



**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.

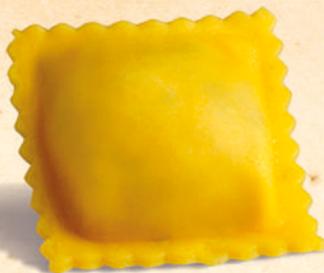
Oggi la nostra azienda offre oltre 60 referenze tra formati e ripieni differenti. Vengono lavorate circa 100 tonnellate tra semole e farine e 360 mila uova fresche all'anno. Un successo frutto della dedizione al lavoro, alla scelta delle migliori materie prime, alla continua formazione del personale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



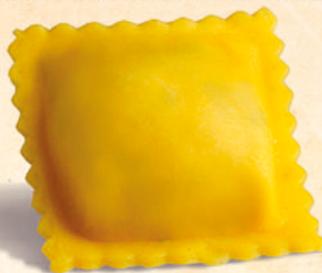
## RAVIOLO GOLFO



**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

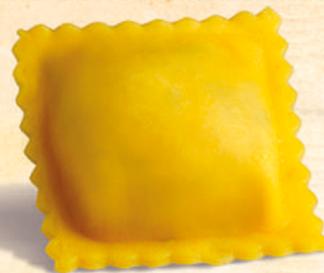
## MORTADELLA E RICOTTA



**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

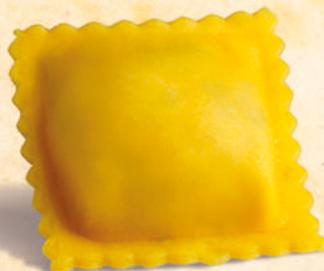
## ALLA PARMIGIANA



**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

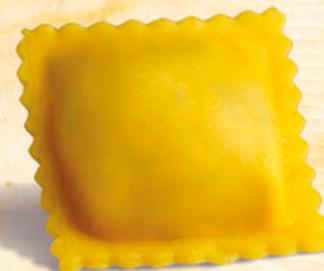
## RAVIOLO GAMBERI, MOZZARELLA E LIMONE



**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.

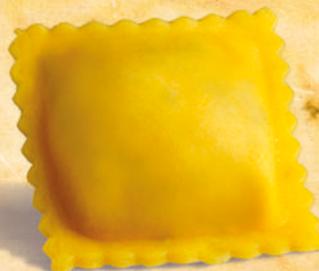
**Peso 1pz:** 25gr  
**Dimensioni in mm:** 50x60  
**Numero di pezzi per porzione:** 7  
**Conf. Disp. in Kg:** 2-6

## 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

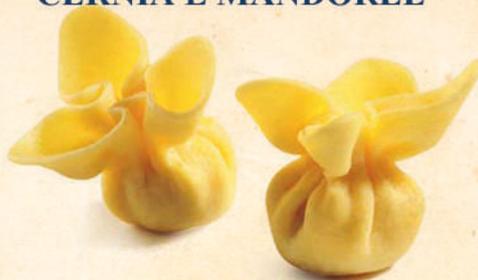
## FAGOTTINI ZUCCHINE E SPECK



**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



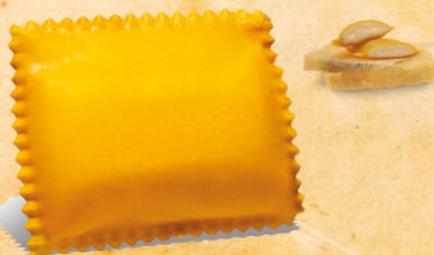
**Sfoglia:** Semola di grano duro, Uova, Acqua.  
**Ripieno:** Melanzane, Farina tipo 00, Olio di oliva, Provola affumicata, Ricotta di bufala, Sale  
**Peso 1pz:** 25gr  
**Dimensioni in mm:** 50x60  
**Numero di pezzi per porzione:** 7  
**Conf. Disp. in Kg:** 2-6

## 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:*

