

# Pasta fresca Catálogo



Pasta fresca congelada  
para la alta  
restauración



TREFILADO  
LENTO AL  
BRONCE



## ¿ Por qué nuestra pasta te aporta valor ?

- Seleccionamos fabricantes referencia de Italia, lo que nos permite ofrecer un producto de máxima calidad, en todos sus detalles
- Podemos servir pasta biológica, vegana y sin huevo - bajo pedido
- La esencia del producto está en la calidad de la sfoglia trefilada al bronce:
  - Mayor rugosidad
  - Mayor capacidad de la salsa para adherirse
  - Pierde menos almidón al cocerse
  - Se consigue una pasta más gustosa y sabrosa
- La pasta que envuelve el relleno (sfoglia) es de menor grosor y posibilita aumentar el relleno y ganar en suavidad
- Sin colorantes, ni Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- Utilización de alta cantidad de huevos por kg. para aumentar su calidad
- Variedad muy alta de rellenos, con los mejores ingredientes
- Alto rendimiento después de la cocción (se aconsejan raciones de 125gr por comensal)
- Alto margen para el Restaurador: coste x5
  - Una pasta  
Precio de venta recomendado: 13€ / kg  
1 Ración: 125 gr. -> 8 raciones por kg  
Coste 1 ración:  $13\text{€}/8 = 1,6\text{€/ración}$   
Coste de la ración incluido aderezo:  $1,6\text{€} + 1\text{€} = 2,6\text{€}$   
Precio plato en Restaurante: 17 €  
**Margen:  $17\text{€} - 2,6\text{€} = 14,4\text{€}$  -> coste ración x5**

## La Pasta

- La pasta es la de la tradición Romana. Naturalmente rugosa gracias al trefilado al bronce
- Captura cualquier tipo de salsa y condimento
- Aroma de harina y huevos, además de un característico color amarillo intenso
- Mantiene una óptima consistencia incluso después de haberla cocido o condimentado
- Con el fin de caracterizar el color, utilizamos ingredientes naturales de origen vegetal o animal como el tomate, la paprika, las espinacas, la albahaca o la tinta de sepia; no se utilizan colorantes artificiales

## Los Ingredientes

- Utilizamos las mejores harinas de origen italiana: la de trigo tierno obtenido del corazón del grano y la sémola de trigo duro
- Utilizamos huevos de gallinas criadas en el suelo, de primera calidad y elaborados en Italia
- Las materias primas se seleccionan sin OMG, sin radiaciones ionizantes, sin conservantes añadidos y son DOP cuando sea posible



## Los Formatos

- Formatos históricos de la tradición italiana
- Productos típicos regionales italianos según las específicas recetas
- Rellenos originales fruto de la creatividad de nuestros Chefs
- Productos de horno clásicos, incluso listos para consumir y ñoquis

## Los Rellenos

- Carnes, como los cortes especiales de vaca y cerdo o jamón serrano
- Quesos como Gorgonzola DOP, queso de Fossa di Sogliano DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Quartirolo DOP, Ricotta, Casatella, Robiola, Provola ahumada y Pecorino Romano
- Verduras, como alcachofas, espinacas, berenjenas, calabaza y patatas
- Setas boletus y trufa negra
- Pescados e crustáceos como pescadilla, caballa, mero, salmón, mejillones, almejas, gambas, bogavante, cangrejo y vieiras



Larga



Corta



Rellena



Gnocchi



Sfoglia



**TAGLIATELLE ALL'UOVO**

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo y agua

- Kg. / piezas: 2kg.; 55gr./nido
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 75%



8 mm.

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA**

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo y agua

- Kg. / piezas: 2kg.; 50gr./nido
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 75%



2,5 mm.

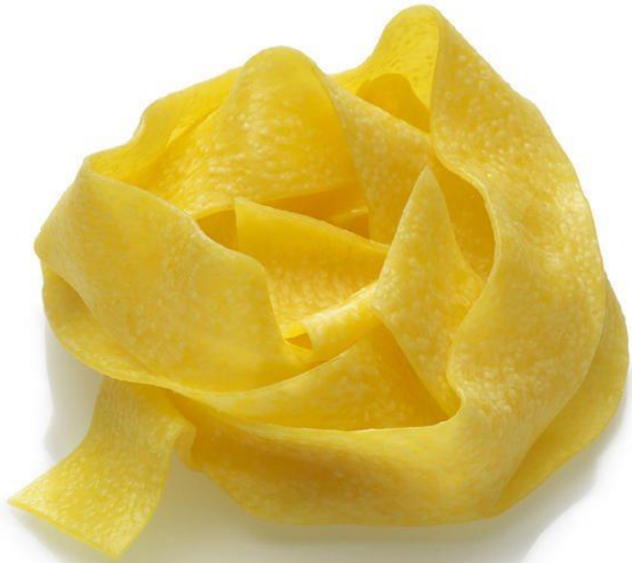
**TAGLIOLINI AL NERO di SEPPIA**

Sémola de trigo duro molida de Altamura, tinta de sepia (30%), huevos

- Kg. / piezas: 2kg.; 74gr./nido
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 70%



2,5 mm.

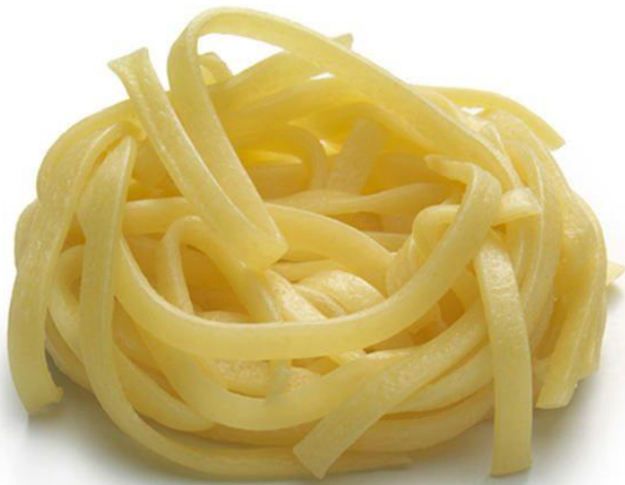


18 mm.

## PAPPARDELLE

Harina de trigo blando "00", sémola de trigo duro, huevo y agua

- Kg. / piezas: 1,5kg.; 35gr./nido
- Tiempo de cocción: 2/3'
- Rendimiento: 65%



4 mm.

## SCIALATIELLI

Sémola de trigo duro, agua

- Kg. / piezas: 2kg.; 40gr./nido
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 75%





## **STRINGOLI (TROFIE)**

**Servicio bajo pedido**

Harina de trigo blando "00", agua

- Kg. / piezas: 3kg.; 1gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 60%



## **GARGANELLI**

**Servicio bajo pedido**

Sémola de grano duro, huevos y agua

- Kg. / piezas: 3kg.; 1,5gr./pieza
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 55%

***Especialidad regional: Emilia-Romagna***



## **PACCHERI**

**Servicio bajo pedido**

Sémola de grano duro y agua

- Kg. / piezas: 2 kg.; 8gr./ pieza
- Tiempo de cocción: 3/4'
- Rendimiento: 55%



# Carne

## RAVIOLI alla BOLOGNESE

Relleno de mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 8,5gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 28%



## TORTELLONI alla BOLOGNESE

Relleno de mortadela, jamón curado, carne bovina y de cerdo, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 7gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4'
- Rendimiento: 35%



# Marisco



## TORTELLONI GIGANTI ASTICE e GRANCHIO

Relleno de bogavante, cangrejo y queso ricotta

- Kg. / piezas: 3kg.; 25gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5'
- Rendimiento: 35%



## TORTELLONI GIGANTI CAPESANTE e GAMBERI

Relleno de gamba, vieira y queso ricotta

- Kg. / piezas: 3kg.; 25gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5'
- Rendimiento: 35%

# Pescado



## **MEZZELUNE BACALAO, GARBANZOS y ROMERO**

Formato tradicional preparado con bacalao salado, bacalao fresco, hummus de garbanzos, aceite de oliva virgen extra, romero, ajo y pimienta

- Kg. / piezas: 3kg.; 16,5gr./pieza
- Raciones / caja: 25
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 27%



## **PANZAROTTI ROSA al SALMONE**

Relleno de salmón ahumado, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 11gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 35%



# Queso (1/2)



## FAGOTTI al FORMAGGIO e PERE

Relleno de trocitos de pera, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Robiola, Taleggio DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%



## FAGOTTI GORGONZOLA e NOCI

Relleno de nueces, queso ricotta, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%



## MEZZELUNE alla CAPRESE con POMODORO, MOZZARELLA e BASILICO

Relleno de tomates secados en el horno a baja temperatura, mozzarella fresca y albahaca aromática

- Kg. / piezas: 3kg.; 16,5gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 27%

# Queso (2/2)

## CAPELLI SCAMORZA e MELANZANE



Delicioso relleno preparado con queso Scamorza, grana padano, pecorino, Parmigiano Reggiano DOP y berenjenas

- Kg. / piezas: 3kg.; 18gr./pieza
- Raciones / caja: 27
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 28%

## CAPELLI ai FORMAGGI



Relleno de queso Fontal, Emmenthal, Provolone dulce, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y queso ricotta

- Kg. / piezas: 3kg.; 19gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6'
- Rendimiento: 28%

## PANZAROTTI SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK



Relleno de Scamorza ahumada y delicioso jamón Speck

- Kg. / piezas: 3kg.; 11gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 35%



# Boletus y Trufa

## CAPPELLI ai FUNGHI PORCINI

Relleno de salteado de boletus, queso ricota, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 18gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 28%



## RAVIOLACCI ai FUNGHI PORCINI

Relleno de boletus cortados en finas rodajas y aromado con perejil, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 24-27gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 35%



## FAGOTTI al TARTUFO NERO

Relleno de trufa negra y suave combinación de queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 12gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 4/5'
- Rendimiento: 38%





# Vegetales (1/2)

## CAPPELLI ARANCIONI alla ZUCCA

Relleno de calabaza, amaretti (almendra amarga), nuez moscada, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP



- Kg. / piezas: 3kg.; 19gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%

## TORTELLONI GIGANTI RICOTTA e SPINACI

Relleno de espinacas y combinación de queso Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP y Quartirolo DOP



- Kg. / piezas: 3kg.; 25gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5/6'
- Rendimiento: 38%

## CARAMELLE TRICOLORI RICOTTA e SPINACI

Relleno de espinacas, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP



- Kg. / piezas: 3kg.; 14gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 5'
- Rendimiento: 35%

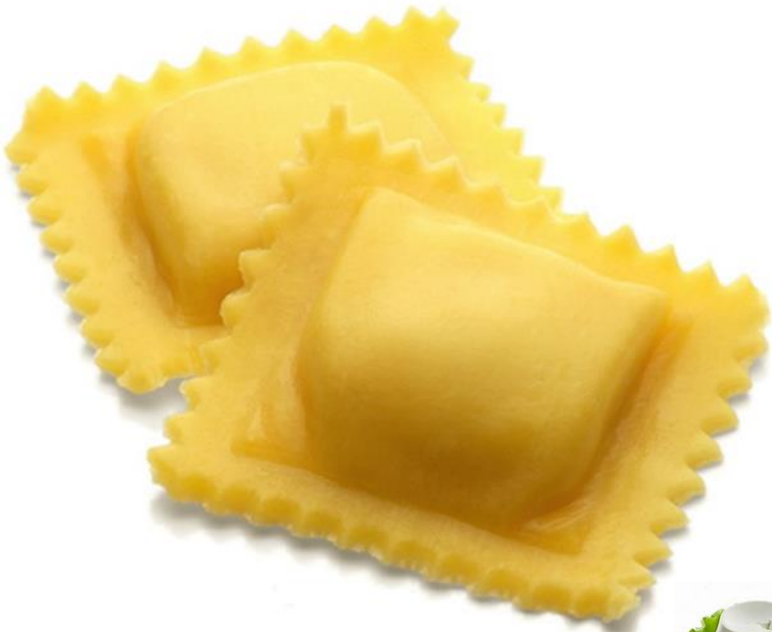
# Vegetales (2/2)



## QUADRONI ai CARCIOFI

Relleno de alcachofa, queso ricotta, Parmigiano Reggiano DOP y Grana Padano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 15gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%



## QUADRONI RICOTTA e SPINACI

Relleno de espinacas, queso ricotta, Quartirolo DOP, Grana Padano DOP y Parmigiano Reggiano DOP

- Kg. / piezas: 3kg.; 15gr./pieza
- Raciones / caja: 24
- Tiempo de cocción: 6/7'
- Rendimiento: 35%



## **GNOCCHI di PATATE GIALLI**

Patatas y harina de trigo blando “0”

- Kg. / piezas: 10kg.; 6gr./pieza
- Tiempo de cocción: hasta que flote
- Rendimiento: 20%

*Especialidad regional*



## **GNOCCHI CASARECCI di PATATA e UOVA**

Patatas frescas, harina de trigo blando “0” y huevos

- Kg. / piezas: 5kg.; 5gr./pieza
- Tiempo de cocción: hasta que flote
- Rendimiento: 13%

*Especialidad regional*



## **PASTA SFOGLIA PRECOTTA GIALLA**

Harina de trigo blando “00”, sémola de trigo duro y huevos

- Kg.: 4 bolsas x 2,5kg. cada una
- Lámina precocinada 28cm x 47,5cm



## Guía para una receta - 5 simples pasos para preparar un plato de pasta

1. Verter la pasta en estado congelado en abundante agua hirviendo con sal (1 litro de agua y 2 gr. de sal por cada 100 gr. de pasta)
2. Aumentar la llama y mantener la pasta el tiempo indicado en este catálogo para obtenerla “al dente “
3. Escurrir suavemente la pasta
4. Verter la pasta en una sartén precalentada y mezclarla brevemente con el aderezo o salsa escogida
5. Servir la pasta en un plato preferiblemente precalentado



























## IMPORTACIÓN CONGELADOS PREMIUM S.L.

C/Nicaragua 74-76 Bajos  
08029 Barcelona  
+ 34 93 409 33 31  
[bindi@bindiiberica.com](mailto:bindi@bindiiberica.com)  
[www.bindiiberica.com](http://www.bindiiberica.com)



C/Torre don Miguel 28  
28031 Madrid  
+ 34 91 332 50 79  
[bindimadrid@bindiiberica.com](mailto:bindimadrid@bindiiberica.com)  
[www.bindiiberica.com](http://www.bindiiberica.com)