



Culurgionis d'Ogliastra IGP

Una festa per la vista e per il gusto, lavorati completamente a mano. Sono ravioli di pasta fresca, dalla forma a mezzaluna, decorati nella giunzione della sfoglia con un motivo a spiga. I Culurgionis dell'Ogliastra sono celebri per il loro ripieno delicatissimo, fatto di formaggio locale, patate in fiocchi e olio extravergine di oliva di Ilbono. Possono essere conditi in modi diversi, ma il loro sapore si esalta con un semplicissimo condimento, pomodoro fresco e basilico con una spolverata di pecorino o un condimento con burro e salvia.

A feast for the eyes and palate, made entirely by hand. These are half-moon shaped pasta parcels made with fresh pasta and sealed with a decorative wheat ear motif. Culurgionis dell'Ogliastra are renowned for their delicate filling, made from local cheese, mashed potatoes and extra virgin olive oil from Ilbono. They can be served in a variety of ways, but their flavour is best enjoyed with a simple topping, fresh tomato and basil with a sprinkling of pecorino cheese or coated in melted butter and sage.





DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

EAN

INGREDIENTI

MODALITÀ PER IL CONSUMO

TABELLA NUTRIZIONALE

MODALITÀ E TEMPI DI CONSERVAZIONE

PESO

PRODUCT NAME

EAN

INGREDIENTS

MODE FOR CONSUMPTION

NUTRITION FACTS

STORAGE E SHELF LIFE

WEIGHT

CULURGIONIS D'OGLIASTRA IGP: tradizionali con patate e formaggio traditional with potatoes and cheese

8007811022520
8007811022537

FRESCHI
250 g 500 g

Sfoggia: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di grano duro, strutto, sale. Ripieno: acqua, patate disidratate in fiocchi, formaggio di pecora stagionato (latte di pecora, caglio, sale), formaggio vaccino stagionato (latte, caglio, sale, lisozima), olio extravergine d'oliva, sale. Contiene glutine. Può contenere tracce di menta e aglio.

Brouse: type 00 soft wheat flour, water, durum wheat semolina, lard, salt. Filling: water, dehydrated potatoes in flakes, aged sheep's cheese (sheep's milk, rennet, salt), aged cow's milk cheese (milk, rennet, salt, lysozyme), extra virgin olive oil, salt. Contains gluten. May contain traces of mint and garlic.

Versate i Culurgionis nell'acqua bollente precedentemente salata e mescolateli dolcemente con un mestolo in legno. Fateli affiorare in superficie e continuate la cottura, a fuoco moderato, per circa 3 minuti. Scolateli con una schiumarola e conditeli a piacere.

Pour the Culurgionis into the previously salted boiling water and mix them gently with a wooden spoon. Let them surface on the surface and continue cooking, over medium heat, for about 3 minutes. Drain with a slotted spoon and season to taste.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Energia: 193 Kcal / 808 KJ - Grassi: 5.1 g di cui acidi grassi saturi: 1.1 g - Proteine: 7.3 g - Carboidrati: 29 g di cui zuccheri: 0.5 g - Fibre: 1.1 g - Sale: 0.8 g

Average nutritional values per 100 g
Energy: 193 Kcal / 808 KJ - Fats: 5.1 g of which saturated fatty acids: 1.1 g - Proteins: 7.3 g - Carbohydrates: 29 g of which sugars: 0.5 g - Fiber: 1.1 g - Salt: 0.8 g

Prodotto fresco confezionato in atmosfera protettiva, da conservare in frigo a 0°/+4°C. Una volta aperta la confezione, consumare entro 2 giorni, previa cottura.

Fresh product packaged in a protective atmosphere, to be kept in the fridge at 0°/+4°C. Once the package is opened, consume within 2 days, after cooking.

Confezione da: 250 g e 500 g.

Packaging by: 8,8 oz and 17,6 oz

CULURGIONIS D'OGLIASTRA IGP: con menta e aglio with mint and garlic

8007811022506
8007811022513

FRESCHI
250 g 500 g

Sfoggia: farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di grano duro, strutto, sale. Ripieno: acqua, patate disidratate in fiocchi, formaggio di pecora stagionato (latte di pecora, caglio, sale), formaggio vaccino stagionato (latte, caglio, sale, lisozima), olio extravergine d'oliva, menta (1.3% sul ripieno), aglio (0.3% sul ripieno), sale. Contiene glutine.

Brouse: type 00 soft wheat flour, water, durum wheat semolina, lard, salt. Filling: water, dehydrated potatoes in flakes, aged sheep's cheese (sheep's milk, rennet, salt), aged cow's milk cheese (milk, rennet, salt, lysozyme), extra virgin olive oil, mint (1.3% on the filling), garlic (0.3% on the filling) salt. Contains gluten. May contain traces of mint and garlic.

Versate i Culurgionis nell'acqua bollente precedentemente salata e mescolateli dolcemente con un mestolo in legno. Fateli affiorare in superficie e continuate la cottura, a fuoco moderato, per circa 3 minuti. Scolateli con una schiumarola e conditeli a piacere.

Pour the Culurgionis into the previously salted boiling water and mix them gently with a wooden spoon. Let them surface on the surface and continue cooking, over medium heat, for about 3 minutes. Drain with a slotted spoon and season to taste.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Energia: 193 Kcal / 808 KJ - Grassi: 5.1 g di cui acidi grassi saturi: 1.1 g - Proteine: 7.3 g - Carboidrati: 29 g di cui zuccheri: 0.5 g - Fibre: 1.1 g - Sale: 0.8 g

Average nutritional values per 100 g
Energy: 193 Kcal / 808 KJ - Fats: 5.1 g of which saturated fatty acids: 1.1 g - Proteins: 7.3 g - Carbohydrates: 29 g of which sugars: 0.5 g - Fiber: 1.1 g - Salt: 0.8 g

Prodotto fresco confezionato in atmosfera protettiva, da conservare in frigo a 0°/+4°C. Una volta aperta la confezione, consumare entro 2 giorni, previa cottura.

Fresh product packaged in a protective atmosphere, to be kept in the fridge at 0°/+4°C. Once the package is opened, consume within 2 days, after cooking.

Confezione da: 250 g e 500 g.

Packaging by: 8,8 oz and 17,6 oz.





DENOMINAZIONE
DEL PRODOTTO

EAN

INGREDIENTI

MODALITÀ
PER IL CONSUMO

TABELLA
NUTRIZIONALE

MODALITÀ E TEMPI
DI CONSERVAZIONE

PESO

PRODUCT NAME

EAN

INGREDIENTS

MODE FOR CONSUMPTION

NUTRITION FACTS

STORAGE E SHELF LIFE

WEIGHT

**CULURGIONIS
D'OGLIASTRA**
IGP: tradizionali con
patate e formaggio
*Traditional Culurgionis with
potato and cheese*

8007811022209

SURGELATI
500 g

Sfoglia: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, semola di **grano** duro, strutto, sale. *Ripieno:* acqua, patate disidratate in fiocchi, **formaggio** di pecora stagionato (**latte** di pecora, caglio, sale), **formaggio** vaccino stagionato (**latte**, caglio, sale, **lisozima**), olio extravergine d'oliva, sale. Contiene **glutine**. Può contenere tracce di menta e aglio.

Brouse: type 00 soft **wheat** flour, water, durum **wheat** semolina, lard, salt. *Filling:* water, dehydrated potatoes in flakes, aged sheep's **cheese** (sheep's **milk**, rennet, salt), aged cow's **milk cheese** (**milk**, rennet, salt, **lysozyme**), extra virgin olive oil, salt. Contains **gluten**. May contain traces of mint and garlic.

Versate i Culurgionis nell'acqua bollente precedentemente salata e mescolateli dolcemente con un mestolo in legno. Fateli affiorare in superficie e continuate la cottura, a fuoco moderato, per circa 3 minuti. Scolateli con una schiumarola e conditeli a piacere.

Pour the Culurgionis into the previously salted boiling water and mix them gently with a wooden spoon. Let them surface on the surface and continue cooking, over medium heat, for about 3 minutes. Drain with a slotted spoon and season to taste.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Energia: 193 Kcal / 808 KJ - Grassi: 5.1 g di cui acidi grassi saturi: 1.1 g - Proteine: 7.3 g - Carboidrati: 29 g di cui zuccheri: 0.5 g - Fibre: 1.1 g - Sale: 0.8 g

Average nutritional values per 100 g
Energy: 193 Kcal / 808 KJ - Fats: 5.1 g of which saturated fatty acids: 1.1 g - Proteins: 7.3 g - Carbohydrates: 29 g of which sugars: 0.5 g - Fiber: 1.1 g - Salt: 0.8 g

Prodotto surgelato da conservare in freezer a -18-20°C. Una volta disgelato non risurgelare, conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 2 giorni. Shelf-life 12 mesi. Previa cottura.

Frozen product to be stored in the freezer at -18-20 °C. Once thawed, do not reseat, keep in the fridge at 0 ° / + 4 ° C and consume within 2 days. Shelf-life 12 months. After cooking.

Confezione da:
500 g.

Packaging by:
17,6 oz

**CULURGIONIS
D'OGLIASTRA**
IGP: con menta
e aglio
*Culurgionis with garlic
and mint*

8007811022100

SURGELATI
500 g

Sfoglia: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, semola di **grano** duro, strutto, sale. *Ripieno:* acqua, patate disidratate in fiocchi, **formaggio** di pecora stagionato (**latte** di pecora, caglio, sale), **formaggio** vaccino stagionato (**latte**, caglio, sale, **lisozima**), olio extravergine d'oliva, menta (1.3% sul ripieno), aglio (0.3% sul ripieno), sale. Contiene **glutine**.

Brouse: type 00 soft **wheat** flour, water, durum **wheat** semolina, lard, salt. *Filling:* water, dehydrated potatoes in flakes, aged sheep's **cheese** (sheep's **milk**, rennet, salt), aged cow's **milk cheese** (**milk**, rennet, salt, **lysozyme**), extra virgin olive oil, mint (1.3% on the filling), garlic (0.3% on the filling) salt. Contains **gluten**. May contain traces of mint and garlic.

Versate i Culurgionis nell'acqua bollente precedentemente salata e mescolateli dolcemente con un mestolo in legno. Fateli affiorare in superficie e continuate la cottura, a fuoco moderato, per circa 3 minuti. Scolateli con una schiumarola e conditeli a piacere.

Pour the Culurgionis into the previously salted boiling water and mix them gently with a wooden spoon. Let them surface on the surface and continue cooking, over medium heat, for about 3 minutes. Drain with a slotted spoon and season to taste.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Energia: 193 Kcal / 808 KJ - Grassi: 5.1 g di cui acidi grassi saturi: 1.1 g - Proteine: 7.3 g - Carboidrati: 29 g di cui zuccheri: 0.5 g - Fibre: 1.1 g - Sale: 0.8 g

Average nutritional values per 100 g
Energy: 193 Kcal / 808 KJ - Fats: 5.1 g of which saturated fatty acids: 1.1 g - Proteins: 7.3 g - Carbohydrates: 29 g of which sugars: 0.5 g - Fiber: 1.1 g - Salt: 0.8 g

Prodotto surgelato da conservare in freezer a -18-20°C. Una volta disgelato non risurgelare, conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 2 giorni. Shelf-life 12 mesi. Previa cottura.

Frozen product to be stored in the freezer at -18-20 ° C. Once thawed, do not reseat, keep in the fridge at 0 ° / + 4 ° C and consume within 2 days. Shelf-life 12 months. After cooking.

Confezione da:
500 g.

Packaging by:
17,6 oz

COSPAT A.r.l. · Località Giraletta Lotti 12/13 08040 Ilbono (NU) · 0782 33464 · +39 348 4052768 · +39 348 4052767 · info@cospat.com · www.cospat.com/it

PIANO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA - SARDEGNA RICERCHE DEL POR FESR 2014-2020
PROJECT SUPPORTED BY THE AUTONOMOUS REGION OF SARDINIA - SARDEGNA RICERCHE UNDER ROP ERDF 2014-2020

