

PASTIFICIO



DUTTO

Passione Artigianale

IL CATALOGO

LA PASTA

P A S S I O N E A R T I G I A N A L E

DAL 1976

Selezioniamo pregiati ingredienti dei produttori locali, li lavoriamo con amore e rispetto e portiamo sulla tua tavola pasta fresca, buona e genuina.

Ogni giorno uniamo l'amore per la cucina agli aromi della natura per portare sulla tua tavola le ricette più apprezzate della tradizione.

Pensiamo alle famiglie che gusteranno i nostri piatti e ci impegniamo affinché tutti possano godere della felicità donata da un piatto di pasta fresca preparato con passione, anche chi non ha tempo di impastare farina e uova o preparare ripieni.

Mangiare assieme alle persone che amiamo è un piacere semplice e genuino, ancora più importante per chi ha giornate piene di impegni.

Crediamo che riscoprire le ricette delle nostre nonne aiuti a riportare l'armonia anche quando la vita è frenetica. Bontà e tradizione rendono ogni momento degno di essere assaporato fino in fondo.

A R T I S A N P A S S I O N

SINCE 1976

We select quality ingredients from local producers. We process them with love and respect and bring fresh, good, and authentic pasta to your table.

Every day we combine a love for cooking with the flavors of nature to bring the most popular traditional recipes to your table.

We think about the families who will enjoy our dishes and we strive to ensure that they will all be able to enjoy the happiness that comes with a plate of fresh pasta prepared with passion, even those who do not have the time to mix flour and eggs or prepare fillings.

Dining with our loved ones is a simple and genuine pleasure and it is even more important for those with busy, hectic days.

We believe that rediscovering the recipes of our grandmothers helps to restore harmony even when life is frenetic. Quality and tradition make every moment worthy of being enjoyed to the fullest.

CHI SIAMO

LA NOSTRA STORIA

Il primo laboratorio artigianale di famiglia apre nel 1976 a Centallo, in Via Roma. Da quel giorno la passione per l'autentica cucina piemontese ci guida nella scelta di farine, formaggi, carni e verdure che amalgamiamo nel massimo rispetto dei sapori del Cuneese, come vuole la tradizione.

La nuova generazione è costituita dai cugini Alex, Morena e Cristian che continuano a proporre le ricette classiche ampliando l'offerta con una selezione di gastronomia di alto livello. Pastificio Dutto è sinonimo di continuità. Ogni assaggio dei nostri piatti è un tuffo nei dolci ricordi dell'infanzia, un viaggio tra i sapori che hanno arricchito i momenti più belli della nostra vita.

QUALITÀ

Nei laboratori di Pastificio Dutto la tradizione si unisce alla modernità per elevare la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti.

Il marchio dell'Eccellenza Artigiana della Regione Piemonte certifica l'impegno di Pastificio Dutto nel salvaguardare la lavorazione tradizionale della pasta fresca piemontese, anche reinterpretando il passato per incontrare i gusti di oggi.

Le mani esperte del nostro personale creano la sfoglia, i ripieni e i prodotti di gastronomia con farine certificate di provenienza italiana, materie prime pregiate e la migliore tecnologia del settore per garantire una sicurezza igienico-sanitaria ai massimi livelli.

LA PASTA

Farine di pregio, uova da allevamento a terra, carne bovina di razza piemontese... assieme ai formaggi e agli altri ingredienti stagionali e possibilmente a Km 0 che selezioniamo con esperienza, questo è il tesoro di sapori da cui nasce la nostra pasta fresca.

Scegli tra pasta ripiena con carne, verdure o formaggi, ma anche tagliatelle e gnocchi. Tutte le ricette della nostra tradizione sono a tua disposizione per arricchire i tuoi pranzi di sapori unici e sorrisi estasiati.

ABOUT US

OUR STORY

The first family artisan laboratory opened in 1976 in Centallo, on Via Roma. From that day on, the passion for authentic Piedmont cuisine has led us in the selection of flours, cheeses, meats, and vegetable which we mix with the utmost respect for the flavors of the Cuneo region, in accordance with tradition.

The new generation is made up of cousins Alex, Morena, and Cristian who continue to propose the classic recipes, expanding the offer with a selection of high-level cuisine. Pastificio Dutto is synonymous with continuity. Every taste of our dishes is a leap into the sweet memories of childhood, a voyage through the flavors which enriched the most beautiful moments of our life.

QUALITY

In the Pastificio Dutto laboratories, tradition is combined with modernity to elevate the quality and safety of our products.

The Piedmont Region Eccellenza Artigiana (Artisan Excellence) mark certifies Pastificio Dutto's commitment to safeguarding the traditional Piedmont method of processing fresh pasta, also reinterpreting the past to meet today's tastes.

The expert hands of our staff create the pasta sheet, the filling, and the cuisine products with flours of certified Italian provenance, quality raw materials, and the best technology in the sector to guarantee top-level health/hygiene safety.

THE PASTA

Quality flour, free range eggs, Piedmont beef. Along with seasonal and possibly locally purchased cheeses and other ingredients which we select with experience. This is the treasure chest of flavors out of which our fresh pasta is born.

Choose not only from among pasta filled with meat, vegetables, or cheeses, but also tagliatelle and gnocchi. All of our traditional recipes are available to you to enrich your meals with unique flavors and delighted smiles.

AGNOLOTTI PIEMONTESEI

PD001 1 kg
PD001V 300 g



Il ripieno è costituito da una miscela di pregiata carne bovina italiana e spalla di suino, cucinata arrosto a bassa temperatura con soffritto di verdure fresche, spinaci e cavoli stufati, il tutto reso avvolgente dalle spezie della tradizione piemontese. Per un raviolo che sa di famiglia.

The filling is made from a blend of fine Italian beef and pork shoulder, slow-roasted with sautéed fresh vegetables, stewed spinach, and cabbage — all enriched with traditional Piedmontese spices. A ravioli that tastes like home.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra.

Ripieno: Polpa di bovino (Fassona piemontese) 52%, spalla di suino 28%, prosciutto cotto, soffritto, spinaci, verza, Grana Padano, erbe aromatiche, spezie.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Type "00" soft wheat flour, water, pasteurized egg yolk.

Filling: Piedmontese Fassona beef 52%, pork shoulder 28%, cooked ham, sautéed vegetables, spinach, savoy cabbage, Grana Padano cheese, aromatic herbs, spices.

TEMPO DI COTTURA 4'

COOKING TIME 4'

SUGHI CONSIGLIATI

- Burro e sugo di arrosto
- Burro aromatizzato alla salvia e cialdine di Parmigiano
- Ragù di Fassona e salsiccia

RECOMMENDED SAUCES

- Butter and roast gravy
- Butter flavored with sage and Parmesan crisps
- Fassona beef and sausage ragù

DIMENSIONE 4x4 cm

PESO 6 g

SIZE 4x4 cm

WEIGHT 6 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



PLIN AI TRE ARROSTI

PD005 1 kg
PD005V 300 g



Tre carni pregiate cotte al forno separatamente a bassa temperatura, con soffritto di verdure fresche. Gli arrosti di carne bovina italiana, spalla di maiale e polpa di coniglio sono amalgamati con le più nobili spezie della tradizione, per un trionfo di sapori che sorprenderà familiari e amici.

Three fine meats, each oven-cooked separately at low temperature with sautéed fresh vegetables. The roasts — Italian beef, pork shoulder, and rabbit meat — are blended with the finest traditional spices, creating a triumph of flavors that will delight family and friends.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra.

Ripieno: Polpa di bovino (Fassona piemontese) 52%, spalla di suino 29%, coniglio 10%, soffritto, riso, Grana Padano, erbe aromatiche, spezie.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs.

Filling: Beef (Piedmontese Fassona) 52%, pork shoulder 29%, rabbit 10%, sautéed vegetables, rice, Grana Padano cheese, aromatic herbs, spices.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Sugo di arrosto
- Gocce di riduzione al vino rosso e cialdine di Parmigiano
- Crema di patate al rosmarino

RECOMMENDED SAUCES

- Roast sauce
- Red wine reduction drops and Parmesan crisps
- Rosemary potato cream

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 2 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



TORTELLINI DI PROSCIUTTO CRUDO

PD002 1 kg
PD060V 300 g



Gli amanti del vero tortellino bolognese sanno che deve avere le punte incrociate e non parallele. Per la perfetta esperienza - che sia servito in brodo o asciutto - il ripieno viene profumato con prosciutto crudo e mortadella senza lardello, tritati separatamente con aggiunta di Grana Padano e aggiustati di sale, pepe, noce moscata e pane pesto.

True lovers of authentic Bolognese tortellini know that the tips must cross over each other, not run parallel. For the perfect experience, whether served in broth or dry, the filling is delicately scented with finely minced prosciutto and mortadella (without pork fat), mixed separately, then combined with Grana Padano and seasoned with salt, pepper, nutmeg, and breadcrumbs.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra.

Ripieno: Prosciutto crudo stagionato 34%, mortadella Modena 34%, pane grattugiato, Grana Padano, spezie.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs.

Filling: Aged prosciutto 34%, Mortadella di Modena 34%, breadcrumbs, Grana Padano cheese, spices.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Brodo di bue e/o verdure
- Dadini di prosciutto arrosto e briciole di pane rosolato
- Fritti, con crema di zucca

RECOMMENDED SAUCES

- Beef and/or vegetable broth
- Roasted ham cubes and toasted bread-crumbs
- Fried, with pumpkin cream

DIMENSIONE 2x2 cm

PESO 2 g

SIZE 2x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



RAVIOLI DI BORRAGINE

PD006 1 kg
PD006V 300 g



Dal gusto naturale e leggero, questa delizia di ripieno è caratterizzato dal gusto inconfondibile dell'erba selvatica. La ricotta fresca e il Grana Padano completano la fusione di sapori. La puntinatura verde della sfoglia creata dallo spinacio dà un tocco di eleganza.

Naturally light and delicate in flavor, this delightful filling is distinguished by the unmistakable taste of wild herbs. Fresh ricotta and Grana Padano complete the harmonious blend of flavors. The green specks in the pasta, created by spinach, add an elegant touch.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra, spinaci.

Ripieno: Ricotta, borragine, patata, Grana Padano, cipolla, erbe aromatiche, spezie.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs, spinach.

Filling: Ricotta, borage, potato, Grana Padano, onion, aromatic herbs, spices.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Pomodoro datterino e olive
- Crema di stracchino e pomodoro confit
- Ragù bianco di salsiccia

RECOMMENDED SAUCES

- Datterini tomatoes and olives
- Stracchino cream and confit tomato
- White sausage ragù

DIMENSIONE 4x4 cm

PESO 6 g

SIZE 4x4 cm

WEIGHT 6 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



PLIN ALLE ERBETTE

PD059 1 kg
PD059V 300 g



Una forma tradizionale piemontese, il plin, con un ripieno di magro che sprigiona tutta la freschezza delle erbe di campo raccolte in primavera. Pasta ripiena molto versatile e di facile abbinamento.

A traditional Piedmontese shape, the "plin", with a lean filling that releases the freshness of wild herbs gathered in spring. A very versatile pasta, easy to pair with many flavors.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra, spinaci.

Ripieno: Ricotta, ortica, borragine, spinaci, patata, Grana Padano, erbe aromatiche.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs, spinach.

Filling: Ricotta, nettle, borage, spinach, potato, Grana Padano, aromatic herbs.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Olio evo, pomodoro fresco e basilico
- Su letto di foglie di campo al burro
- Su erbette spadellate all' acciuga

RECOMMENDED SAUCES

- Extra virgin olive oil, fresh tomato, and basil
- With buttered wild greens
- On sautéed herbs with anchovy

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 2 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

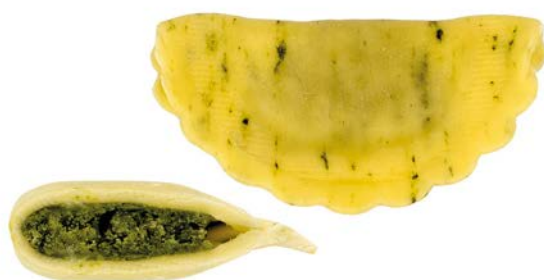
gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



FAGOTTI DI MAGRO

PD004 1 kg
PD004V 300 g



Spinaci e ricotta fresca vaccina incontrano Grana Padano e burro. I fagotti di magro sono perfetti per un piatto vegetariano con sugo alle verdure oppure in brodo vegetale. Piacevolezza bilanciata che sorprenderà grandi e piccini.

Fresh spinach and cow's milk ricotta meet Grana Padano and butter. Perfect for a vegetarian dish with vegetable sauce or in vegetable broth. A balanced flavor that will delight both adults and children.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra, spinaci.

Ripieno: Spinaci, ricotta, patata, erbe aromatiche, spezie.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs, spinach.

Filling: Spinach, ricotta, potato, aromatic herbs, spices.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di verdure primaverili
- Pomodorini canditi e filetti di acciuga
- Fritti su un letto di pomodoro fresco

RECOMMENDED SAUCES

- Spring vegetable ragù
- Candied cherry tomatoes and anchovy fillets
- Fried on a bed of fresh tomato

DIMENSIONE 5x2,5 cm

PESO 4 g

SIZE 5x2,5 cm

WEIGHT 4 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



PLIN ALLA FONDUTA

PD018 1 kg
PD018V 300 g



Tipico delle Langhe e del Monferrato, da riscoprire in inverno assieme al calore di chi ami. La fonduta, cremosa e morbida dal gusto dolce, farcisce questi plin squisiti, regalandogli un sapore delicato, ma allo stesso tempo inconfondibile.

Typical of the Langhe and Monferrato regions, to be rediscovered in winter along with the warmth of your loved ones. The creamy, soft fondue with its sweet flavor fills these exquisite "plin", giving them a delicate yet unmistakable taste.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra.

Ripieno: Latte, Fontal, Fontina d'Aosta, ricotta.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs.

Filling: Milk, Fontal cheese, Fontina d'Aosta, ricotta.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Dadini di zucca e rondelle di porro
- Broccolo e burro nocciola
- Fungo porcino arrostito e rosmarino

RECOMMENDED SAUCES

- Pumpkin cubes and leek rings
- Broccoli with browned butter
- Roasted porcini mushroom with rosemary

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 2 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



RAVIOLE DELLA VAL VARAITA

PD072 1 kg
PD072V 500 g



Le patate, il tomino fresco di Melle e la farina sono la base di uno dei piatti più tipici della provincia di Cuneo. La cucina francese, quella occitana e quella dei montanari piemontesi si incontrano in questa ricetta unica, per farti viaggiare coi sapori e con la fantasia.

Potatoes, fresh Tomino di Melle (cow's milk soft cheese), and flour form the base of one of the most typical dishes from the province of Cuneo. French, Occitan, and Piedmontese mountain cuisines come together in this unique recipe, taking you on a journey of flavors and imagination.

INGREDIENTI

Fiocchi di patata, fecola, amido di mais, farina di grano tenero tipo 00, Toumin dal Mel.

INGREDIENTS

Potato flakes, potato starch, corn starch, soft wheat flour type 00, Tomino di Melle cheese.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Burro nocciola e tomino stagionato grattugiato
- Burro nocciola, castagne e porcini
- Burro, praline di salsiccia e porcino crudo

RECOMMENDED SAUCES

- Browned butter and grated aged tomino cheese
- Browned butter with chestnuts and porcini mushrooms
- Butter, sausage pralines, and raw porcini

DIMENSIONE 4x1 cm

PESO 2 g

SIZE 4x1 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 500 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 500 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



CHICCHE

PD007 1 kg
PD007V 500 g



Una forma differente, un modo diverso di vedere il gnocco. Spazio alla fantasia degli chef per osare con gli abbinamenti più particolari e creare piatti tradizionali e innovativi.

A different shape, a new way of seeing gnocchi. Chefs can unleash their imagination to explore unique combinations and create traditional and innovative dishes.

INGREDIENTI

Fiocchi di patata, fecola, amido di mais, farina di grano tenero tipo 00.

INGREDIENTS

Potato flakes, potato starch, corn starch, soft wheat flour type 00.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di baccalà, capperi e olive disidratate
- Ragù di cervo e lampone crispy
- Punta di asparago, fave, piselli e salmone affumicato

RECOMMENDED SAUCES

- Cod ragù with capers and dehydrated olives
- Venison ragù with crispy raspberries
- Asparagus tips, fava beans, peas, and smoked salmon

DIMENSIONE 4x1 cm

PESO 2 g

SIZE 4x1 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 500 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 500 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



G N O C C H I

P D 0 0 8 1 k g
P D 0 0 8 V 5 0 0 g



Morbidi bon-bon di patate dalla consistenza soffice, ideali per risaltare tutti i tuoi sughi più saporiti. Semplici e veloci da preparare, questi tesori di gusto caldi e soffici mettono tutti d'accordo e sono capaci di rievocare teneri ricordi e di costruirne di nuovi.

Soft potato bonbons with a tender, fluffy texture, perfect for bringing out the flavors of your richest sauces. Easy and quick to prepare, these warm, delicate bites delight everyone, evoking cherished memories while creating new ones.

INGREDIENTI

Fiocchi di patata, fecola, amido di mais, farina di grano tenero tipo 00.

INGREDIENTS

Potato flakes, potato starch, corn starch, soft wheat flour type 00.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di salsiccia e funghi porcini
- Bacon e crema di piselli
- Ragù di gamberi e fiori di zucca

RECOMMENDED SAUCES

- Sausage and porcini mushroom ragù
- Bacon and pea cream
- Shrimp ragù with zucchini flowers

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 6 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 6 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 500 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 500 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEMA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



G N O C C H E T T I

PD094 1 kg
PD094V 500 g



Deliziosi piccoli gnocchi di patate, particolarmente amati dai bambini e dalle mamme. Una delle loro migliori caratteristiche è la brevissima cottura. Un piatto unico e di veloce preparazione, che unisce gusto e tradizione.

Delicious small potato gnocchi, especially loved by children and moms. One of their best features is the very short cooking time. A quick and complete dish that combines taste with tradition.

INGREDIENTI

Fiocchi di patata, fecola, amido di mais, farina di grano tenero tipo 00.

INGREDIENTS

Potato flakes, potato starch, corn starch, soft wheat flour type 00.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Fonduta di gorgonzola e chips di Crudo di Parma
- Zucchini con il suo fiore e bacon
- Ragù alla bolognese

RECOMMENDED SAUCES

- Gorgonzola fondue with Parma ham chips
- Zucchini with its flower and bacon
- Bolognese ragù

DIMENSIONE 2x1 cm

PESO 2 g

SIZE 2x1 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 500 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 500 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



TAJARIN LANGAROLI

PD012 1 kg
PD012V 300 g



Pasta fresca tradizionale piemontese, simile alle tagliatelle ma di dimensioni più piccole. La qualità di farina di grano tenero tipo "00" e semola di grano duro utilizzate per la sfoglia, abbinata alle uova allevate a terra, lo rendono un prodotto di eccellenza seppur molto semplice.

Traditional fresh pasta from Piedmont, similar to tagliatelle but smaller in size. Made with high-quality "00" soft wheat flour and durum wheat semolina, combined with free-range eggs, it is a product of exceptional quality despite its simple nature.

INGREDIENTI

Semola, farina di grano tenero 00, uova allevate a terra.

INGREDIENTS

Durum wheat semolina, soft wheat flour type 00, free-range eggs.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di anatra al marsala e verza rosolata
- Carbonara alle verdure di primavera
- Ragù di triglia, pomodoro fresco e maggiorana

RECOMMENDED SAUCES

- Duck ragù with Marsala and sautéed savoy cabbage
- Spring vegetable carbonara
- Red mullet ragù with fresh tomato and marjoram

PESO 125 g (matassa)

WEIGHT 125 g (nest)

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



TAGLIATELLE EMILIANE

PD009 1 kg
PD009V 300 g



Le uova fresche da allevamenti a terra e le farine selezionate sono il segreto di queste tagliatelle che, date la loro spessore e la loro ruvidità, sanno di casa e di famiglia. Abbinare alla tradizione dei sughi italiani, ci riportano nelle case dei nostri nonni.

Fresh free-range eggs and carefully selected flours are the secret of these tagliatelle, whose thickness and rough texture evoke the warmth of home and family. Pair them with traditional Italian sauces!

INGREDIENTI

Semola, farina di grano tenero 00, uova allevate a terra.

INGREDIENTS

Durum wheat semolina, soft wheat flour type 00, free-range eggs.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di manzo e funghi porcini
- Sfilacci di tonno fresco, olive taggiasche e basilico
- Fonduta di blu di vacca e mela rossa caramellata

RECOMMENDED SAUCES

- Beef ragù with porcini mushrooms
- Shredded fresh tuna, Taggiasca olives, and basil
- Cow's milk blue cheese fondue with caramelized red apple

PESO 125 g (matassa)

WEIGHT 125 g (nest)

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



SPAGHETTI ALLA CHITARRA

PD 534 1 kg
PD 682 300 g



Una pasta all'uovo *grossa* dalla tipica sezione quadrata. Di origine abruzzese, ma apprezzata in tutto il mondo, è una pasta generosa e dalla porosità ideale per condimenti ricchi e gustosi. Ideale per piatti di grande carattere che ricordano il sud del Italia.

A thick, square-shaped egg pasta appreciated all over the world. Generous and perfectly porous, it's ideal for rich, flavorful sauces and dishes full of character that evoke the tastes of southern Italy.

INGREDIENTI

Semola, uova allevate a terra.

INGREDIENTS

Durum wheat semolina, free-range eggs.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Cozze, vongole e pododoro confit
- Cima di rapa e bottarga
- Ragù di cortile e cardoncelli

RECOMMENDED SAUCES

- Mussels, clams, and confit tomato
- Turnip tops and bottarga
- Farmyard ragù with cardoncelli mushrooms

PESO 125 g (matassa)

WEIGHT 125 g (nest)

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



PAPPARDELLE

PD 201 1 kg
PD 499 300 g



Le Pappardelle sono il formato di pasta fresca all'uovo, per i gusti più decisi. Possono essere preparate per tutte le occasioni speciali, dalle festività al pranzo della domenica. Affondano le proprie radici in Toscana, dove il condimento per eccellenza era rappresentato dalla selvaggina. Le pappardelle, simili alle tagliatelle emiliane, ma più larghe, sono capaci di regalare sensazioni intense e grazie alle loro dimensioni vantano una presenza scenica che avvalora ancora di più l'estetica del piatto.

Pappardelle are a type of fresh egg pasta made for those who love bold, full-bodied flavors. They can be prepared for any special occasion, from festive holidays to Sunday lunches. Their origins lie in Tuscany, where they were traditionally served with game sauces. Similar to the Emilian tagliatelle but wider, pappardelle offer an intense sensory experience, and their generous size gives the dish a striking, elegant appearance that enhances its visual appeal.

INGREDIENTI

Semola, farina di grano tenero 00, uova allevate a terra.

INGREDIENTS

Durum wheat semolina, soft wheat flour type 00, free-range eggs.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di cervo, cacao e lampone fresco
- Bisque di crostacei e gambero crudo
- Sfilaccio di guancia al vino rosso speziato

RECOMMENDED SAUCES

- Venison ragù with cocoa and fresh raspberries
- Shellfish bisque with raw shrimp
- Shredded beef cheek in spiced red wine sauce

PESO 100 g (matassa)

WEIGHT 100 g (nest)

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



**Prodotti
Stagionali**

***Seasonal
Products***

PLIN STRACCHINO E ORTICA

PD808 1 kg
PD807 300 g

Disponibile nel periodo estivo.



La particolarità della ortica e la cremosità dello stracchino lo rendono un plin con una personalità decisa, ottimo in abbinamento a vini e sughi importanti.

The distinctive flavor of nettle and the creaminess of stracchino cheese make this a "plin" with a bold personality, excellent when paired with robust wines and sauces.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra, spinaci.

Ripieno: Stracchino, ortica, patata.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs, spinach.

Filling: Stracchino cheese, nettle, potato.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Burro, foglie di ortica e acciuga
- Ragù bianco di coniglio
- Gocce di stracchino e pomodoro confit

RECOMMENDED SAUCES

- Butter, nettle leaves, and anchovy
- White rabbit ragù
- Drops of stracchino and confit tomato

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 2 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



AGNOLOTTI CARCIOFI E CARNI BIANCHE

PD844 1 kg
PD845 300 g

Disponibile nel periodo Pasquale



Il ripieno nasce da coscia e petto di pollo, cotti lentamente in brasiera con un delicato soffritto di verdure, seguendo una lavorazione simile alla brasatura che esalta morbidezza e sapore. A fine cottura vengono aggiunti carciofi freschi puliti e una generosa nota di Grana Padano, che dona equilibrio.

Un agnolotto dal gusto armonioso e primaverile, perfetto per celebrare la Pasqua con eleganza e tradizione.

The artichoke and white meat agnolotto is a refined proposal created for the Easter holidays. The filling is made from chicken thigh and breast, slowly cooked in a braising pan with a delicate vegetable soffritto, following a braising-style method that enhances tenderness and flavor. At the end of the cooking process, freshly cleaned artichokes are added together with a generous touch of Grana Padano, bringing balance and creaminess to the filling. A harmonious, spring-inspired agnolotto, perfect for celebrating Easter with elegance and tradition.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, semola rimacinata di **grano** duro, uovo pastorizzato.

Ripieno: Pollo (47%), carciofi (19%), soffritto, Grana Padano, erbe aromatiche, spezie.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour "00", re-milled durum wheat semolina, pasteurized egg.

Filling: Chicken (47%), artichokes (19%), vegetable soffritto, Grana Padano, aromatic herbs, spices.

TEMPO DI COTTURA 4'

COOKING TIME 4'

SUGHI CONSIGLIATI

- Carciofo croccante, burro e maggiorana.
- Ragù di carni bianche e timo.
- Limone maggiorana e carciofo crudo.

RECOMMENDED SAUCES

- Crispy artichoke, butter and marjoram
- White meat ragù and thyme.
- Lemon, marjoram and raw artichoke.

DIMENSIONE 4x4 cm

PESO 6 g

SIZE 4x4 cm

WEIGHT 6 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



G N O C C H E T T I A L B A S I L I C O

PD028 1 kg
PD028V 500 g

Disponibile nel periodo estivo.



Un primo piatto con un sapore distintivo e delicato. Il basilico presente nell'impasto, dona una colorazione verde smeraldo e un profumo fresco e invitante. Per un ricordo di estate.

A first course with a distinctive and delicate taste. The basil incorporated into the dough gives the gnocchetti a green color and a fresh, inviting fragrance — a reminder of summer.

INGREDIENTI

Fiocchi di patata, fecola, amido di mais, farina di grano tenero tipo 00, basilico.

INGREDIENTS

Potato flakes, potato starch, corn starch, soft wheat flour type 00, basil.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Pomodoro fresco e olio al basilico
- Calamari e gamberi spadellati
- Ragù di branzino e limone

RECOMMENDED SAUCES

- Fresh tomato and basil-infused oil
- Sautéed squid and shrimp
- Sea bass ragù with lemon

DIMENSIONE 2x1 cm

PESO 2 g

SIZE 2x1 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 500 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 500 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 25 giorni

SHELF LIFE 25 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



PLIN AL TARTUFO

PD680 1 kg
PD681 300 g

Disponibile nel periodo eautunno\inverno



La morbidezza è garantita dalla fonduta di formaggio, mentre il tartufo dona al ripieno un sapore inconfondibile. I plin al tartufo e fonduta sono un piatto ricco e raffinato, che combina la delicatezza della pasta fatta in casa con il gusto intenso e sofisticato del tartufo. Questi plin sono capaci di dare intense sensazioni.

The softness comes from the cheese fondue, while the truffle gives the filling an unmistakable flavor. Truffle and fondue plin are a rich and refined dish, combining the delicacy of homemade pasta with the intense and sophisticated taste of truffle. These "plin" deliver a truly memorable experience.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, uova da allevamento a terra.

Ripieno: latte, Fontal, Fontina d' Aosta, ricotta, tuorlo d'uovo, pasta di tartufo.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs.

Filling: Milk, Fontal cheese, Fontina d'Aosta, ricotta, egg yolk, truffle paste.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Burro e crumble di tartufo
- Lamelle di ovulo crudo e tartufo
- Punte di asparago e burro nocciola

RECOMMENDED SAUCES

- Butter and truffle crumble
- Slices of raw ovulo cheese and truffle
- Asparagus tips and browned butter

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 2 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



TORTELLACCI AL CAPPONE

PD126 1 kg
PD126V 300 g

Disponibile nel periodo natalizio



“Ciarea, ca fassa ‘l viagi ch’a fat Lirun, cà ‘l é parti gal e a ‘l è turnà capun”. Ossia: “Buongiorno, faccia il viaggio che ha fatto Lirun, che è partito gallo ed è tornato cappono”. Il cappono è il risultato di una millenaria tradizione di allevamento avicolo. La sfoglia di pasta fresca all'uovo va a racchiudere questo saporito ripieno creando un fantastico equilibrio tra le carni di cappono, il prosciutto crudo e la mortadella.

“Good morning, may you make the same journey Lirun made — he left as a rooster and came back as a capon.”

The capon is the result of a centuries-old poultry-raising tradition. Fresh egg pasta encloses this flavorful filling, creating a wonderful balance between capon meat, cured ham, and mortadella.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero tipo “00”, tuorlo d’uovo pastorizzato, acqua.

Ripieno: Cappone arrosto 61%, prosciutto crudo stagionato, mortadella Modena, Grana Padano, soffritto, spezie.

INGREDIENTS

Pasta dough: Soft wheat flour type “00”, pasteurized egg yolk, water.

Filling: Roast capon 61%, aged cured ham, Mortadella di Modena, Grana Padano cheese, sautéed aromatics, spices.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Burro dadini di zucca e rondelle di porro rosolate
- Burro riduzione al marsala e dadini di dattero
- lesati in brodo con dadini di sedano e parmigiano

RECOMMENDED SAUCES

- Butter, diced pumpkin and sautéed leek slices
- Butter, marsala reduction and diced dates
- Boiled in broth white diced celery and Parmesan

DIMENSIONE 4x4 cm

PESO 6 g

SIZE 4x4 cm

WEIGHT 6 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.



PLIN VIOLA DI COTECHINO

PD 1 kg
PV 300 g

Disponibile nel periodo natalizio



Il cotichino, cotto lentamente a bassa temperatura, abbinato alle patate arrostiti, insaporite con erbe aromatiche rendono questo plin un vero e proprio ricordo di cascina e di tradizione.

Cotichino, slowly cooked at low temperature, served with roasted potatoes seasoned with aromatic herbs they turn this plin into a true tribute to tradition.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero tipo "00", tuorlo d'uovo pastorizzato, acqua, polvere di barbabietola.

Ripieno: Cotichino di suino, patate arrostiti, erbe aromatiche.

INGREDIENTS

Pasta dough: Soft wheat flour type "00", pasteurized egg yolk, water.

Filling: Cotichino pork sausage, roasted potatoes, aromatic herbs

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Crema di patate briciole di cotichino e mostarda
- Fonduta di raschera e crostini al rosmarino
- Cubetti di zucca arrostita e castagne lessate

RECOMMENDED SAUCES

- Potato cream, crumbled cotichino, mustard
- Raschera cheese fondue, rosemary croutons
- roasted pumpkin and boiled chestnuts.

DIMENSIONE 3x2 cm

PESO 2 g

SIZE 3x2 cm

WEIGHT 2 g

FORMATI

- Vaschetta da 1000 g [Cartone da 5 pz]
- Vaschetta da 300 g [Cartone da 10 pz]

PACKAGING

- 1000 g tray [Box of 5 pcs]
- 300 g tray [Box of 10 pcs]

SCADENZA 30 giorni

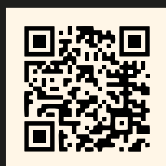
SHELF LIFE 30 days

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.





www.pastificiodutto.com

Strada Regionale 20 671 - Centallo (CN) 12044 - Frazione San Quirico
info@pastificiodutto.com - 0171 21 42 42