

  
*Cecchin*  
PASTAFRESCA





*Piacere quotidiano*

**Scopri le nostre ricette**



## LA GOLOSA



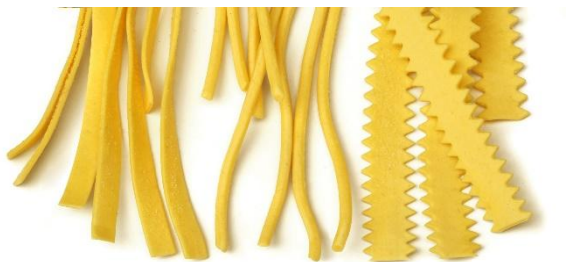
## LA RIPIENA



## LA CREPELLA



## LA PASTA FRESCA



## IL PASSATELLO



## LE SPECIALI







## LA GOLOSA I NOSTRI RAVIOLI

### Formato quadro 300g:

Asparagi e Asiago DOP

Asparagi verdi e prosciutto crudo

Astice **Natale**

Bresaola e rucola **pasta con spinaci**

Cacio e pepe **pasta al pepe**

Carbonara **pasta al pepe**

Erbette primaverili **Febbraio/Maggio**

Funghi finferli **Maggio/Settembre**

Pomodoro, mozzarella e basilico

Radicchio **pasta con radicchio**

Salmone

Speck

Spinaci e ricotta

Zucca



### Formato mezzaluna 300g:

Basilico e pinoli **pasta con basilico**

Funghi porcini

Ortica **pasta con spinaci**

Rape rosse

# I NOSTRI TORTELLONI

## Fatti a mano



### Gusti disponibili 300g:

Anatra- Ricotta e spinaci – Tartufo



## LA RIPIENA

### Gusti disponibili 300g:

Cappelletti con prosciutto crudo

Cappelletti con cappone – Natale

Fagottini con prosciutto crudo

Fagottini con speck





# I NOSTRI SACCHETTINI e LA NOSTRA FLOWPACK

## SACCHETTINI gusti disponibili 250g:

Cappelletti con prosciutto crudo  
Fagottini con prosciutto crudo  
Ravioli con brasato  
Ravioli con radicchio e speck  
Ravioli con ricotta e spinaci  
Ravioli con speck



## **FLOWPACK da 250g:** gusti a richiesta



# LA PASTA FRESCA

## **Formato 300g:**

Bigoli al torchio

Tagliatelle

Pappardelle

Maccheroni

Tagliolini

Pappardelle al pomodoro Maggio/Settembre

Spaghetti alla chitarra

## **Formato 500g:**

Bigoli al torchio

Tagliatelle

Tagliolini

## **Formato 1000g**

Pasta da pasticcio

Bigoli al torchio

Tagliatelle





## LA CREPPELLA

**Piegata a mano**

**Gusti disponibili 350g:**



Asparagi e Asiago DOP **Marzo/Settembre**

Carciofi e Squacquerone

Formaggi e Asiago DOP

Funghi chiodini e Asiago DOP

Funghi porcini

Granchio **Novembre/Dicembre**

Pomodoro e mozzarella

Prosciutto cotto e stracchino

Radicchio e salsiccia **Settembre/Aprile**

Salmone **Novembre/Dicembre**

Spinaci

Tartufo **Natale**

Zucca e speck **Ottobre/Marzo**

Zucchine e brie



**Gusti disponibili 175g:**

Funghi porcini

Pomodoro e mozzarella

Prosciutto cotto e stracchino

Zucchine e brie



## IL PASSATELLO

**Formato da 300g**



# LE SPECIALI GNOCCHI

**Formato da 400g / 2000g / 2500g:**

Gnocchi di patate 400g / 2000g ATM / 2500g cartone

Gnocchi di zucca 2000g ATM **Settembre/Marzo**







*Piacere quotidiano*





**DA 30 ANNI  
SULLE VOSTRE TAVOLE**



**Per ulteriori informazioni vi invitiamo a visitare il nostro sito:  
[www.pastacecchin.it](http://www.pastacecchin.it)**



**SEDE LEGALE**

**Laboratorio Alimentare Cecchin srl a socio unico  
Società soggetta a direzione e coordinamento di Convivio S.p.A.  
Via Tagliamento, 10 – 36056 Tezze sul Brenta VI  
[info@pastacecchin.it](mailto:info@pastacecchin.it)**

**UNITA' PRODUTTIVA E SEDE AMMINISTRATIVA  
Via Tagliamento, 5/6/10/12 – 36056 Tezze sul Brenta VI  
Tel. 0424 562045**