



Sughi[®]
d'Autore



CATALOGO PRODOTTI 2025





OGNI SUGO RACCONTA UNA STORIA.

EACH SAUCE TELLS A STORY.

Esaltare le materie prime per dare vita a sughi che portino in tavola l'amore che abbiamo per la buona cucina e le nostre tradizioni con un occhio agli abbinamenti più innovativi. Nasce così la nostra linea **Sughi d'Autore®**: Ogni sugo è studiato per esaltare la materia prima, raccontando un territorio, una storia, un'emozione. Dal ragù più strutturato alla crema più delicata, ogni referenza è pronta a trasformarsi nel tocco finale di un piatto d'autore.

Ogni sugo nasce dal rispetto dei principi della tradizione culinaria italiana, ma viene realizzato attraverso l'uso di tecniche di lavorazione moderne, che garantiscono standard elevati di sicurezza alimentare e controllo della qualità. **La scelta degli ingredienti è guidata da un'attenta selezione, volta a garantire qualità, autenticità e coerenza del gusto in ogni preparazione.**

Dopo essere state selezionate, le materie prime vengono lavorate usando le tecniche della tradizione ma con macchinari innovativi che assicurano la conservazione dei colori, profumi e sapori naturali. Una volta terminate le cotture, si passa immediatamente alla surgelazione rapida.

Il risultato? Una gamma di sughi equilibrati, versatili e ricchi di sapore, ideali per esaltare qualsiasi formato di pasta e trasformare ogni preparazione in un'esperienza unica. Perfetti per i professionisti della ristorazione, **Sughi d'Autore®** unisce la praticità del prodotto surgelato pronto all'uso con la ricercatezza di una cucina che rispetta le radici e si apre con eleganza alle esigenze della contemporaneità.

Enhance the raw materials to create sauces that bring to the table the love we have for good food and our traditions with attention to the most innovative combinations. This is how our **Sughi d'Autore®** line was born: Each sauce is designed to enhance the raw material, telling a story, an emotion. From the most structured ragù to the most delicate cream, each reference is ready to transform into the final touch of a signature dish. Each sauce is born from respect for the principles of Italian culinary tradition, but is made using modern processing techniques, which guarantee high standards of food safety and quality control. **The choice of ingredients is guided by a careful selection, aimed at guaranteeing quality, authenticity and consistency of taste in every preparation.**

After being selected, the raw materials are processed using traditional techniques but with innovative machinery that ensures the preservation of natural colors, aromas and flavors. Once cooked, we immediately move on to rapid freezing.

The result? A range of balanced, versatile and flavourful sauces, ideal for enhancing any type of pasta and transforming every preparation into a unique experience. Perfect for catering professionals, **Sughi d'Autore®** combines the convenience of a ready-to-use frozen product with the refinement of a cuisine that respects its roots and elegantly opens up to the needs of contemporaneity.

PERCHÈ SCEGLIERLI?

WHY CHOOSE THEM?



INGREDIENTI SELEZIONATI

Ogni sugo nasce da una selezione attenta di ingredienti, scelti per garantire gusto, equilibrio e coerenza. Per questo motivo utilizziamo solo prodotti naturali, per offrire sughi genuini e ricchi di gusto.

SELECTED INGREDIENTS

Each sauce is born from a careful selection of ingredients, chosen to guarantee taste, balance and consistency. For this reason we use only natural products, to offer genuine and tasty sauces.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Uniamo il sapere della cucina italiana con tecnologie all'avanguardia per garantire il massimo del sapore e sicurezza alimentare.

TRADITION AND INNOVATION

We combine the knowledge of Italian cuisine with cutting-edge technologies to guarantee the maximum flavour and food safety.



SURGELAZIONE RAPIDA PER LA FRESCHEZZA

Grazie ad una surgelazione estremamente rapida, i nostri sughi e creme mantengono intatti gusto e colori, senza aggiungere alcun additivo o conservante artificiale.

QUICK FREEZING FOR FRESHNESS

Thanks to extremely rapid freezing, our sauces and creams maintain their flavour and colour intact, without adding any additives or artificial preservatives.



COME UTILIZZARLI?

HOW TO USE?

Confezionati in pratici formati sottovuoto e a ridotto ingombro, i **Sughi d'Autore®** si adattano facilmente alle esigenze della ristorazione moderna.

Il prodotto può essere scongelato lentamente in frigorifero in circa 8/10 ore o più rapidamente tramite immersione in acqua fredda, mantenendo intatta la qualità organolettica.

Una volta decongelato, il sugo è pronto all'uso e può essere:

- Scaldata direttamente in padella, a bagnomaria o nel microonde (anche all'interno della busta per uso professionale);
- Utilizzato a freddo per preparazioni specifiche, come farciture o emulsioni;
- Personalizzato in cucina, aggiungendo ingredienti freschi o topping per renderlo ancora più distintivo.

La linea **Sughi d'Autore®** non è pensata solo per accompagnare i primi piatti: è l'alleato perfetto anche per la creazione di antipasti raffinati ed entrées originali.

NB. Il prodotto, conservato a +4°C a confezione sigillata si mantiene per 15 giorni (fa eccezione la carbonara per 7gg).

Packaged in practical vacuum-packed formats and with a small footprint, **Sughi d'Autore®** are easily adapted to the needs of modern catering.

The product can be defrosted slowly in the refrigerator in about 8/10 hours or more quickly by immersion in cold water, maintaining its organoleptic quality intact.

Once defrosted, the sauce is ready to use and can be: • Heated directly in a pan, in a bain-marie or in the microwave (also inside the bag for professional use); • Used cold for specific preparations, such as fillings or emulsions; • Customized in the kitchen, adding fresh ingredients or toppings to make it even more distinctive.

The **Sughi d'Autore®** line is not only designed to accompany first courses: it is also the perfect ally for the creation of refined appetizers and original entrées.

NB. The product, stored at +4°C in a sealed package, will keep for 15 days (with the exception of carbonara for 7 days).



**PRATICITÀ SENZA
COMPROMESSI**

PRACTICALITY
WITHOUT COMPROMISES



**ETICHETTA
PULITA**

CLEAN LABEL



**EFFICIENZA E RIDUZIONE
DEGLI SPRECHI**

EFFICIENCY AND
WASTE REDUCTION



DOVE LA QUALITÀ
INCONTRA LA PASSIONE





SALSA TRADIZIONALE ALLA CARBONARA

Traditional carbonara sauce

- La ricetta originale di un grande classico
- Aggiungi del guanciale come topping

Misto d'uovo pastorizzato 44%, tuorlo d'uovo pastorizzato 27%, Pecorino Romano DOP 18%, Grana Padano DOP 10%, pepe nero.

Pasteurized egg mix 44%, pasteurized egg yolk 27%, Pecorino Romano PDO 18%, Grana Padano PDO 10%, black pepper.



1Kg



4Kg



75 g

SUGO ALL'AMATRICIANA

Amatriciana sauce

- Con polpa di pomodoro italiano
- Guanciale speziato al pepe

Polpa di pomodoro 59%, guanciale al pepe 36%, olio extra vergine di oliva, acqua, sale, addensante: amido di mais; peperoncino.

Tomato pulp 59%, bacon 36%, extra virgin olive oil, water, salt, thickener: cornstarch; chili pepper.



1Kg



4Kg



100 g



CACIO E PEPE CON PECORINO ROMANO DOP

Cacio e pepe with Pecorino Romano PDO

- Intenso sapore di Pecorino Romano DOP
- Equilibrio perfetto tra cremosità e carattere

Pecorino romano DOP 31.3%, acqua, Grana Padano DOP 20%, olio di semi di girasole, addensante: amido di mais; pepe nero.

Pecorino Romano PDO 31.3%, water, Grana Padano PDO 20%, seed oil sunflower, thickener: cornstarch; black pepper.



1Kg



4Kg



75 g



RAGÙ DI ANGUS

Angus ragù

- Carne di Angus pregiata e saporita
- Sapore intenso e persistente

Carne di bovino razza Angus 35%, polpa di pomodoro 30%, vino rosso, cipolla, olio extra vergine di oliva, carote, acqua, sedano, addensante: amido di mais; sale, zucchero, rosmarino, pepe nero, alloro.

Angus beef meat 35%, tomato pulp 30%, red wine, onion, extra virgin olive oil, carrots, water, celery, thickener: cornstarch; salt, sugar, rosemary, black pepper, bay leaf.



1Kg



4Kg



100 g

RAGÙ BIANCO DI MANZO

White beef ragù

- Carne di manzo selezionata e sfumata al vino
- Gusto ricco e avvolgente

Carne di bovino 36%, acqua, vino bianco, carote, cipolla, sedano, olio extra vergine di oliva, addensante: amido di mais; burro, sale, rosmarino, pepe nero, alloro.

Beef meat 36%, water, white wine, carrots, onion, celery, extra virgin olive oil, thickener: cornstarch; butter, salt, rosemary, black pepper, bay leaf.



1Kg



4Kg



100 g

RAGÙ DI CHIANINA

Chianina ragù

- Con carne di Chianina a lunga cottura
- Sapore delicato, tradizione toscana

Carne di bovino razza Chianina 34%, polpa di pomodoro 30%, vino rosso, cipolla, olio extra vergine di oliva, carote, sedano, addensante: amido di mais; sale, zucchero, rosmarino, pepe nero, alloro.

Chianina beef meat 34%, tomato pulp 30%, red wine, onion, extra virgin olive oil, carrots, water, celery, thickener: cornstarch; salt, sugar, rosemary, black pepper, bay leaves.



1Kg



4Kg



100 g



RAGÙ DI CINGHIALE

Boar ragù

- Intenso e robusto, con tutto il sapore della selvaggina
- Perfetto per piatti rustici dal gusto deciso

Polpa di pomodoro 49%, carne di cinghiale 35%, mix per soffritto (carote, sedano, cipolla), olio extra vergine di oliva, acqua, sale, aglio, colatura di alici, timo, salvia, rosmarino, pepe nero, bacche di ginepro, vino.

Tomato pulp 49%, boar meat 35%, sautéed mix (carrots, celery, onion), extra virgin olive oil, water, salt, garlic, anchovy sauce, thyme, sage, rosemary, black pepper, juniper berries, wine.



1Kg



4Kg



100 g

SUGO DI SFILACCIATO DI CODA ALLA VACCINARA

Sauce with pulled beef oxtail

- Ricetta romana con coda di manzo brasata
- Carne sfilacciata a mano

Carne di bovino 36%, acqua, vino bianco, carote, cipolla, sedano, olio extra vergine di oliva, addensante: amido di mais; burro, sale, rosmarino, pepe nero, alloro.

Beef meat 36%, water, white wine, carrots, onion, celery, extra virgin olive oil, thickener: cornstarch; butter, salt, rosemary, black pepper, bay leaf.



1Kg



4Kg



100 g



Antonio Sorrentino
Executive Chef Rossopomodoro®



SALSA TRADIZIONALE ALLA GENOVESE

Traditional genovese sauce

- Cipolle dolci e carne di manzo stufata lentamente
- Un classico della cucina partenopea

Cipolle 51.3%, carne di bovino 32.8%, vino bianco, olio extra vergine di oliva, sale, carote, sedano, olio di semi di girasole, sale, pepe nero, maggiorana, alloro.

Onions 51.3%, beef meat 32.8%, sunflower seed oil, white wine, extra virgin olive oil, salt, carrots, celery, sunflower seed oil, salt, black pepper, marjoram, laurel.



1Kg



4Kg



100 g



RAGÙ TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE

Traditional bolognese sauce

- Il grande classico italiano
- Ricco, corposo e avvolgente

Polpa di pomodoro 32,15%, carne di bovino 18,85%, carne di suino 16,96%, misto di ortaggi, olio extra vergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro, acqua, addensante: amido di mais; sale, zucchero semolato, pepe nero, alloro.

Tomato pulp 32.15%, beef 18.85%, pork 16.96%, mixed vegetables, extra virgin olive oil, double tomato concentrate, water, thickener: corn starch; salt, granulated sugar, black pepper, bay leaves.



1Kg



4Kg



100 g



PESTO ALLA TRAPANESE

Trapanese pesto

- Mandorle, pomodori e basilico fresco
- Un condimento siciliano dal gusto fresco e profumato

Pomodorini datterini 48%, pomodori secchi 16%, mandorle, Pecorino Romano DOP, basilico, aglio, sale, pepe nero.

Datterini tomatoes 48%, dried tomatoes 16%, almonds, Pecorino Romano PDO, basil, garlic, salt, black pepper.



1Kg



4Kg



100 g

SALSICCIA E BROCCOLI

Sausage and broccoli

- Broccoli e salsiccia saporiti
- Un abbinamento rustico e gustoso

Broccoli 65%, salsiccia di suino 19%, acqua, burro, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, addensante: amido di mais; colatura di alici, pepe nero, peperoncino.

Broccoli 65%, pork sausage 19%, water, butter, extra virgin olive oil, salt, garlic, thickener: cornstarch; anchovy sauce, black pepper, chili pepper.



1Kg



4Kg



100 g



SUGO DI PESCE ALLA MARINARA

Fish sauce alla marinara

- Il profumo del mare in un sugo ricco e saporito
- Tradizione mediterranea in ogni boccone

Pomodori datterini 26%, totano 15%, mazzancolle tropicali 8%, cozze sgusciate 8%, filetti di scorfano 5%, tentacoli di totano 5%, polipetti 5%, gallinella 5%, coda di rana pescatrice 5%, filetti di merluzzo 5%, acqua, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, acciughe 2%, sale, capperi, aglio, peperoncino.

Datterini tomatoes 26%, squid 15%, tropical prawns 8%, shelled mussels 8%, scorpionfish fillets 5%, squid tentacles 5%, octopus 5%, gurnard 5%, monkfish tail 5%, cod 5%, water, extra virgin olive oil, parsley, anchovies 2%, salt, capers, garlic, chili pepper.



1Kg



4Kg



100 g



SUGO ALLA PUTTANESCA

Puttanesca sauce

- Vivace e deciso, con olive, capperi e nota piccante
- Un classico dal carattere inconfondibile

Polpa di pomodoro 84,08%, olive nere 6,65%, acqua, prezzemolo, acciughe, olio extra vergine di oliva, sale, capperi, aglio, peperoncino.

Tomato pulp 84.08%, black olives 6.65%, water, parsley, anchovies, extra virgin olive oil, salt, capers, garlic, chili pepper.



1Kg



4Kg



100 g

SALSA CASARECCIA AI FUNGHI PORCINI

Homemade sauce with porcini mushrooms

- Con fette intere di funghi porcini
- Una manteca di burro che dona cremosità ad ogni boccone

Misto funghi 46%, porcini 30,1%, olio extra vergine di oliva, burro, acqua, brodo gusto funghi porcini, olio di semi di girasole, aglio, salsa di soia, timo.

Mixed mushrooms 46%, porcini 30.1%, extra virgin olive oil, butter, water, porcini mushroom flavored broth, sunflower seed oil, garlic, soy sauce, thyme.



1Kg



4Kg



100 g



GREMOLADA DI FUNGHI DI BOSCO CON ERBE AROMATICHE

Sauce of wild mushrooms with aromatic herbs

- Profumo di bosco
- Perfetto per primi piatti rustici e ricercati

Misto funghi di bosco 33,56% (famigliola gialla, orecchioni, porcini), acqua, burro, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, addensante: amido di mais; sale, aglio, maggiorana, salvia, timo.

Mixed forest mushrooms 33.56% (yellow family, oyster mushrooms, porcini mushrooms), water, butter, Grana Padano PDO, extra virgin olive oil, thickener: corn starch; salt, garlic, marjoram, sage, thyme.



1Kg



4Kg



100 g





CREMA DI GRANA PADANO DOP E TIMO

Cream of Grana Padano PDO and thyme

- La dolcezza del Grana Padano incontra l'aroma fresco del timo
- Una crema elegante per primi piatti delicati

Acqua, Grana Padano DOP 27,13%, burro, addensante: amido di mais; sale, timo 0,50%, pepe nero.

Water, Grana Padano PDO 27,13%, butter, thickener: corn starch; salt, thyme 0,50%, black pepper.



1Kg



4Kg



75 g

CREMA DI CARCIOFI

Artichoke cream

- Gusto pieno e raffinato, con tutta la delicatezza del carciofo
- Può essere utilizzata come base per varie preparazioni

Carciofi 49,56%, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, addensante: gomma di xantana; peperoncino.

Artichokes 49,56%, water, extra virgin olive oil, salt, parsley, garlic, thickener: xanthan gum; chilli pepper.



1Kg



4Kg



75 g



CREMA DI ZUCCA E MANDORLE TOSTATE

Pumpkin and toasted almonds cream

- Dolcezza naturale e note tostate in una crema vellutata
- Le mandorle a scaglie donano una piacevole croccantezza

Zucca 56,47%, carote, acqua, olio extra vergine d'oliva, mandorla 5,39%, cipolla, sale, salvia, rosmarino, pepe nero.

Pumpkin 56,47%, carrots, water, extra virgin olive oil, almond 5,39%, onion, salt, sage, rosemary, black pepper.



1Kg



4Kg



75 g



SALSA CON ZUCCHINE, PECORINO E MENTA

Zucchini, pecorino and mint sauce

- La freschezza della menta incontra la sapidità del pecorino
- Equilibrio delicato e sorprendente

Zucchine 58%, Pecorino Romano DOP 20%, cipolla, olio extra vergine di oliva, acqua, menta, addensante: amido di mais; pepe nero.

Zucchini 58%, Pecorino Romano PDO 20%, onion, extra virgin olive oil, water, mint, thickener: cornstarch; black pepper.



1Kg



4Kg



100 g

SUGO DI POMODORO CON CIPOLLA

Tomato sauce with onion

- Dolce e delicato
- Perfetto come base per ricette quotidiane

Passata di pomodoro 72,3%, doppio concentrato di pomodoro, acqua, cipolla 2,7%, olio extra vergine di oliva, sale, zucchero semolato.

Tomato puree 72.3%, double tomato concentrate, water, onion 2.7%, extra virgin olive oil, salt, granulated sugar.



1Kg



4Kg



100 g

CREMA ALLA CARBONARA

Carbonara cream

- Un classico rivisto per una clientela internazionale
- Una base veloce per primi piatti ricchi e golosi

Latte intero fresco pastorizzato, panna, formaggio grattugiato 15%, pancetta stagionata 13%, tuorlo d'uovo 9%, farina di grano tenero tipo "00", addensante: amido di mais; margarina, olio di semi di girasole, sale, pepe nero.

Pasteurized fresh whole milk, cream, grated cheese 15%, seasoned bacon 13%, egg yolk 9%, soft wheat flour type "00", thickener: corn starch; margarine, sunflower seed oil, salt, black pepper.



1Kg



4Kg



100 g

CREMA DI CACIO E PEPE

Cacio e pepe cream

- Un classico rivisto per una clientela internazionale
- Gusto deciso e cremosità unica

Acqua, Pecorino Romano DOP 26,3%, latte intero pastorizzato, olio di semi di girasole, panna, farina di grano tenero tipo "00", margarina, addensante: amido di mais; pepe nero 0,4%.

Water, Pecorino Romano PDO 26,3%, pasteurized whole milk, sunflower seed oil, cream, "00" soft wheat flour, margarine, thickener: corn starch; black pepper 0.4%.



1Kg



4Kg



100 g

MANTECA DI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Garlic, oil, and chili pepper sauce

- Sapore equilibrato
- Adatta per guarnire ogni piatto con semplicità e carattere

Acqua, olio di semi di di girasole, olio extra vergine di oliva 27,20%, aglio 7,25%, sale, prezzemolo, addensante: gomma di xantana; peperoncino 0,11%.

Water, sunflower seed oil, extra virgin olive oil 27.20%, garlic 7.25%, salt, parsley, thickener: xanthan gum; chili pepper 0.11%.



1Kg



4Kg



100 g





la tua risorsa in cucina

Le foto sono solo a scopo illustrativo.
Foto e descrizioni potrebbero non corrispondere per valori tipografici.
Divisione produzione - Gruppo Capecchi.
Via Tenuta Del Cavaliere, 1 - Guidonia Montecelio (RM) 00012 Italia
Tel. : +39 0660505000 - rcfood@capecchispa.eu - www.rcfood.eu