min

Rettangoli alla cernia

Ingredienti del ripieno 63%:

Cernia 39%, pesce bianco, ricotta, pangrattato, olio extravergine di oliva, timo, prezzemolo, pepe, sale.

Ingredienti della sfoglia:

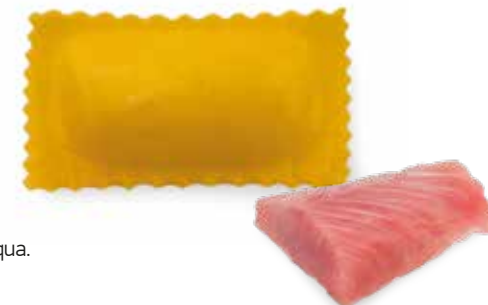
Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Grouper 39%, white fish, ricotta cheese, breadcrumbs, extra virgin olive oil, thyme, parsley, pepper, salt.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R497	8054314109920	20	12x380 g	4,56	5 min

Triangoli al pesce spada

Ingredienti del ripieno 59%:

Pesce spada 67%, ricotta, pangrattato, olio extravergine di oliva, finocchietto selvatico, timo, limone, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 59%:

Swordfish 67%, ricotta cheese, breadcrumbs, extra virgin olive oil, wild fennel, thyme, lemon, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R498	8054314109937	18	12x380 g	4,56	5 min

Lingotti ai crostacei

Ingredienti del ripieno 63%:

Crostacei 64% (gamberi del mare del nord, polpa di granchio, polpa di astice), ricotta, fondo di crostacei, pangrattato, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, cipolla, prezzemolo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Shellfish 64% (North Sea prawns, crab meat, lobster meat), ricotta cheese, shellfish bisque, breadcrumbs, tomato, extra virgin olive oil, garlic, onion, parsley, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R492	8054314109883	20	12x380 g	4,56	5 min

Medaglioni al salmone

Ingredienti del ripieno 63%:

Salmone 43%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua

Ingredients of the filling 63%:

Salmon 43%, ricotta cheese, Grana Padano PDO, breadcrumbs, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R490	8054314109852	25	12x380 g	4,56	5 min

Medaglioni neri al salmone

Ingredienti del ripieno 63%:

Salmone 43%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua, nero di seppia 3%.

Ingredients of the filling 63%:

Salmon 43%, ricotta cheese, Grana Padano PDO, breadcrumbs, extra virgin olive oil, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water, squid ink 3%.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R495	8054314109913	25	12x380 g	4,56	5 min

Medaglioni con gamberi e pistacchi

Ingredienti del ripieno 63%:

Gamberi del mare del nord 47%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, pistacchi 9%, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

North Sea prawns 47%, ricotta cheese, Grana Padano PDO, breadcrumbs, pistachios 9%, extra virgin olive oil, parsley, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R493	8054314109890	25	12x380 g	4,56	5 min

Rettangoli agli scampi

Ingredienti del ripieno 63%:

Scampi 21%, ricotta, gamberi, pangrattato, concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Scampi 21%, ricotta cheese, prawns, breadcrumbs, tomato paste, extra virgin olive oil, parsley, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18.5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N658	8054314101801	20	12x380 g	4,56	5 min

Quadrelli allo scorfano

Ingredienti del ripieno 65%:

Scorfano 49%, ricotta, pangrattato, olio extravergine di oliva, prezzemolo, cipolla, vino, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 65%:

Scorpion fish 49%, ricotta cheese, breadcrumbs, extra virgin olive oil, parsley, onion, wine, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18.5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
R496	8054314106899	20	12x380 g	4,56	5 min

Rettangoli all'astice

Ingredienti del ripieno 63%:

Astice 24%, ricotta, polpa di granchio, pangrattato, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, prezzemolo, pepe, sale.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Lobster 24%, ricotta cheese, crab meat, breadcrumbs, extra virgin olive oil, tomato paste, parsley, pepper, salt.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18.5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N559	8054314101818	20	12x380 g	4,56	5 min

La ricetta dei ravioli ripieni di scorfano è un piatto tipico delle zone costiere del centro e nord Italia, che unisce la tradizione della pasta ripiena fatta in casa alla materia prima che arriva fresca direttamente dal mare. Si prestano benissimo alla realizzazione di ricette sfiziose e primi piatti saporiti e raffinati.

Ravioli stuffed with scorpion fish is a typical dish of the Northern and Central Italian coastal areas. It combines the homemade stuffed pasta tradition with the fresh ingredient coming from the sea. It is particularly suitable for creating delicious recipes and fine tasty main courses.

LAFARGES[®]



Sfoglia all'uovo

Cannelloni con baccalà e pomodorini

Ingredienti del ripieno 75%:

Baccalà 38%, ricotta, pomodorini, olio extra vergine di oliva, vino bianco, prezzemolo, timo, aglio, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 75%:

Salted codfish 38%, ricotta cheese, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, white wine, parsley, thyme, garlic, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F592	8054314108855	85	5x600 g	3,00	20 min

Cannelloni con carne

Ingredienti del ripieno 75%:

Carne di bovino e suino brasata 38%, mortadella, fiordilatte, besciamella, Grana Padano DOP, pomodoro, olio extravergine di oliva, vino, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 75%:

Beef and pork braised meat 38%, mortadella, fiordilatte cheese, bechamel sauce, Grana Padano PDO, tomato, extra virgin olive oil, wine, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F589	8054314109302	85	5x600 g	3,00	20 min

Cannelloni con carne e funghi

Ingredienti del ripieno 75%:

Carne di bovino e suino brasata 33%, mortadella, fiordilatte, funghi misti con porcini 19%, besciamella, Grana Padano DOP, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 75%:

Beef and pork braised meat 33%, mortadella, fiordilatte cheese, mushrooms mixed with porcini 19%, bechamel sauce, Grana Padano PDO, tomato, extra virgin olive oil, garlic, parsley, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F591	8054314107537	85	5x600 g	3,00	20 min

Cannelloni con ricotta e spinaci

Ingredienti del ripieno 75%:

Ricotta 62%, fiordilatte, spinaci 21%, Grana Padano DOP, besciamella, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 75%:

Ricotta cheese 62%, fiordilatte cheese, spinach 21%, Grana Padano PDO, bechamel sauce, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F590	8054314109319	85	5x600 g	3,00	20 min

Crespelle con ricotta e spinaci

Ingredienti del ripieno 75%:

Ricotta 62%, fiordilatte, spinaci 21%, Grana Padano DOP, besciamella, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Latte, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra 22%, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients of the filling 75%:

Ricotta cheese 62%, fiordilatte cheese, spinach 21%, Grana Padano PDO, bechamel sauce, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Milk, soft wheat flour, barn eggs 22%, sunflower oil, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F594	8054314109333	85	5x600 g	3,00	20 min

Crespelle con carne e funghi

Ingredienti del ripieno 65%:

Carne di bovino e suino brasata 33%, mortadella, fiordilatte, funghi misti con porcini 19%, besciamella, Grana Padano DOP, pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Latte, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra 22%, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients of the filling 65%:

Beef and pork braised meat 33%, mortadella, fiordilatte cheese, mushrooms mixed with porcini 19%, bechamel sauce, Grana Padano PDO, tomato, extra virgin olive oil, garlic, parsley, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Milk, soft wheat flour, barn eggs 22%, sunflower oil, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F595	8054314107568	85	5x600 g	3,00	20 min

Crespelle con carne

Ingredienti del ripieno 65%:

Carne di bovino e suino brasata 38%, mortadella, fiordilatte, besciamella, Grana Padano DOP, pomodoro, olio extravergine di oliva, vino, noce moscata, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Latte, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra 22%, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients of the filling 65%:

Beef and pork braised meat 38%, mortadella, fiordilatte cheese, bechamel sauce, Grana Padano PDO, tomato, extra virgin olive oil, wine, nutmeg, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Milk, soft wheat flour, barn eggs 22%, sunflower oil, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F593	8054314109326	85	5x600 g	3,00	20 min

Crespelle naturali 18x18

Ingredienti:

Latte, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra 22%, olio di semi di girasole, sale.

Ingredients:

Milk, soft wheat flour, barn eggs 22%, sunflower oil, salt.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N648	8054314109388	25	10x280 g	2,80	-

Sfoglia all'uovo 46x25

Ingredienti:

Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova 20%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, soft wheat flour, eggs 20%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F598	8054314107384	166	5x2 kg	10,00	-

Sfoglia verde 46x25

Ingredienti:

Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova 20%, spinaci 8%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, soft wheat flour, eggs 20%, spinach 8%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F599	8054314106660	182	5x2 kg	10,00	-

Girelle con prosciutto cotto e formaggio

Ingredienti del ripieno 58%:

Prosciutto cotto 47%, formaggio a pasta filata 36%, besciamella.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 58%:

Cooked ham 47%, stretched curd cheese 36%, bechamel sauce.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F596	8054314109340	75	5x600 g	3,00	20 min

Girelle con ricotta e spinaci

Ingredienti del ripieno 58%:

Ricotta 69%, spinaci 21%, Grana Padano DOP, besciamella, salvia, menta, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 58%:

Ricotta 69%, spinach 21%, Grana Padano PDO, bechamel sauce, sage, mint, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
F597	8054314109357	75	5x600 g	3,00	20 min

Quadrelli di cacao con pere caramellate al vino rosso e cioccolato

prefritti

Ingredienti del ripieno 61%:

Pere caramellate al vino rosso 36%, ricotta, cioccolato 7%, mascarpone, panna vegetale, pangrattato, zucchero, cannella.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, cacao amaro 7%, acqua.

Ingredients of the filling 61%:

Pears caramelized in red wine 36%, ricotta cheese, chocolate 7%, mascarpone cheese, vegetable cooking cream, breadcrumbs, sugar, cinnamon.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, unsweetened cocoa powder 7%, water.



I quadrelli di cacao con pere caramellate al vino rosso e cioccolato sono particolarmente delicati e dal sapore intenso, indicati come dolce di fine pasto soprattutto nei periodi più freddi. Al contrario, in estate, vengono accompagnati da una pallina di gelato e da una nota croccante data dalle mandorle tostate.

Cocoa quadrelli with pears caramelized in red wine and chocolate have a special delicate flavour, but intense at the same time. They are recommended as dessert mainly in the coldest months, while in the summer they are served with a scoop of ice cream and crispy toasted almonds.

Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
D781	8054314108848	14	16x200 g	3,20	6/7 min



Quadrelli di curcuma al gorgonzola

Ingredienti del ripieno 63%:

Gorgonzola DOP 52%, ricotta, pangrattato, Grana Padano DOP, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, curcuma 4%.

Ingredients of the filling 63%:

Gorgonzola PDO cheese 52%, ricotta cheese, breadcrumbs, Grana Padano PDO, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water, turmeric 4%.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N646	8054314109364	16	12x380 g	4,56	5 min

Quadrelli con tartufo

Ingredienti del ripieno 63%:

Ricotta, mascarpone, crema di tartufo 11%, Grana Padano DOP, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro 100% Italia, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Ricotta cheese, mascarpone cheese, truffle cream 11%, Grana Padano PDO, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina 100% Italy, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N655	8054314108879	18	12x380 g	4,56	5 min

Tagliolini al grano saraceno

Ingredienti:

Semola di grano duro, farina di grano saraceno 29%, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients:

Durum wheat semolina, buckwheat flour 29%, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N650	8054314106677	75	16x350 g	5,60	2/3 min

Quadrelli con gamberi mandorle e maggiorana

Ingredienti del ripieno 63%:

Gamberi 48%, ricotta, Grana Padano DOP, granella di mandorle 3%, olio extravergine di oliva, maggiorana 0,15%, sale, pepe.

Ingredienti della sfoglia:

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredients of the filling 63%:

Prawns 48%, ricotta cheese, Grana Padano PDO, ground almonds 3%, extra virgin olive oil, marjoram 0,15%, salt, pepper.

Ingredients of the pasta sheet:

Durum wheat semolina, barn eggs 18,5%, water.



Codice Code	Codice EAN Ean Code	Peso unità (g) Unit weight (g)	Confezionamento Packaging	Peso cartone (kg) Weight box (kg)	Tempo di cottura Cooking time
N649	8054314109401	16	12x380 g	4,56	5 min

LAFARGES®



LAFARGES®

Sede legale:

73039 Tricase (LE) - Italy - Via L. Galvani, 24

Sedi operative:

73039 Tricase (LE) - Italy - Via G. Filangieri, 10

73035 Miggiano (LE) - Italy - S.S. 275 Maglie-Leuca



www.lafarges.it
info@lafarges.it



HIGH
QUALITY
ITALIAN
PRODUCT

