



CROLLA
IL PRIMO DEI PRIMI
"DIVISIONE GELO"



*Pasta per Passione
...da Quattro Generazioni*

CATALOGO PASTE SURGELATE
Formati Tradizionali Italiani e ripieni di altissima qualità



Made in Italy

La Storia

La storia della nostra azienda inizia nel 1979 quando i nonni Maria e Luigi trasferiti a Cassino da pochi mesi da Picinisco un piccolo paese della Val Comino, decidono di acquistare un piccolo laboratorio di produzione di pasta all'uovo. Per i primi anni il laboratorio è dedicato alla produzione di poche referenze: per lo più sfoglie all'uovo, tagliatelle, tortellini, paste trafilate, agnolotti, cannelloni e gnocchi.

La svolta inizia agli inizi degli anni '90 quando al primo cambio generazionale con la presa delle redini aziendali del figlio Domenico, e con l'inizio di un sostanziale mutamento delle abitudini di consumo della clientela, indirizzati sempre più verso gusti più sofisticati e contemporaneamente pratici nella preparazione, fanno la comparsa numerose altre referenze, soprattutto primi da forno, quali crepes, fagottini, rotoli e lasagne pronte.

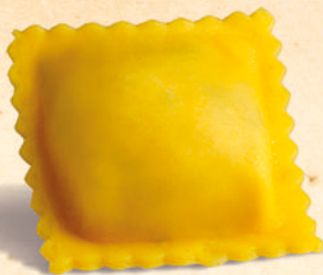
Oggi la nostra azienda offre oltre 60 referenze tra formati e ripieni differenti. Vengono lavorate circa 100 tonnellate tra semole e farine e 360 mila uova fresche all'anno. Un successo frutto della dedizione al lavoro, alla scelta delle migliori materie prime, alla continua formazione del personale ed all'utilizzo delle migliori tecnologie per la produzione e la conservazione dei prodotti.

Perché Surgelata

Il freddo può avere molti aspetti sgradevoli, ma ha un grande pregio: è l'unico conservante sicuro e del tutto naturale del quale possiamo disporre. Se applicato correttamente al settore alimentare, permette di avere sempre a disposizione materie prime, cibi, piatti pronti e ingredienti vari da utilizzare insieme o separatamente per preparare le ricette più adatte alle singole esigenze.



RAVIOLO GOLFO



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Pura di Patate, Totani, Calamari, Polpi, Seppie, Ricotta di Bufala

Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

MORTADELLA E RICOTTA



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Mortadella, caglio, Ricotta di Bufala.

Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

ALLA PARMIGIANA



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: melanzane, sugo, parmigiano.

Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO AL BRASATO



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Carne di Manzo, Vino Bianco*, Sedano, Carote, Cipolle, Noce Moscata, Ricotta di Bufala

Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO GAMBERI, MOZZARELLA E LIMONE



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Polpa di gambero, mozzarella di Bufala, limone, Uova, Olio EVO, Olio di Semi di Girasole.

Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO GAMBERI E BERLUCCHI



Sfoglia: Polpa di gambero, Ricotta di Bufala, Spumante, Aromi Naturali, Uova, Acqua, Olio EVO, Olio di Semi di Girasole.

Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO CACIO E PEPE



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Uova, Acqua, Pecorino, Formaggio, Ricotta di Bufala, Pepe
Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO CARNE E PORCINI



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: carne, funghi porcini, provola/mozzarella, parmigiano
Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

FAGOTTINI ZUCCHINE E SPECK



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Zucchine, Speck, Cipolle

Peso 1pz: 80/100gr.
Porzione: 100/150gr.
Conf. Disp. in Kg: 6

FOGOTTINI CERNIA E MANDORLE



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Cernia, Margarina, Ricotta di Bufala, Mandorle, Vino.

Peso 1pz: 80/100gr.
Porzione: 100/150gr.
Conf. Disp. in Kg: 6

FAGOTTINI AL SALMONE



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Salmone, Ricotta di Bufala, latte di bufala, Mandorle.

Peso 1pz: 80/100gr.
Porzione: 100/150gr.
Conf. Disp. in Kg: 6

FAGOTTINI MELANZANE E PROVOLA



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Melanzane, Provola Affumicata, Salsa di Pomodoro

Peso 1pz: 80/100gr.
Porzione: 100/150gr.
Conf. Disp. in Kg: 6

ROTOLO RICOTTA, SPINACI E COTTO



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Prosciutto Cotto, spinaci, ricotta, Margarina, Latte Vaccino, Formaggio duro tipo grana.

Peso 1pz: 125/150gr
Numero di pezzi per porzione: 2
Conf. Disp. in Kg: 2-6

ROTOLO MOZZARELLA E COTTO



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Prosciutto Cotto, Fiordilatte, Margarina, Latte Vaccino, Formaggio duro tipo grana.

Peso 1pz: 125/150gr
Numero di pezzi per porzione: 2
Conf. Disp. in Kg: 2-6

ROTOLO MOZZARELLA, FUNGHI E COTTO



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Prosciutto, Cotto, Funghi Champignon, Fiordilatte, Margarina, Latte Vaccino, Formaggio duro tipo grana.

Peso 1pz: 125/150gr
Numero di pezzi per porzione: 2
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO CARNE E TARTUFO



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Misto Carne Bovina e Suina, Salsa Tartufata, Ricotta di Bufala, Aromi Naturali
Peso 1pz: 9gr.
Dimensioni in mm: 25x25
Numero di pezzi per porzione: 20
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO PERA E GORGONZOLA



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Polpa di Pere Fresche, Gorgonzola, Farina di Grano Tenero tipo 00, Latte Intero Fresco, Margarina Vegetale.
Peso 1pz: 9gr.
Dimensioni in mm: 25x25
Numero di pezzi per porzione: 20
Conf. Disp. in Kg: 2-6

MEZZA LUNA CARCIOFI E PROVOLA



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Carciofi in Olio, Provola Affumicata, Ricotta di Bufala.
Peso 1pz: 20gr.
Dimensioni in mm: 80mm (base)
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

MEZZA LUNA CON PUNTE DI ASPARAGI E ASIAGO DOP



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Asparagi, Formaggio Asiago DOP, Farina di grano tenero tipo 00, Latte fresco, Ricotta di bufala, Olio di oliva
Peso 1pz: 20gr.
Dimensioni in mm: 80mm (base)
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

TAGLIATELLE "ATM"



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Conf. Disp. in Kg: 1/2,5

FETTUCCINE "ATM"



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Conf. Disp. in Kg: 1/2,5

PAPPARDELLE "ATM"



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Conf. Disp. in Kg: 1/2,5

SCIALATIELLI "ATM"



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Conf. Disp. in Kg: 1/2,5

TONNARELLI "ATM" (ANCHE TRAFILATI)



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Conf. Disp. in Kg: 1/2,5

PACCHERI "ATM"



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Conf. Disp. in Kg: 1/2,5

TORTELLINI



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Carne Bovina, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Mortadella, Pangrattato, Formaggio duro tipo grana, Aromi naturali e sale
Peso 1pz: 3gr.
Porzione: 150gr.
Conf. Disp. in Kg: 2-6

AGNOLOTTI DI CARNE



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Carne Bovina, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Mortadella, Pangrattato, Formaggio duro tipo grana, Aromi naturali e sale
Peso 1pz: 3gr.
Porzione: 150gr.
Conf. Disp. in Kg: 2-6

GNOCCHI DI PATATE E FARINA



Ingredienti: Patate Fresche, Focchi di Patate, Farina di Grano Tenero tipo 00
Porzione: 250gr.
Conf. Disp. in Kg: 10-20

RAVIOLONE RICOTTA E SPINACI



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Ricotta di bufala, Spinaci, Formaggio duro tipo grana, Sale
Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLONE PROVOLA E MELANZANE



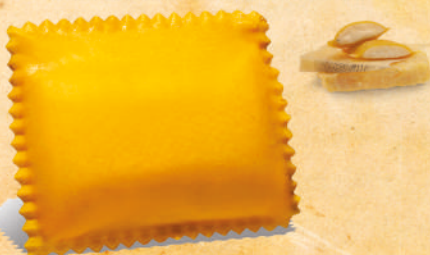
Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Melanzane, Farina tipo 00, Olio di oliva, Provola affumicata, Ricotta di bufala, Sale
Peso 1pz: 25gr
Dimensioni in mm: 50x60
Numero di pezzi per porzione: 7
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLO GORGONZOLA E NOCI



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Gorgonzola, Noci, Ricotta di bufala, latte, Farina di grano tenero tipo 00, Margarina vegetale
Peso 1pz: 13gr
Dimensioni in mm: 40x40
Numero di pezzi per porzione: 12
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLACCIO FUNGHI CHAMPIGNON E GORGONZOLA DOP



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Funghi Champignon, Farina di Grano Tenero tipo 00, Gorgonzola, Ricotta di Bufala, Olio di Oliva
Peso 1pz: 50gr
Dimensioni in mm: 60x100
Numero di pezzi per porzione: 3
Conf. Disp. in Kg: 2-6

RAVIOLACCIO CARNE E MELANZANE



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Misto Carne Bovina e Suina, Melanzane, Farina di Grano Tenero tipo 00, Ricotta di Bufala, Olio di Oliva, Sale.
Peso 1pz: 50gr
Dimensioni in mm: 60x100
Numero di pezzi per porzione: 3
Conf. Disp. in Kg: 2-6

SCAPOLESE DOP



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Uova, Acqua.
Ripieno: Formaggio tipo Pecorino, Grana, Provolone Piccante, Patate, Bieta, Uova, Salsiccia e Guanciale.
Peso 1pz: 50gr
Dimensioni in mm: 60x100
Numero di pezzi per porzione: 3
Conf. Disp. in Kg: 2-6

CAPPELLACCIO RADICCHIO E SPECK



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Ripieno: Speck, Radicchio fresco, Ricotta di bufala

Peso 1pz: 16gr.

Dimensioni in mm: 50 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 10

Conf. Disp. in Kg: 2-6

CAPPELLACCIO PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Ripieno: Prosciutto cotto, Fior di latte, Ricotta di bufala, Latte intero fresco

Peso 1pz: 16gr.

Dimensioni in mm: 50 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 10

Conf. Disp. in Kg: 2-6

CAPPELLACCIO ZUCCA E FUNGHI PORCINI



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Ripieno: Zucca, Farina grano tenero tipo 00, Funghi Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo), Ricotta di Bufala.

Peso 1pz: 16gr.

Dimensioni in mm: 50 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 10

Conf. Disp. in Kg: 2-6

CAPPELLACCIO MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, acqua.

Ripieno: Mozzarella di Bufala, Ricotta di Bufala, Basilico Essiccato

Peso 1pz: 16gr.

Dimensioni in mm: 50 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 10

Conf. Disp. in Kg: 2-6

CAPPELLACCIO GIGANTE AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE AFFUMICATO



Sfoglia: Semola di Grano Duro, Acqua, Nero di Seppia.

Ripieno: Salmone affumicato, Ricotta di Bufala.

Peso 1pz: 30gr.

Dimensioni in mm: 80 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 5

Conf. Disp. in Kg: 2-6

CAPPELLACCIO GIGANTE CON BROCCOLI SALSICCIA E PROVOLA



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Ripieno: Broccoli, Salsiccia fresca, Provola Affumicata, Olio di oliva, Sale, Ricotta di bufala

Peso 1pz: 30gr.

Dimensioni in mm: 80 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 5

Conf. Disp. in Kg: 2-6

MARGHERITE PROVOLA E SPECK



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Ripieno: Speck, Provola Affumicata, Latte fresco

Peso 1pz: 12gr

Dimensioni in mm: 40 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 13

Conf. Disp. in Kg: 2-6

MARGHERITE AL BACCALÀ



Sfoglia: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Ripieno: Baccalà (Gadus macrocephalus e Gradus morhua), Olio, Farina di grano tenero tipo 00, Latte fresco intero, Ricotta di Bufala

Peso 1pz: 12gr

Dimensioni in mm: 40 (diametro)

Numero di pezzi per porzione: 13

Conf. Disp. in Kg: 2-6

CROLLA
IL PRIMO DEI PRIMI
"DIVISIONE GELO"

*La qualità delle materie prime
garantite da:*

