

Sfoglia d'Oro
genuina sempre



produzione **artigianale**
di **pasta fresca** e **surgelata**



Sfoglia d'Oro è un pastificio artigianale con sede e laboratorio a Castel San Giorgio, in provincia di Salerno, specializzato da oltre venticinque anni nella produzione di pasta fresca e pasta fresca surgelata.

La gamma di prodotti è studiata per coprire ogni singola voce del menù dei vostri clienti: dal fuori menù creativo al piatto della domenica, fino alle esigenze alimentari specifiche.

In più, le nostre paste fresche e surgelate sono la soluzione immediata ai tre principali problemi che, al giorno d'oggi, affliggono le attività nel settore HoReCa: la mancanza di personale qualificato in cucina, l'esigenza di tenere i costi sotto controllo e l'ossessione per la qualità costante.

Manca personale qualificato? La nostra pasta è pronta all'uso: errore umano ridotto al minimo. È necessario tenere sotto controllo i costi? Guarda il costo per piatto finito. Con la nostra pasta si ha: zero scarti (si usa tutto quello che si compra), meno consumo di gas (tempi di cottura ridotti), meno manodopera. Alla fine, il margine per il ristorante aumenta.

In più, soprattutto le linee "Le Creative" e "Le Originali", (ma anche "Le Pescate", "Le Contadine" e "Le Tipiche") giustificano un prezzo premium del menù essendo prodotti ad alto valore percepito che permettono ricarichi importanti.



Benvenuti nel nostro viaggio tra i sapori

Abbiamo selezionato l'eccellenza di **12 collezioni** di paste uniche, create per trasformare ogni boccone in un'emozione diversa.

le Nostrane paste di semola tipiche regionali con massima tenuta alla cottura.

le Preziose paste all'uovo tipiche regionali con sfoglia ruvida e ricca.

le ANTICHE linea di paste trafilate al bronzo per un'ottimale ritenzione del sugo nelle cucine tradizionali.

le Creative formati di semola rivisitati nei colori per bistrò moderni.

le Morbide specialità modellate a mano ad alto impatto estetico per banqueting di lusso.

le RICCHE i grandi classici della tradizione ripiena italiana (food cost controllato per i menù del giorno).

le Pescate ripieni ai sapori di mare con pezzi di materia prima interi e puliti (zero tempi di gestione scarti in cucina).

le Contadine ripieni legati ai profumi della terra e alla stagionalità dell'orto e del bosco.

le Tipiche eccellenze della gastronomia ripiena regionale della tradizione italiana.

le Originali creazioni uniche, sfoglie variegata e colorate naturalmente con ripieni gourmet audaci.

le Gentili linea inclusiva vegan & lactose-free, senza rinunciare al gusto della pasta tradizionale.

le FESTOSE paste pronte da forno progettate specificamente per i grandi volumi della banchettistica e la rigenerazione in forni trivalenti.



Il giro d'Italia in un boccone.

Paste che raccontano
la storia delle regioni
italiane, fatte solo con
semola di grano duro
selezionata.

Per chi cerca la tradizione
senza filtri.

1^{le} Nostrane

*paste di semola
tipiche regionali*

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo
speciale, acqua.



cavatelli

NO-001-CAV-000

lunghezza: ± 2cm



cortecce

NO-002-COR-000

lunghezza: ± 5cm



foglie d'ulivo

NO-003-FOG-ULI

lunghezza: ± 6cm



fusilli avellinesi

NO-004-FUS-AVE

lunghezza: ± 8cm



orecchiette

NO-005-ORE-000

diametro: $\pm$ 2cm



strascinati

NO-006-STR-ATI

diametro: $\pm$ 4cm

strozzapreti

NO-007-STR-ETI

lunghezza: $\pm$ 5cm
diametro: $\pm$ 0,5cm



trofie

NO-008-TRO-000

lunghezza: $\pm$ 5cm

L'oro della domenica.

Una sfoglia ricca e vellutata come quella delle nonne.

Il profumo del grano si sposa con uova freschissime per una pasta che accoglie ogni tipo di sugo e lo esalta con nobiltà.

2^{le} Preziose

paste all'uovo tipiche regionali

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, farina di grano tenero 00, acqua, uova.

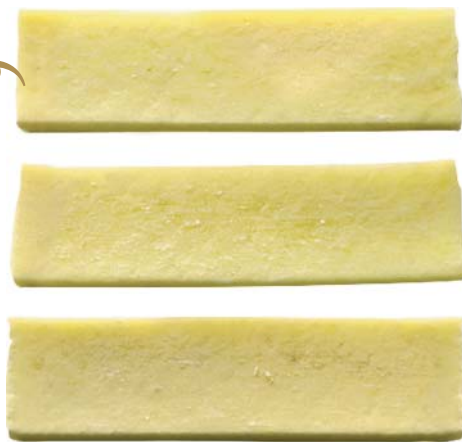
lagane

PR-001-LAG-000

lunghezza: $\pm$ 6cm

larghezza: $\pm$ 1,6cm

spessore: $\pm$ 0,2cm



linguine

PR-002-LIN-000

lunghezza: $\pm$ 30cm

larghezza: $\pm$ 0,2cm

spessore: $\pm$ 0,2cm



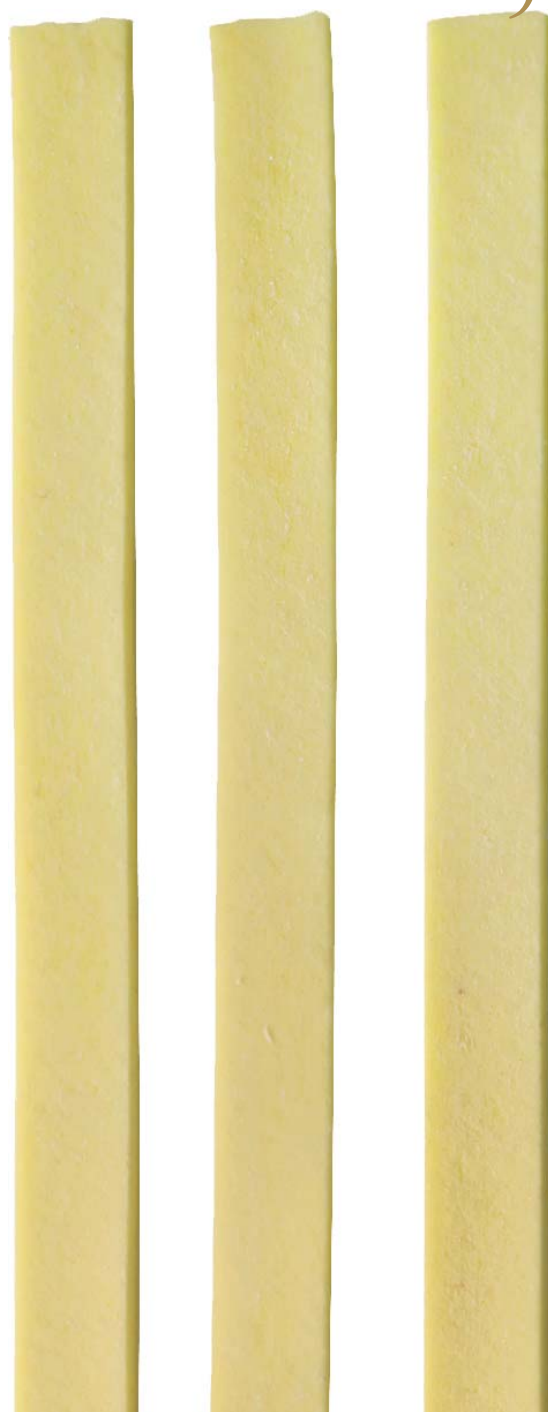
pappardelle

PR-002-LIN-000

lunghezza: $\pm$ 30cm

larghezza: $\pm$ 1,6cm

spessore: $\pm$ 0,2cm





scialatielli

PR-004-SCI-000

lunghezza: $\pm$ 20cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,3cm



**spaghetti
alla chitarra**

PR-005-SPA-CHI

lunghezza: $\pm$ 30cm
larghezza: $\pm$ 0,2cm
spessore: $\pm$ 0,3cm



tagliatelle

PR-006-TAG-LLE

lunghezza: $\pm$ 30cm
larghezza: $\pm$ 1cm
spessore: $\pm$ 0,2cm

tagliolini

PR-007-TAG-INI

lunghezza: $\pm$ 25cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,2cm



troccoli

PR-008-TRO-000

lunghezza: $\pm$ 10cm
larghezza: $\pm$ 0,2cm
spessore: $\pm$ 0,2cm



L'abbraccio perfetto.

Grazie alla trafilatura al bronzo otteniamo una pasta porosa e ruvida, per trattenere ogni goccia di condimento e regalarti un sapore intenso e persistente.

3^{le} ANTICHE

*paste di semola
trafilate al bronzo*

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, acqua.



calamarata

AN-001-CAL-000
diametro: ± 3 cm
larghezza: $\pm 1,2$ cm
taglio artigianale



calamarata rigata

AN-002-CAL-RIG
diametro: ± 3 cm
larghezza: $\pm 1,2$ cm
taglio artigianale



candele ondulate

AN-003-CAN-OND
diametro: ± 2 cm
larghezza: ± 6 cm
taglio artigianale



scialatielli rigati

AN-005-SCI-RIG
lunghezza: ± 25 cm
larghezza: $\pm 0,8$ cm
spessore: $\pm 0,3$ cm



caserecce

AN-004-CAS-000
lunghezza: ± 6 cm
taglio artigianale

fusilli napoletani

AN-006-FUS-NAP
lunghezza: ± 20 cm
diametro: ± 1 cm
taglio artigianale



fusilloni

AN-007-FUS-ONI
lunghezza: ± 4 cm
diametro: $\pm 1,5$ cm
taglio artigianale

gigli

AN-008-GIG-000
lunghezza: ± 3 cm





gnocchetti sardi
AN-009-GNO-SAR
lunghezza: $\pm 1,5\text{cm}$



gramigna
AN-010-GRA-000
lunghezza: $\pm 6\text{cm}$
diametro: $\pm 0,4\text{cm}$
taglio artigianale



paccheri napoletani
AN-012-PAC-NAP
lunghezza: $\pm 5\text{cm}$
diametro: $\pm 3\text{cm}$
taglio artigianale



mezze maniche rigate
AN-012-PAC-NAP
lunghezza: $\pm 3\text{cm}$
diametro: $\pm 3\text{cm}$
taglio artigianale



paccheri rigati
AN-013-PAC-RIG
lunghezza: $\pm 5\text{cm}$
diametro: $\pm 3\text{cm}$
taglio artigianale

rigatoni
AN-014-RIG-000
lunghezza: $\pm 5\text{cm}$
diametro: $\pm 2\text{cm}$
taglio artigianale



spugne romane
AN-015-SPU-ROM
lunghezza: $\pm 4\text{cm}$
diametro: $\pm 2\text{cm}$
taglio artigianale

vesuviotti
AN-018-VES-000
lunghezza: $\pm 3\text{cm}$
diametro alla base: $\pm 2\text{cm}$



tonnarelli
AN-016-TON-000
lunghezza: $\pm 20\text{cm}$
diametro: $\pm 0,5\text{cm}$
taglio artigianale



tonnarelli neri
AN-017-TON-NER
lunghezza: $\pm 20\text{cm}$
diametro: $\pm 0,5\text{cm}$
taglio artigianale

L'immaginazione nel piatto.

Chi ha detto che la tradizione non può evolversi?

Colori insoliti e geometrie curiose per chi ama sperimentare nuove consistenze e dare un tocco di modernità alla propria cucina.

4^{le} Creative paste di semola rivisitate

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, acqua.

coloranti naturali

nero (nero di seppia)
verde (spinaci)
rosso (barbabietola)
arancio (paprika dolce)
giallo (curcuma)

bucce d'arancio

CR-001-BUC-ARA

lunghezza: $\pm 6,5$ cm
larghezza: ± 1 cm



foglie d'ulivo bianche e verdi

CR-002-FDU-BEV

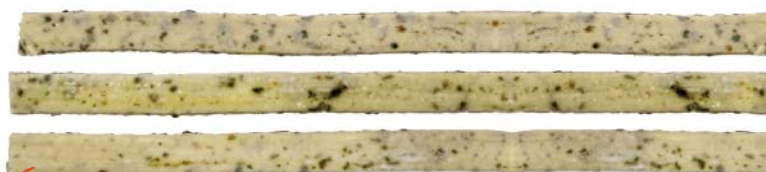
lunghezza: ± 6 cm



fusilletti regina margherita

CR-003-FUS-RMA

lunghezza: ± 5 cm
diametro: $\pm 0,5$ cm



pizzoccheri capresi

CR-004-PIZ-CAP

lunghezza: ± 10 cm
diametro: $\pm 0,5$ cm

scialatielli al limone

CR-005-SCI-LIM

lunghezza: ± 20 cm
larghezza: $\pm 0,5$ cm
spessore: $\pm 0,3$ cm



scialatielli alle alghe

CR-006-SCI-ALG

lunghezza: ± 20 cm
larghezza: $\pm 0,5$ cm
spessore: $\pm 0,3$ cm



scialatielli amalfitani

CR-007-SCI-AMA

lunghezza: ± 20 cm
larghezza: $\pm 0,5$ cm
spessore: $\pm 0,3$ cm
con latte





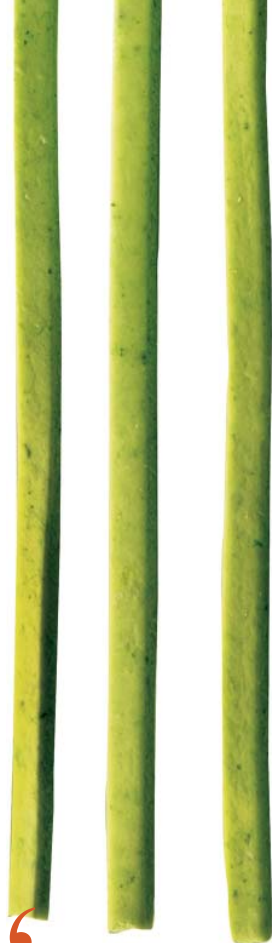
**scialatielli
bianchi e neri**

CR-008-SCI-BEN
lunghezza: $\pm$ 20cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,3cm



**scialatielli
giubileo**

CR-009-SCI-GIU
lunghezza: $\pm$ 20cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,3cm



**scialatielli
prezzemolati**

CR-010-SCI-PRE
lunghezza: $\pm$ 20cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,3cm

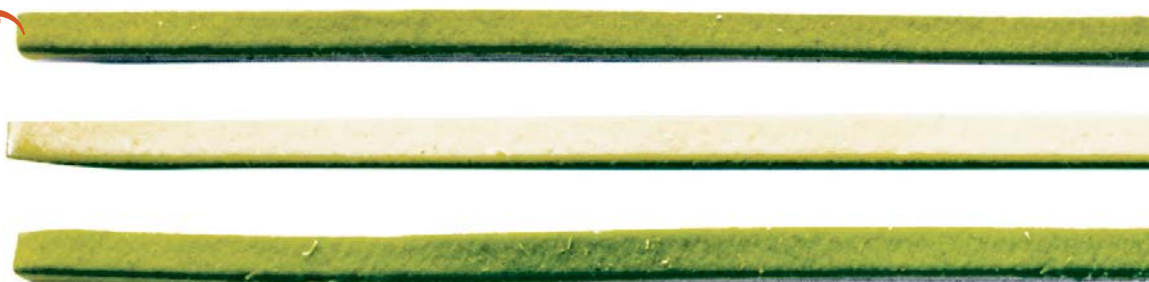


**scialatielli
al grano saraceno**

CR-011-SCI-GRS
lunghezza: $\pm$ 20cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,3cm

**tagliolini
paglia e fieno**

CR-012-TAL-PEF
lunghezza: $\pm$ 30cm
larghezza: $\pm$ 0,5cm
spessore: $\pm$ 0,2cm



**trapuntine
alle erbe**

CR-013-TRA-ERB
lunghezza: $\pm$ 5,5cm



**trofie
bianche e nere**

CR-014-TRO-BEN
lunghezza: $\pm$ 5cm

Sfoglia d'Oro
genuina sempre

La carezza del fatto a mano.

Ogni pezzo è un pezzo unico. Curve dolci e forme modellate con cura che regalano al palato una morbidezza inimitabile. La pasta perfetta per chi cerca l'estetica e la delicatezza della vera maestria artigiana.

5^{le} Morbide

paste modellate a mano



cavati cilentani

MO-001-CAV-CIL
diametro: $\pm 3\text{cm}$
con farina di grano tenero 00,
acqua, uova

chicche

MO-002-CHI-000
diametro: $\pm 1\text{cm}$
con farina di grano tenero 00,
farina di frumento, fiocchi di
patate, acqua, tuorlo d'uovo,
latte scremato, aromi naturali



chicche bianche e verdi

MO-003-CHI-BEV
diametro: $\pm 1\text{cm}$
con farina di grano tenero 00,
farina di frumento, fiocchi di
patate, acqua, tuorlo d'uovo,
latte scremato, spinaci, aromi
naturali

riccioli di patate
MO-004-RIC-PAT
diametro: $\pm 0,8\text{cm}$
lunghezza: $\pm 5\text{cm}$
con farina di grano tenero 00,
fiocchi di patate, acqua



gnocchi
MO-005-GNO-000
diametro: $\pm 3\text{cm}$
con farina di grano tenero 00,
fiocchi di patate, acqua



gnocchi viola
MO-006-GNO-VIO
diametro: $\pm 3\text{cm}$
con farina di grano tenero 00,
fiocchi di patate, acqua, fiocchi di patate viola



'ndunderi
MO-007-NDU-000
diametro: $\pm 2\text{cm}$
con farina di frumento,
fiocchi di patate, acqua, sale,
tuorlo d'uovo, latte scremato,
amidi, aromi naturali



Il cuore batte per la tradizione.

I grandi classici non passano mai di moda. Un guscio di pasta sottile che racchiude i ripieni più amati della cucina italiana, preparati con ingredienti semplici e genuini. La certezza di un sapore che sa di casa.

6^{le} RICCHE paste ripiene classiche

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, farina di grano tenero 00, acqua, uova.



**bottoni
con burrata**

RI-001-BOT-BUR
larghezza: ± 5,5cm
altezza: ± 5cm
peso: ± 15g

**cuori bianchi
con provola
affumicata**

RI-002-CUB-PRA
larghezza: ± 7,5cm
altezza: ± 7,5cm
peso: ± 30g



**cappello dello chef
con ricotta
e parmigiano**

RI-014-CAP-REP
larghezza: ± 6,5cm
altezza: ± 6cm
peso: ± 15g

**funghetti
con funghi
porcini**

RI-003-FUN-FUP
larghezza: ± 5cm
altezza: ± 7cm
peso: ± 15g



**margherite
con prosciutto cotto
e mozzarella**

RI-008-MAR-PCM
diametro: ± 5,5cm
peso: ± 15g



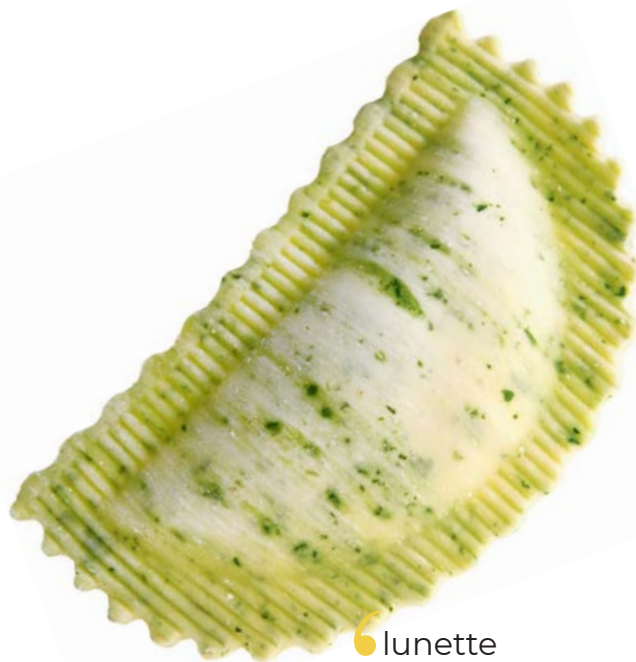
**gemme
con mozzarella**

RI-004-GEM-MOZ
larghezza: ± 5,5cm
altezza: ± 4cm
peso: ± 10g



6 **lunette
con patate
e grana**

RI-006-LUN-PEG
lunghezza: ± 9cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 30g



6 **lunette
prezzemolate
con ricotta,
asparagi
e speck**

RI-007-LUP-RAS
lunghezza: ± 9cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 30g



4 **panciotti
con scamorza
affumicata**

RI-009-PAN-SCA
diametro: ± 7cm
peso: ± 30g

4 **girasoli
con formaggi
freschi**

RI-005-GIR-FOF
diametro: ± 12cm
peso: ± 100g





ravioli
con carne
RI-010-RAV-CAR

con spinaci
RI-010-RAV-SPI

lato: ± 5 cm
peso: ± 15 g



ravioloni
**con salsiccia
e scamorza
affumicata**

RI-012-RVO-SSA
larghezza: ± 7 cm
altezza: ± 6 cm
peso: ± 30 g



raviolini
**con parmigiano
e noce moscata**

RI-011-RVI-PNM
lato: $\pm 3,5$ cm
peso: ± 8 g



tortellini
con carne

RI-013-TOI-CAR
diametro: $\pm 3,5$ cm
peso: ± 5 g



tortelloni
**con funghi porcini
e salsiccia**

RI-014-TOO-FPS
diametro: ± 7 cm
peso: ± 100 g

Il mare racchiuso in un ripieno.

Tutto il profumo e la freschezza dello scoglio. Ripieni ricchi di pesce e crostacei che sprigionano la sapidità del mare ad ogni morso. Per un'esperienza gourmet che profuma di vacanza.

7^{le} Pescate

paste ripiene dei sapori del mare

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, farina di grano tenero 00, acqua, uova.



bottoni con branzino e limone

PE-001-BOT-BEL
larghezza: ± 5,5cm
altezza: ± 5cm
peso: ± 15g



conchiglie con cernia

PE-002-CON-CER
diametro: ± 5cm
peso: ± 15g



gemme con patate, gamberi e limone

PE-004-GEM-PGL
larghezza: ± 5,5cm
altezza: ± 4cm
peso: ± 10g



cuori bianchi con salmone affumicato

PE-003-CUB-SAA
larghezza: ± 7,5cm
altezza: ± 7,5cm
peso: ± 30g



lunette
**con gamberi
e zucchini**
PE-006-LUN-GEZ
lunghezza: ± 9cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 30g

lunette
prezzemolate
**con alici
e friarielli**

PE-007-LUP-AEF
lunghezza: ± 9cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 30g



girasoli
**con cernia
e pistacchio**

PE-005-GIR-CEP
diametro: ± 12cm
peso: ± 100g

panciotti
**con gamberi
e scamorza**

PE-009-PAN-GES
diametro: ± 7cm
peso: ± 30g





ravioli
con baccalà
PE-010-RAV-BAC
lato: ± 5 cm
peso: ± 15 g



margherite
**con crema
di scampi**
PE-008-MAR-CDS
diametro: $\pm 5,5$ cm
peso: ± 15 g



raviolini
**con cozze
e pecorino**
PE-011-RVI-CEP
lato: $\pm 3,5$ cm
peso: ± 8 g



ravioloni
**con rana pescatrice
e pepe rosa**
PE-012-RVO-RPP
larghezza: ± 7 cm
altezza: ± 6 cm
peso: ± 30 g



stelle
**con riccio di mare
e rucola**
PE-013-STE-RER
diametro: ± 6 cm
peso: ± 10 g



tortelloni
con crostacei
PE-014-TOO-CRO
diametro: ± 7 cm
peso: ± 100 g

Il profumo dell'orto e del bosco.

Ingredienti di stagione, funghi, erbe spontanee e verdure fresche.

Un omaggio alla natura e ai ritmi della terra.

Per chi cerca un gusto rustico, sincero e profondamente aromatico.

8

le Contadine

paste ripiene dei sapori della terra

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, farina di grano tenero 00, acqua, uova.



**bottoni
con mozzarella di bufala
e basilico**

CO-001-BOT-MBB
larghezza: ± 5,5cm
altezza: ± 5cm
peso: ± 15g



**panciotti
con melanzane,
scamorza
affumicata
e basilico**

CO-009-PAN-MSB
diametro: ± 7cm
peso: ± 30g



**funghetti
con funghi porcini
e castagne**

CO-003-FUN-FPC
larghezza: ± 5cm
altezza: ± 7cm
peso: ± 15g



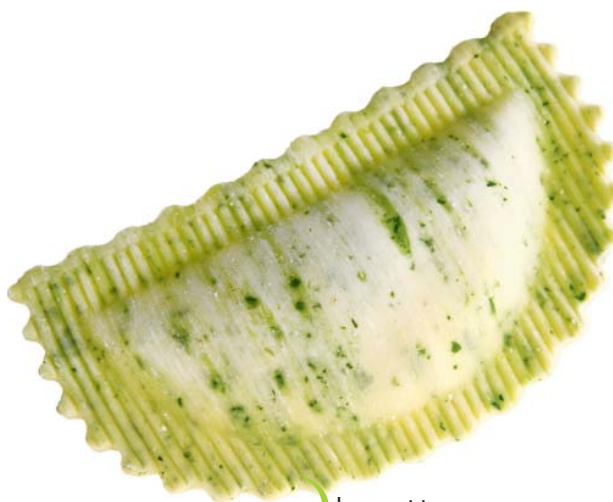
**gemme
con patate
e scamorza**

CO-004-GEM-PES
larghezza: ± 5,5cm
altezza: ± 4cm
peso: ± 10g

girasoli
**con pomodori secchi,
mozzarella
e basilico**
CO-005-GIR-PMB
diametro: ± 12cm
peso: ± 100g



lunette
**con zucchine,
melanzane
e patate**
CO-006-LUN-ZMP
lunghezza: ± 9cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 30g



lunette
prezzemolate
**con ricotta
e spinaci**
CO-007-LUP-RES
lunghezza: ± 9cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 30g



margherite
**con provola
e rucola**
CO-008-MAR-PER
diametro: ± 5,5cm
peso: ± 15g



ravioli
**con zucca
e parmigiano**
CO-010-RAV-ZEP
lato: $\pm$ 5cm
peso: $\pm$ 15g



raviolini
con noci
CO-011-RVI-NOC
lato: $\pm$ 3,5cm
peso: $\pm$ 8g



cuori bianchi
**con stracciatella
e pistacchio**
CO-002-CUB-SEP
larghezza: $\pm$ 7,5cm
altezza: $\pm$ 7,5cm
peso: $\pm$ 30g



ravioloni
**con carciofi
e scamorza**
CO-012-RVO-CES
larghezza: $\pm$ 7cm
altezza: $\pm$ 6cm
peso: $\pm$ 30g



tortelloni
**con melanzane,
scamorza affumicata
e basilico**
CO-013-TOO-MSB
diametro: $\pm$ 7cm
peso: $\pm$ 100g

Il viaggio nei borghi d'Italia.

Dal tortellino emiliano alle specialità del sud: un viaggio tra i sapori e le tradizioni del Bel Paese. Ricette tramandate che racchiudono l'anima dei nostri territori più belli.

9

le Tipiche

l'identità gastronomica italiana

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo speciale, farina di grano tenero 00, acqua, uova.



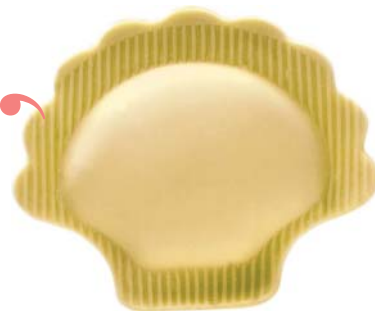
bottoni con genovese di carne

TI-001-BOT-GE

larghezza: ± 5,5cm

altezza: ± 5cm

peso: ± 15g



conchiglie con totani e patate

TI-002-CON-TE

diametro: ± 5cm

peso: ± 15g



cuori rossi con ricotta di bufala

TI-003-CUR-RIB

larghezza: ± 7,5cm

altezza: ± 7,5cm

peso: ± 30g



funghetti con tartufo e taleggio

TI-004-FUN-TET

larghezza: ± 5cm

altezza: ± 7cm

peso: ± 15g



gemme con zucca, guanciale e pecorino

TI-005-GEM-ZGP

larghezza: ± 5,5cm

altezza: ± 4cm

peso: ± 10g



girasoli
**con ricotta di bufala
affumicata**

TI-006-GIR-RBA
diametro: ± 12 cm
peso: ± 100 g



lunette
**con broccoli
e salsiccia**

TI-007-LUN-BES
lunghezza: ± 9 cm
larghezza: ± 5 cm
peso: ± 30 g



margherite
**con speck
e fontina**

TI-009-MAR-SEF
diametro: $\pm 5,5$ cm
peso: ± 15 g



lunette
prezzemolate
con pesto alla genovese

TI-008-LUP-PAG
lunghezza: ± 9 cm
larghezza: ± 5 cm
peso: ± 30 g



panciotti
**con prosciutto
crudo
e mozzarella**

TI-010-PAN-PCM
diametro: ± 7 cm
peso: ± 30 g



ravioli
cacio e pepe

TI-011-RAV-CEP
lato: ± 5 cm
peso: ± 15 g



raviolini
**con mortadella
e pistacchio**

TI-012-RVI-MEP
lato: $\pm 3,5$ cm
peso: ± 8 g



ravioloni
**con burrata
di bufala**

TI-013-RVO-BDB
larghezza: ± 7 cm
altezza: ± 6 cm
peso: ± 30 g



stelle
**con colatura
di alici**

TI-014-STE-COL
diametro: ± 6 cm
peso: ± 10 g



tortelloni
**con polenta
e fontina**

TI-015-TOO-PEF
diametro: ± 7 cm
peso: ± 100 g

**Un'esplosione di colori,
un brivido di gusto.**

Sei pronto a stupirti?
Lasciati incantare da
sfoglie multicolori e
accostamenti di sapori
audaci mai provati prima.
Non è solo un primo
piatto, è un'opera d'arte
moderna servita a tavola.
Da fotografare, da amare.

10

le Originali

*creazioni uniche
di paste ripiene*

ingredienti pasta

semola di grano duro di tipo
speciale, farina di grano tenero 00,
acqua, uova.

coloranti naturali

nero (nero di seppia)
verde (spinaci)
rosso (barbabietola)
arancio (paprika dolce)
giallo (curcuma)



ravioli neri
**con gamberi
e rucola**

OR-001-RAN-GER
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g

ravioli
bianchi e verdi
**con gorgonzola
e noci**

OR-002-RBV-GEN
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g



ravioli
bianchi e neri
**con pesce spada
e melanzane**

OR-003-RBN-PSM
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g

ravioli
bianchi e arancio
**con patate,
salmone affumicato
e gorgonzola**

OR-004-RBA-PSG
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g





ravioli norvegesi
con patate e baccalà
OR-005-RNO-PEB
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g

ravioli
variegati
nero
con cernia
OR-006-RVN-CER

**con polpo
e rucola**
OR-006-RVN-PER

lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g



ravioli
variegati
verde
**alla Nerano:
con zucchine
e provolone
del Monaco**

OR-008-RVV-NER
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g



ravioli
variegati
rosso e nero
**con riccio di mare
e prezzemolo**

OR-007-RRN-RMP
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g



ravioli
variegati
giallo e verde
al limone

OR-010-RGV-LIM
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g



ravioli
variegati
arancio
**con calamari
e gamberi**

OR-009-RVA-CEG
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g

ravioli
variegati
giallo
con tartufo

OR-011-RVG-TAR
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g





● ravioli
giubileo
con ricotta

OR-012-RGI-RIC
lunghezza: ± 5cm
larghezza: ± 5cm
peso: ± 15g



● raviolone
variopinto
**con parmigiana
di melanzane**

OR-013-RVA-PDM
lunghezza: ± 7cm
altezza: ± 6cm
peso: ± 30g



● fiori di campo
**con patate,
zucchine
e speck**

OR-014-FDC-PZS
diametro: ± 7cm
peso: ± 30g

● panciotto
caprese
**con caciotta,
parmigiano
e maggiorana**

OR-015-PCA-CPM
diametro: ± 7cm
peso: ± 30g
sfoglia realizzata
con pasta cotta



● tortellone
nero
**con salmone affumicato
e mozzarella di bufala**

OR-016-TON-SMB
diametro: ± 7cm
peso: ± 100g

**Libertà di gusto,
senza rinunce.**

La pasta che mette
d'accordo tutti.
Ingredienti vegetali e
lactose-free di altissima
qualità per paste leggere,
inclusive e saporite.
Perché mangiare sano
deve essere, prima di
tutto, un piacere per il
palato.

11^{le} Gentili

**paste senza lattosio
e vegane**



**ravioli
con mozzarella di bufala**
GE-001-RAV-MDB

con prosciutto cotto
GE-002-RAV-PRC

con carne
GE-003-RAV-CAR

con spinaci
GE-004-RAV-SPI

lato: ± 5cm
peso: ± 15g



**funghetti
con funghi porcini**

GE-005-FUN-FUP

larghezza: ± 5cm
lunghezza: ± 7cm
peso: ± 15g



**crespelle
con prosciutto cotto**

GE-006-CRE-PRC

lunghezza: ± 10cm
peso: ± 100g
sfoglia senza semola



**ravioli
con melanzane**
GE-008-RAV-MEL

con spinaci
GE-009-RAV-SPI

con funghi porcini
GE-010-RAV-FUP

lato: ± 5cm
peso: ± 15g



**cannelloni
con carne
e mozzarella**

GE-007-CAN-CEM

lunghezza: ± 9cm
peso: ± 100g

Sfoglia d'Oro
genuina sempre

Il calore della convivialità.

La crosticina croccante,
il cuore filante, il profumo
della festa. I grandi piatti
della domenica italiana,
ricchi e generosi, pensati
per essere condivisi e per
regalarti un momento di
puro piacere.

12

le

FESTOSE

pronte da mettere
in forno



cannelloni con spinaci

FE-001-CAN-SPI

lunghezza: ± 9cm

diametro: ± 3cm

peso: ± 100g

semola di grano duro
di tipo speciale, farina
di grano tenero 00,
acqua, uova



spiedino

con carne e mozzarella,
spinaci e mozzarella,
prosciutto cotto
e mozzarella,
prosciutto cotto

FE-010-SPI-000

peso: ± 350g

semola di grano duro di tipo speciale,
farina di grano tenero 00, acqua, uova,
latte

medaglione
con funghi porcini,
salsiccia e
scamorza affumicata

FE-007-MED-FSS

con prosciutto cotto
e mozzarella

FE-008-MED-PCM

con spinaci
e mozzarella

FE-009-MED-SEM

diametro: ± 10cm

peso: ± 100g

semola di grano duro di tipo speciale,
farina di grano tenero 00, acqua, uova





fiocco di
crespella
**con carciofi
e scamorza
affumicata**

FE-004-FIC-CSA
peso: ± 140g
farina di grano
tenero 00,
latte, uova, sale

fiocco di
crespella verde
all'ortolana

FE-006-FIC-ORT
peso: ± 140g
farina di grano tenero 00,
latte, uova, spinaci, sale

fiocco di
crespella rosso
**con melanzane
e scamorza
affumicata**

FE-005-FIC-MSA
peso: ± 140g
farina di grano tenero 00,
latte, uova, barbabietola, sale

crespella bianca
**con ricotta
e prosciutto
cotto**

FE-002-CRB-RPC
lunghezza: ± 10cm
peso: ± 100g
farina di grano tenero 00,
latte, uova, sale

crespella verde
**con asparagi
e gamberi**

FE-003-CRV-AEG
lunghezza: ± 10cm
peso: ± 100g
farina di grano tenero 00,
latte, uova, sale, spinaci



Sfoglia d'Oro
genuina sempre



Sfoggia d'Oro

di Celentano Anna e C. snc



CASTEL SAN GIORGIO

(laboratorio)
via Crocinola, 22
tel. 081 936 95 01

NOCERA INFERIORE

(punto vendita)
via Siciliano, 94
tel. 081 517 99 24

SARNO

(punto vendita)
via Prolungamento Matteotti, 123
tel. 081 913 23 19



info.lab@sfogliadorosnc.com



www.sfogliadorosnc.com