

KATALOG PRODUKTÓW
CATALOGO GENERALE

Edizione 41
Polski | Italiano

dal 1950
Canuti
PASTA ARTISANS

Pastai dal 1950

Pasta fresca surgelata made in Italy per la ristorazione
Świeżo-mrożony makaron wyprodukowany we Włoszech dla sektora Ho.Re.Ca



trattiene perfettamente il sugo!



MAKA POCHODZENIA
WŁOSKIEGO
FARINE DI
ORIGINE ITALIANA



JAJA Z WOLNEGO WYBIEGU
UOVA DI GALLINE DA
ALLEVAMENTO A TERRA



PRODUKCJA RZEMIEŚLNICZA
ŚWIEŻO-MROŻONEGO
MAKARONU
GLI ARTIGIANI DELLA
PASTA FRESCA SURGELATA

“La vita è una combinazione di magia e pasta”

(Federico Fellini)

“Życie jest połączeniem makaronu i magii”

(Federico Fellini)



70
Years
2020
Anniversary

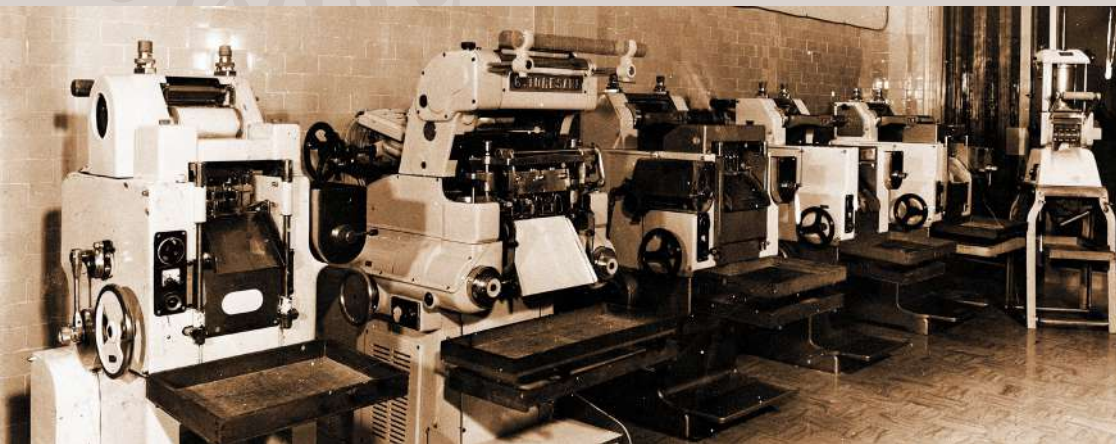
Mistrzowie produkcji makaronu od 1950

- W 1950 roku Mario Canuti otworzył swoją pierwszą fabrykę w Rimini, w regionie Emilia-Romagna, w której rozpoczął produkcję makaronów Canuti
- Od tego czasu firma Canuti specjalizuje się w produkcji mrożonych, świeżych makaronów dla profesjonalistów z branży gastronomicznej
- Dziś Canuti wykorzystuje swoje tradycyjne metody rzemieślnicze w nowoczesnych fabrykach
- Canuti może pochwalić się prestiżowymi międzynarodowymi certyfikatami:



Pastai dal 1950

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



Dlaczego mrozimy swoje makarony?

- Może być przechowywany aż 18 miesięcy w temp. -18°C (0°F)
- Właściwości organoleptyczne (zapach, smak, kolor) i właściwości odżywcze pozostają bez zmian
- Produkt jest gotowy do użycia bez konieczności rozmrażania
- Makaron mrożony to lepsza kontrola food-costu: z zamrażarki wyciągasz tylko tyle makaronu, ile potrzebujesz do przygotowania swoich dań
- Dzięki technologii IQF (polegającej na mrożeniu każdego produktu indywidualnie), makaron nie skleja się i możesz wyjąć z opakowania taką ilość makaronu, na jakiej Ci zależy

Perchè surgeliamo la pasta fresca?

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



Nasze składniki

Bardzo skrupulatnie dobieramy dostawców surowców do produkcji makaronu Canuti. Nasze produkty powstają ze składników, które selekcjonujemy i wykorzystujemy do produkcji jeszcze tego samego dnia. Staramy się, aby docierały do nas w całości, jeszcze nieprzetworzone, dzięki czemu możemy samodzielnie przygotować je w naszej domowej kuchni. Wszystkie nasze makarony nadziewane i długie są:

- Produkowane z **mąki pochodzącej z Włoch**: delikatna mąka z samego serca ziaren pszenicy oraz pszenna mąka durum
- Zawierają tylko najwyższej jakości **jaja z wolnego wybiegu** pochodzenia włoskiego.
- Składniki wykorzystywane do produkcji nie są genetycznie modyfikowane, są pozbawione promieniowania jonizującego i nie zawierają konserwantów, a poszczególne składniki makaronu posiadają certyfikaty DOP.

Le nostre materie prime

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

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

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

Tradycyjne
ciasto regionu Emilia Romagna



Sfoglia tradizionale
Romagnola

Mąka pochodząca
z Włoch



Farine di
origine Italiana

Jaja z wolnego
wybiegu



Uova di galline da
allevamento a terra

Bez dodatku konserwantów
i barwników



Senza conservanti
o coloranti aggiunti

Mistrzowie wyrobu ciasta

Nasz makaron to odzwierciedlenie tradycji wyrobienia ciasta w regionie Emilia - Romagna. Jest naturalnie chropowaty, niczym ręcznie robiony, domowy makaron. Przygotowywany przez ekspertów "sfogline" z Rimini **za pomocą matrycy z brązu.**

- Ciasto doskonale odzwierciedla ciasto ręcznie robione
- Posiada porowatą i chropowatą strukturę
- Doskonale wchłania sosy i inne dodatki
- Posiada charakterystyczny, intensywnie żółty kolor
- Charakteryzuje się silnym aromatem mąki i jajek

I maestri della trafilatura

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

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



Kształty makaronów nadziewanych Canuti

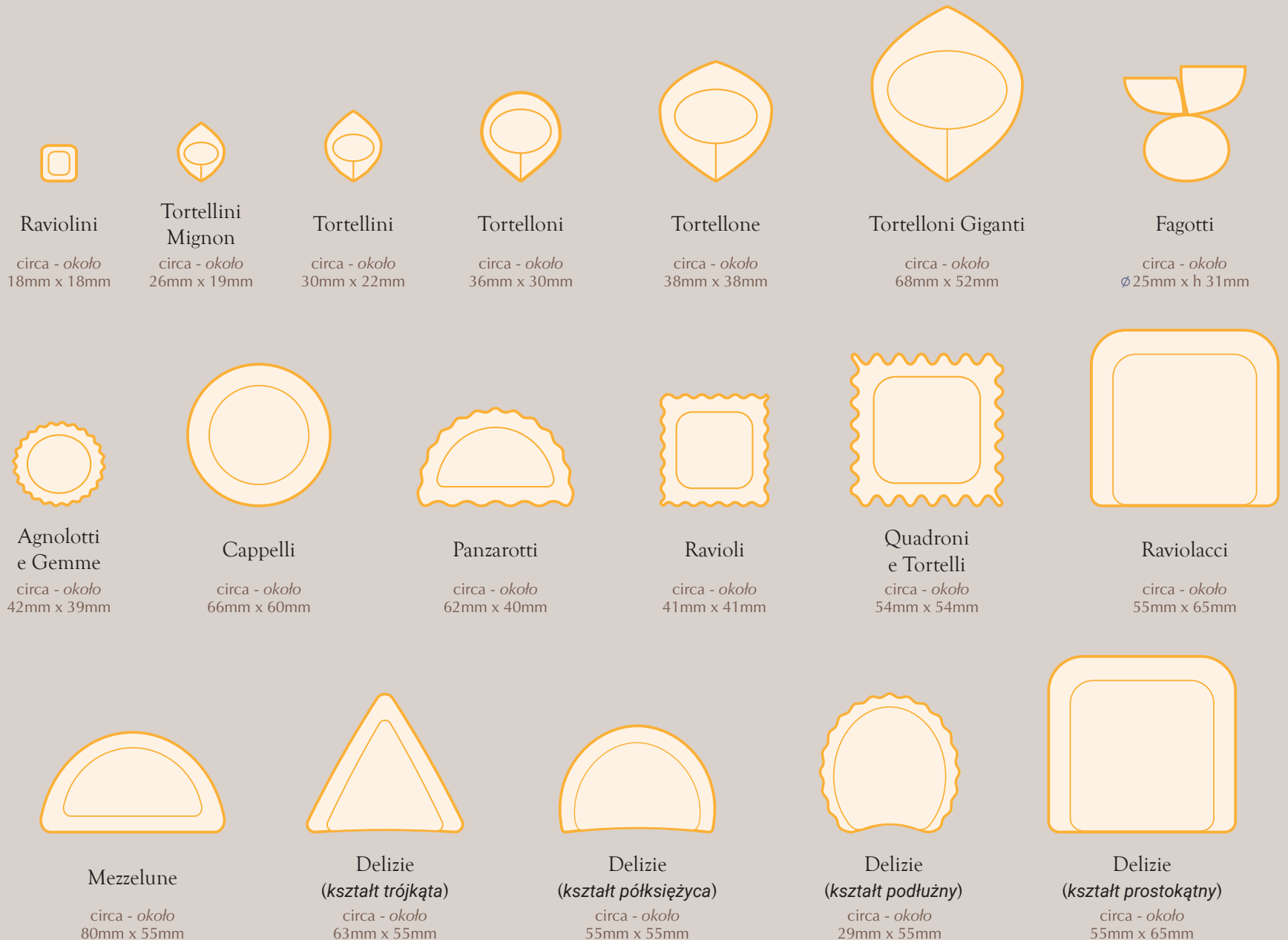
I nostri formati di pasta ripiena

Linia makaronów „Le Classiche” składa się bogatej oferty makaronów w tradycyjnych, włoskich kształtach.

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

Nasza linia “le Delizie” składa się z nadziewanych kształtów o dużym formacie. Kształt każdej jednej sztuki jest nieregularny i różni się od pozostałych.

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





NOWOŚĆ - NOVITA

Nowy, super chropowaty makaron

Wieloletnie doświadczenie i wiedza pozwoliły nam stworzyć innowacyjną metodę, dzięki której nasz makaron skuteczniej pochłania sos i pełni jego smaku.

*Teraz wszystkie
nasze makarony
nadziewane
mają strukturę o
wyższym poziomie
chropowatości!*

Nuova sfoglia extra ruvida

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

Da oggi su tutta
la pasta ripiena!

le Delizie di Canuti

„Le Delizie” wyjątkowe również ze względu na sposób pakowania

Nadziewane makarony z linii „le Delizie” są zamknięte w opakowaniach o wadze 1 kg. Dzięki metodzie mrożenia IQF makaron nie skleja się i każde ravioli może być sprzedawane na sztuki.

Speciali anche nel confezionamento

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



Chef Tommaso Arrigoni
MICHELIN STAR

Chef Tommaso Arrigoni

Dlaczego wybrałem właśnie Canuti?

"Ponieważ to legendarni producenci makaronów, którzy mają poszanowanie dla tradycji, ale jednocześnie skupiają się na najnowszych trendach i ciągłej poprawie i tak już doskonałych receptur".

Dlaczego linia "le Delizie" jest tak wyjątkowa?

"Nieregularne kształty ravioli (charakterystyczne dla ręcznej produkcji). Delikatne nadzienia z wykorzystaniem najlepszej jakości składników. Makarony o idealnej strukturze i aromacie. Wszystko w tych makaronach jest tak jak lubię!"

Perchè ho scelto Canuti?

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

Cosa hanno di speciale "le Delizie"?

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



MICHELIN STAR

Chef Tommaso Arrigoni



trattiene perfettamente il sugo!



JAJA Z WOLNEGO WYBIEGU
UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



MAKA WŁOSKIEGO
POCHODZENIA
FARINE DI
ORIGINE ITALIANA

le Delizie
di Canuti

le Delizie di Canuti

Delikatne, super chropowate na zewnątrz,
puszyste w środku, z zastosowaniem
wyjątkowych receptur, z dużą ilością
nadzienia

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



CNT27



**Delizie al Parmigiano Reggiano
z Parmigiano Reggiano**

Nadzienie (60%): Parmigiano Reggiano DOP ponad 24 msc.,
ricotta, pieprz.

CNT26

**Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci
z Taleggio DOP i orzechami włoskimi**

Nadzienie (60%): Taleggio DOP, ricotta, orzechy włoskie, Grana
Padano DOP.

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
CNT27	Delizie al Parmigiano Reggiano Delizie z Parmigiano Reggiano	4/5 min.	18/20g	18%	125g (6 pz/szt.)	147g	8	3x1kg
CNT26	Delizie "Taleggio DOP" e Granella di Noci Delizie z Taleggio DOP i kruszonymi orzechami włoskimi	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/szt.)	147g	8	3x1kg



Autorizzazione Consorzio Parmigiano Reggiano
Autoryzowane przez Konsorcjum Parmigiano Reggiano

le Delizie
di Canuti

Do naszego ciasta zostały użyte: mąka z miękkiej pszenicy typu "00", jajka,
semolina durum, woda.

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



CNT07

Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP
z karmelizowaną cebulą i Gorgonzolą DOP

Nadzienie (60%): Karmelizowana cebula z cukrem trzcinowym i miodem akacją, Gorgonzola DOP, ricotta.



CNT25

Delizie Pesto alla Genovese (sfoglia al basilico)
z Pesto Genovese (ciasto z dodatkiem bazylii)

Nadzienie (60%): Pesto alla Genovese, fasola, ziemniaki, Grana Padano DOP, pieprz.



CNT24

Delizie Asparagi e Mandorle
ze szparagami i migdałami

Nadzienie (60%): Szparagi, migdały, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pieprz.

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
CNT07	Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP Delizie z karmelizowaną cebulą i Gorgonzolą DOP	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/szt.)	147g	8	3x1kg
CNT25	Delizie Pesto alla Genovese Delizie z pesto Genovese	3/4 min.	20/23g	18%	125g (6 pz/szt.)	147g	8	3x1kg
CNT24	Delizie Asparagi e Mandorle Delizie ze szparagami i migdałami	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/szt.)	147g	8	3x1kg



JAJA Z WOLNEGO
WYBIEGU
UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



MAKA WŁOSKIEGO
POCHODZENIA
FARINE DI
ORIGINE ITALIANA

le Delizie
di Canuti

SUPER POROWATY MAKARON

Makaron, który doskonale pochłania sos i jego aromaty. A jego nieregularny kształt przypomina tradycyjny kształt ręcznie lepionego makaronu.



SFOGLIA EXTRA RUVIDA

Trattiene perfettamente sughi e condimenti ed ha una consistenza ed un aspetto ancora più artigianale.



CNT22

Tortelloni Giganti Neri con Salmone Affumicato Profumato al Timo z wędzonym łososiem i tymiankiem

Nadzienie (45%): Wędzony łosoś, ricotta, Grana Padano DOP, tymianek.



CNT21

Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi z przegrzebkami i krewetkami

Nadzienie (45%): Morszczuk atlantycki, przegrzebki atlantyckie, por, oliwa z oliwek extra vergine, ricotta, czerwone krewetki, natka pietruszki.



Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
CNT22	Tortelloni Giganti Neri con Salmone Aff. Prof. al Timo <i>Duże czarne Tortelloni z wędzonym łososiem i tymiankiem</i>	5/6 min.	25g	38%	125g (5 pz/szt.)	172g	8	3x1kg
CNT21	Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberi <i>Duże Tortelloni z przegrzebkami i krewetkami</i>	5/6 min.	25g	38%	125g (5 pz/szt.)	172g	8	3x1kg

le Classiche
di Canuti

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

Do naszego ciasta zostały użyte: mąka z miękkiej pszenicy typu "00", jajka, semolina durum, woda. Ciasto w kolorze zielonym zawiera szpinak, czerwonym - paprykę, a w czarnym - atrament z mątwy.



CNT03

**Fagotti al Formaggio e Pere
z serem i gruszką**

Nadzienie (40%): karmelizowana gruszka, ser Robiola, ricotta, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.



MT190

**Tortellini alla Bolognese
z mięsem**

Nadzienie (35%): mięso wołowe i wieprzowe, Mortadella, szynka dojrzewająca, Grana Padano DOP.



CNT20

**Tortellone Cacio e Pepe
z owczym serem i pieprzem**

Nadzienie (45%): Pecorino Romano, ricotta, pieprz.

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
CNT03	Fagotti al Formaggio e Pere Fagotti z serem i gruszką	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
MT190	Tortellini alla Bolognese Tortellini alla Bolognese z mięsem	3/4 min.	3,5g	18%	115g	160g	9	3x1kg
CNT20	Tortellone Cacio e Pepe BonTortellone z owczym serem Pecorino Romano i pieprzem	4/5 min.	12g	28%	125g	160g	8	3x1kg



JAJA Z WOLNEGO
WYBIEGU
UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



MAKA WŁOSKIEGO
POCHODZENIA
FARINE DI
ORIGINE ITALIANA

le Classiche
di Canuti



CNT19

Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP
z czerwonym Radicchio i Gorgonzolą DOP

Nadzienie (50%): czerwone Radicchio, Gorgonzola DOP, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.



CNT24

Raviolacci ai Funghi con Porcini
z grzybami i borowikami

Nadzienie (60%): Ricotta, borowiki, mieszanka grzybów, natka pietruszki.



CNT18

Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese)
z duszonym mięsem (w stylu piemonckim)

Nadzienie (50%): mięso duszone wołowe, szpinak, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
CNT19	Quadroni Rossi al Radicchio Rosso e Gorgonzola DOP Czerwone Quadroni z czerwonym Radicchio i Gorgonzolą PDO	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/szt.)	153g	8	3x1kg
CNT24	Raviolacci ai Funghi con Porcini Raviolacci z grzybami i borowikami	4/5 min.	24/27g	18%	125g (5 pz/szt.)	147g	8	3x1kg
CNT18	Agnolotti al Brasato (Agnolotti alla Piemontese) Agnolotti z duszonym mięsem	6/7 min.	15g	28%	120g (8 pz/szt.)	153g	8	3x1kg

Do naszego ciasta zostały użyte: mąka z miękkiej pszenicy typu "00", jajka, semolina durum, woda. Ciasto w kolorze zielonym zawiera szpinak, czerwonym - paprykę, a w czarnym - atrament z mątwy.



CNT17

**Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato
z wędzonym łososiem**

Nadzienie (45%): Ricotta, wędzony łosoś, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.



MT185

**Ravioli Ricotta e Spinaci
z Ricottą i szpinakiem**

Nadzienie (45%): Ricotta, szpinak, ser Quartiolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.



MT186

**Ravioli alla Bolognese
z mięsem**

Nadzienie (45%): Mortadella, szynka dojrzewająca, mięso wieprzowe i wołowe (z dodatkiem aromatycznych ziół), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
CNT17	Panzarotti Rosa al Salmone Affumicato Panzarotti czerwone z wędzonym łososiem	4/5 min.	12g	38%	115g	160g	9	3x1kg
MT185	Tortelloni Ricotta e Spinaci Tortelloni z Ricottą i szpinakiem	4/5 min.	6g	38%	115g	160g	9	3x1kg
MT186	Ravioli alla Bolognese Ravioli alla Bolognese z mięsem	4/5 min.	8,5g	28%	125g	160g	8	3x1kg



JAJA Z WOLNEGO
WYBIEGU
UOVA DI GALLINE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



MAKA WŁOSKIEGO
POCHODZENIA
FARINE DI
ORIGINE ITALIANA

le Classiche
di Canuti



MT189

Ravioli al Tartufo Nero
z czarną truflą

Nadzenie (40%): Ricotta, czarna trufla, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.



MT188

Ravioli ai Funghi Porcini
z borowikami

Nadzenie (60%): Ricotta, borowiki, natka pietruszki.

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
MT189	Ravioli al Tartufo Nero Ravioli z czarną truflą	4/5 min.	7g	28%	125g	160g	8	3x1kg
MT188	Ravioli ai funghi Porcini Ravioli z borowikami	4/5 min.	7g	28%	125g	160g	8	3x1kg

le Classiche di Canuti

Szeroki wybór makaronów krótkich, długich, nadziewanych i gnocchi.

Ampia gamma con paste corte, lunghe, ripiene, gnocchi e prodotti da forno.



MT222

Orecchiette

Składniki: semola z twardej pszenicy, woda.



MT171

Strozzapreti Romagnoli (jajeczne)

Składniki: mąka z miękkiej pszenicy typu "00", jaja, woda.



MT203

Penne Rigate (jajeczne)

Składniki: semola z twardej pszenicy, jaja, woda.



MT198

**Fusilloni al Nero di Seppia (jajeczne)
z atramentem z mątwy**

Składniki: Mąka z miękkiej pszenicy typu "00", atrament z mątwy, jaja, woda.



MT173

Paccheri

Składniki: semola z twardej pszenicy, woda.



MT172

Garganelli (jajeczne)

Składniki: semola z twardej pszenicy, jaja, woda.

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
MT222	Orecchiette	5/6 min.	1,4g	65%	95g	160g	11	3x1kg
MT171	Strozzapreti Romagnoli (jajeczne)	3/4 min.	1,7g	50%	105g	160g	10	2x1kg
MT203	Penne Rigate (jajeczne)	2/3 min.	2,5g	50%	105g	160g	10	2x1kg
MT198	Fusilloni al Nero di Seppia (jajeczne)	3/4 min.	3,5g	50%	105g	160g	10	2x1kg
MT173	Paccheri	3/4 min.	8g	55%	105g	160g	10	2kg
MT172	Garganelli (jajeczne)	5/6 min.	1,5g	55%	105g	160g	10	3x1kg



MT244

Tagliatelle (jajeczne)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, jaja.



MT243

Tagliatelle con spinachi (jajeczne)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, szpinak, jaja.



MT242

Tagliatelle al Nero di Seppia (jajeczne)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, atrament z mątwy, jaja.



MT245

Tagliatelle con paprika rossa (jajeczne)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, czerwona papryka, jaja.



MT176

Tagliolini al Nero di Seppia (jajeczne)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, atrament z mątwy, jaja.



MT179

Pappardelle (jajeczne)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, jaja.



MT182

Spaghetti alla chitarra (jajeczne) (Tonnarelli)

Składniki: Mąka z miękkiego ziarna typu "00", semola z twardego ziarna, jaja.



Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
MT244	Tagliatelle	2/3 min.	40g (gniazdo)	70%	100g	170g	10	2kg
MT243	Tagliatelle con spinachi	2/3 min.	40g (gniazdo)	70%	100g	170g	10	2kg
MT242	Tagliatelle al Nero di Seppia	2/3 min.	40g (gniazdo)	70%	100g	170g	10	2kg
MT245	Tagliatelle con paprika rossa	2/3 min.	40g (gniazdo)	70%	100g	170g	10	2kg
MT176	Tagliolini al Nero di Seppia	2/3 min.	40g (gniazdo)	85%	90g	170g	11	2kg
MT179	Pappardelle	2/3 min.	35g (gniazdo)	65%	100g	165g	10	1,5kg
MT182	Spaghetti alla Chitarra	4/5 min.	50g (gniazdo)	75%	100g	170g	10	2kg



MT231

Gnocchi ziemniaczane

Składniki: Ziemniaki, mąka z miękkiego ziarna typu "0".



MTG10

Gnocchi ziemniaczane szpinakowe

Składniki: Ziemniaki, mąka z miękkiego ziarna typu "0", szpinak.



MTG13

Gnocchi ziemniaczane buraczane

Składniki: Ziemniaki, mąka z miękkiego ziarna typu "0", buraki.



MT239

Gnocchi nadziewane trufkami i kozim serem

*Składniki: Ziemniaki.
Nadzienie (25%): czarne trufle, kozie ser.*



MTG14

Chicche

Składniki: ziemniaki



MTG12

Chicche Tricolore

*Składniki: ziemniaki
zielone: z dodatkiem szpinaku.
czerwone: z dodatkiem pomidorów.*

Kod	Nazwa produktu	Czas gotowania	Średnia waga / szt.	Wzrost wagi po ugotowaniu	Waga przed gotowaniem	Waga po ugotowaniu	Porcji na kilogram	Waga kartonu
22S	Gnocchi di Patate Gnocchi ziemniaczane	Do momentu wypłynięcia na powierzchnię wody	6g	18%	170g	200g	6	10x1kg
22S	Gnocchi di Patate vere Gnocchi ziemniaczane szpinakowe	Do momentu wypłynięcia na powierzchnię wody	6g	18%	170g	200g	6	10x1kg
22S	Gnocchi di Patate rosso Gnocchi ziemniaczane buraczane	Do momentu wypłynięcia na powierzchnię wody	6g	18%	170g	200g	6	10x1kg
23S	Gnocchi ai tartufi e formaggio di capra Gnocchi nadziewane trufkami i kozim serem	Do momentu wypłynięcia na powierzchnię wody	12g	13%	180g	200g	6	5x1kg
29S	Chicche Gialle Chicche klasyczne	Do momentu wypłynięcia na powierzchnię wody	3,5g	18%	170g	200g	6	5x1kg
28S	Chicche Tricolore Chicche tricolore	Do momentu wypłynięcia na powierzchnię wody	3,5g	18%	170g	200g	6	5x1kg

Sposoby przygotowania makaronu Canuti: tradycyjny, praktyczny i niekonwencjonalny

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

Tradycyjne gotowanie w gotującej się wodzie

Stosując się do prostej instrukcji widocznej na opakowaniu możesz mieć pewność, że twój makaron Canuti będzie prezentował się perfekcyjnie na talerzu.

La cottura tradizionale in acqua bollente

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



1
Wrzuć zamrożony makaron (**bez rozmrażania**) do posolonej, gotującej się wody. Pamiętaj, aby stosunek makaronu do ilości soli wynosił: 100g makaronu / 1 l. wody, 20g soli / 1 l. wody.

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



2
Zwiększ temperaturę gotowania, a gdy woda zacznie wrzeć, gotuj makaron zgodnie z etykietą dla osiągnięcia idealnej formy "al dente".

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



3
Delikatnie odcedź makaron.
Scolare delicatamente la pasta.



4
Wrzuć makaron na rozgrzaną patelnię, dodaj swój ulubiony sos i połącz wszystkie składniki gotując przez kilka sekund. Podawaj na ciepłym talerzu.

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

Gotowanie na parze

Doświadczona metoda na przygotowanie każdego rodzaju **makaronu nadziewanego**. Alternatywny, niezwykle praktyczny sposób gotowania idealnie sprawdzi się nie tylko w **restauracjach**, ale również w **kateringach**, **stołówkach** i w każdej innej kuchni, która nie posiada makaroniarki. Szybko, łatwo i skutecznie - to tylko niektóre zalety tej metody.

La cottura a vapore

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



1
Rozgrzej piekarnik do 100°C i wybierz opcję pieczenia parowego. Preriscaldare il forno a 100°C in modalità cottura a vapore.



2
Rozłóż makaron, **jeszcze zamrożony**, na tackę (nie dodawaj soli) i włóż do piekarnika. Distribuire uniformemente la pasta, **ancora surgelata**, in teglia (senza salare) e introdurre in forno.



3
Ustaw zegar na zalecany czas gotowania widoczny na etykiecie. Gdy makaron będzie gotowy, wyjmij z piekarnika i dodaj swój ulubiony sos. Impostare il timer con il tempo di cottura consigliato. A cottura ultimata estrarre il prodotto e condire con la salsa prescelta.

Smażenie

Oryginalna metoda przygotowania makaronu. Makaron smażony sprawdzi się szczególnie w formie **przystawki** lub **finger food**. Dzięki smażeniu zarówno **makaron nadziewany**, jak i **długi** zyskuje unikalny smak i charakterystyczną chrupkość.

La frittura

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



1
Rozgrzej olej w frytkownicy do temperatury 170°C-180°C. Następnie umieść w niej **zamrożony makaron**.



Portare l'olio della friggitrice a circa 170°C/180°C, quindi versare la pasta, **consigliamo ancora surgelata**.
Smaż makaron przez kolejne 2-3 minuty. Obracaj go w frytkownicy tak, by uzyskać równomierny, złoty kolor.
Friggere il prodotto per 2/3 minuti, girando più volte la pasta in modo da avere una cottura uniforme e fino a completa doratura.



3
Gotowy makaron wyłóż na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru oliwy. Następnie dodaj ulubiony sos. Danie jest gotowe do podania. Scolare ed asciugare la pasta su carta assorbente, poi insaporire o servire con salse o creme.



Zawsze u boku profesjonalistów z foodservice

Nasza drużyna *Włoskiej Akademii Szeferów Kuchni* jest zawsze do twojej dyspozycji na **WhatsApp** lub poprzez **email**:

- Sugestie dotyczące gotowania i podania
- Informacje o produktach
- Ekskluzywne przepisy i dodatki
- Informacje o dystrybutorach i punktach sprzedaży

Sempre al fianco dei professionisti della ristorazione

Il nostro team di chef *Włoska Akademia Szeferów Kuchni* risponde in tempo reale su **WhatsApp** o via **email** su:

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

🌐 WWW.MILLESAPORI.PL

✉ biuro@millesapori.pl

📞 +48 787 149 204

Chef
Andrea
Biondi



Chef
Tommaso
Arrigoni



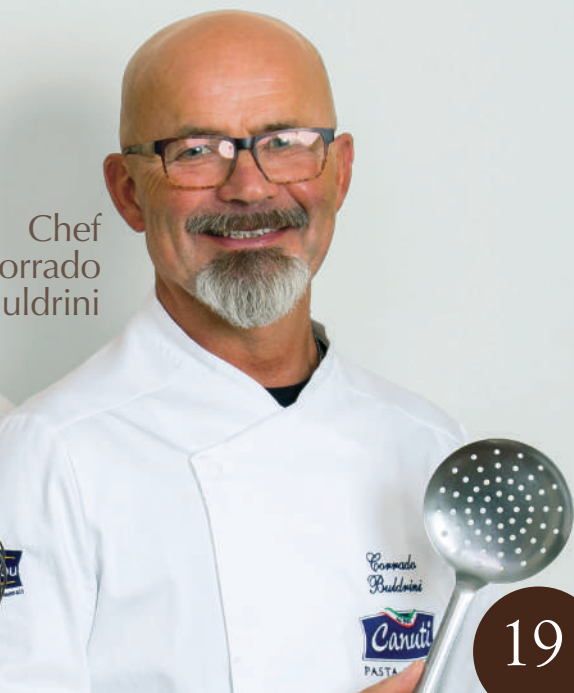
MICHELIN STAR



Chef
Domenico
Desiante



Chef
Corrado
Buldrini





WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR MILLE SAPORI IF&B

ul. Gierdziejewskiego 7, 02-495 - Warszawa, Poland - Tel. +48 22 290 33 33

www.millesapori.pl | [Youtube](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#)