



Pasta di Venezia

Gluten free

TANTO SAPORE SENZA GLUTINE. SENZA LATTOSIO.

CONVIVIO

L'ARTE DEI SAPORI ITALIANI

Pasta di Venezia[®]
Gluten free



CONVIVIO

La costituzione di Convivio, holding operativa controllata dal fondo Alkemia sgr, è stata creata per aggregare e valorizzare realtà leader nel food di qualità, con un focus sulla pasta fresca e sui piatti pronti. L'obiettivo è quello di rispondere alle necessità del mercato creando un player industriale nel settore food, capace di consolidare le migliori tradizioni regionali italiane e posizionarsi nel tempo come protagonista a livello internazionale. L'aggregazione delle varie aziende, tra cui Casanova Food srl, prevede rilevanti sinergie commerciali, implementando una strategia di sviluppo, supportata da investimenti in produzione, marketing e comunicazione, e dall'espansione commerciale a livello internazionale. Una strategia dettata dalla ferma volontà di diventare il punto di riferimento per l'eccellenza nel mondo della pasta fresca e della gastronomia, attraverso un modello industriale innovativo che valorizza l'arte dei sapori italiani.

CONVIVIO

Convivio, an operating holding company controlled by the Alkemia sgr fund, was created to bring together and promote leading companies in the quality food sector, with a focus on fresh pasta and ready meals. The aim is to respond to market needs by creating an industrial player in the food sector, capable of consolidating the best Italian regional traditions and positioning itself over time as a key player at international level. The aggregation of various companies, including Casanova Food srl, will generate significant commercial synergies, implementing a development strategy supported by investments in production, marketing and communication, and international commercial expansion. This strategy is driven by a firm commitment to becoming the benchmark for excellence in the world of fresh pasta and gastronomy, through an innovative industrial model that promotes the art of Italian flavours.

CHI SIAMO

Casanova Food srl nasce nel 2013 in provincia di Padova, dall'intraprendenza e passione per la pasta fresca, che ci ha sempre distinto.

La determinazione per la scoperta di nuovi business ha motivato la progettazione e la realizzazione di una linea dedicata alla produzione di pasta fresca, esclusivamente senza glutine e senza lattosio, utilizzando le migliori materie prime reperibili nel mercato.

La sempre maggiore attenzione verso le intolleranze alimentari ha portato allo studio e alla creazione di un prodotto unico nel suo genere, per sapore e gusto, in linea con la migliore tradizione mediterranea.

La vicinanza alla città lagunare e la volontà di non perdere le nostre tradizioni, ci portano al marchio Pasta di Venezia!

I TRE SENZA!

Senza glutine, senza lattosio, senza zuccheri...la produzione "free" è il core business di Pasta di Venezia.

L'azienda, specializzata nella produzione di pasta fresca liscia e ripiena senza glutine e senza lattosio, garantisce ad ogni produzione la non contaminazione da glutine e lattosio grazie a rigorosi controlli delle materie prime in arrivo e durante tutte le fasi del processo produttivo.

Per la nuova linea di preparati è stata studiata una miscela anche senza zuccheri, per un prodotto unico nel suo genere che presta particolare attenzione agli intolleranti e a tutti coloro che sono alla ricerca di pane, pizza e dolci senza zuccheri.

WHO WE ARE

Casanova Food was founded in 2013 nearby Venice by our pursuit and passion for fresh pasta. After research and development, concrete operations started first during late 2014.

The determination to discover a new business, has motivated the design and implementation of a line solely dedicated to gluten and lactose-free fresh pasta production using the best raw materials available in the market.

The growing focus on food intolerances brought to the development and creation of a unique tasting product and in harmony with the best Mediterranean tradition. The proximity to the city and the wish not to miss these traditions leads to Pasta di Venezia's brand!

OUR THREE FREE-FROM!

Gluten-free, lactose-free, sugar-free... "free-from" production is Pasta di Venezia's must.

Specialized in the production of gluten-free and lactose-free flat and filled fresh pasta, non-contamination is guaranteed by strict checks in each production stage starting from incoming raw materials through the final process.

For the flours mix range, a one-of-a-kind sugar-free blend has also been provided to people looking for sugar-free bread, pizza and cakes.



LA NOSTRA PRODUZIONE

Tecnologie avanzate e macchinari di ultima generazione garantiscono produzioni di altissimo livello, per una pasta fresca senza glutine perfetta nella forma e nel gusto. Sistemi di misura e di controllo nei vari processi produttivi garantiscono qualità, unicità e sicurezza alimentare.

OUR PRODUCTION

Advanced technology and the latest generation's equipment, assure the highest production level for a perfect gluten free fresh pasta' shape and taste. Top process monitoring devices are providing traceability, quality as well as necessary food safety.





Pasta di Venezia
Gluten free

PASTA LISCIA & RIPIENA

La pasta fresca all'uovo Pasta di Venezia, realizzata con solo tuorlo d'uovo, è rigorosamente senza glutine e senza lattosio per intolleranti e celiaci, ma anche per chi ama la buona cucina. Pasta fresca liscia e pasta fresca ripiena, con ingredienti freschi di prima scelta, ideali per realizzare tutte le ricette classiche della tradizione italiana.

Non ci siamo accontentati di fare una pasta sicura, ogni giorno ci impegniamo affinché la nostra pasta sia davvero buona, tenga la cottura e trattienga i condimenti; grazie alle più moderne tecnologie garantiamo una shelf-life di 60 giorni, senza conservanti aggiunti.

PLAIN & STUFFED PASTA

Pasta di Venezia fresh egg pasta, made only with egg yolk, is strictly gluten-free and lactose-free, designed for intolerant and celiac, but also for those who love good food. Plain fresh pasta and stuffed fresh pasta, with top quality, fresh and strictly ingredients are ideal for making all the classic recipes of the Italian tradition.

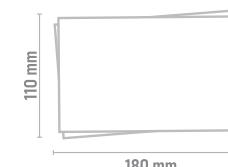
We were not satisfied with just making safe pasta, every day we strive to ensure that our pasta is indeed tasty, maintains a good cooking resistance and that it retains the sauce. Thanks to the most modern food technologies it has a 60 days shelf-life, despite being free of added preservatives.



LASAGNE / Senza Glutine all'Uovo / Senza Lattosio

LASAGNE / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 810519	Vaschetta Plastic Tray	250	7	19	114



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C. / Store in a fridge at a temperature not exceeding +4°C.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

60 giorni dalla data di produzione a +4°C. / 60 days from production date stored at +4°C.



• PASTA CON SOLO TUORLO D'UOVO / EGG YOLK PASTA

- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free





TAGLIATELLE / Senza Glutine all'Uovo / Senza Lattosio

TAGLIATELLE / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 810205	Vaschetta Plastic Tray	250	7	19	114

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

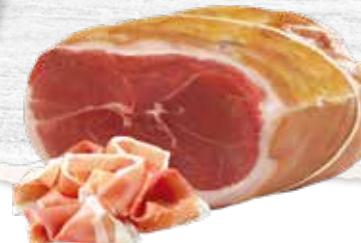
Conservare in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C.
Store in a fridge at a temperature not exceeding +4°C.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

60 giorni dalla data di produzione a +4°C. / 60 days from production date stored at +4°C.

• PASTA CON SOLO TUORLO D'UOVO / EGG YOLK PASTA

- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free



CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO / Senza Glutine all'Uovo / Senza Lattosio

CURED HAM CAPPELLETTI / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 810489	Vaschetta Plastic Tray	125	10	19	114

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

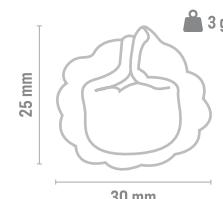
Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C.
Store in a fridge at a temperature not exceeding +4°C.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

60 giorni dalla data di produzione a +4°C. / 60 days from production date stored at +4°C.



• PASTA CON SOLO TUORLO D'UOVO / EGG YOLK PASTA

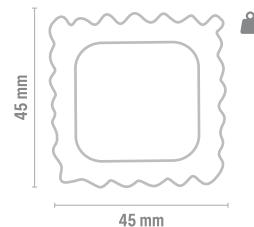
- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free





RAVIOLI RICOTTA E SPINACI / Senza Glutine all’Uovo / Senza Lattosio RICOTTA CHEESE AND SPINACH RAVIOLI / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 810267	Vaschetta Plastic Tray	125	10	19	114



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C.
Store in a fridge at a temperature not exceeding +4°C.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

60 giorni dalla data di produzione a +4°C. / 60 days from production date stored at +4°C.

• PASTA CON SOLO TUORLO D’UOVO / EGG YOLK PASTA

- Grana Padano DOP / Grana Padano DOP
- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free



PIATTI PRONTI

Nel corso degli anni, grazie alla crescente passione e all’esperienza maturata nel settore, si è creata una linea di piatti pronti da scaldare (Ready-to-heat), da conservare in frigorifero a +4°C per 60 giorni e riscaldabili in microonde in pochi minuti.

Disponibili le lasagne e cannelloni pronti, tutti ovviamente senza glutine, senza lattosio e senza conservanti aggiunti... un piatto come fatto in casa!

READY-TO-EAT MEALS

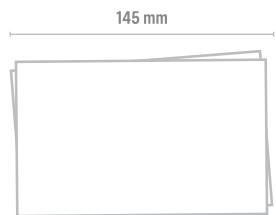
Over the years, thanks to the increasing experience in the business, Pasta di Venezia “Ready-to-eat” meals’ line was created. This line includes “ready-to-heat” dishes with a 60 days shelf life, these need to be stored at +4°C to be heated in the microwave or in the oven in just a few minutes.

They are available lasagne and cannelloni, all are indeed gluten-free, lactose-free and without food additives and preservatives... a homemade-like dish!



LASAGNE AL RAGÙ / Piatto Pronto / Senza Glutine / Senza Lattosio
RAGÙ LASAGNE / Ready Meal / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 811301	Vaschetta Plastic Tray	250	8	19	190



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C.
Store in a fridge at a temperature not exceeding +4°C.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

60 giorni dalla data di produzione a +4°C. / 60 days from production date stored at +4°C.



• PASTA CON SOLO TUORLO D'UOVO / EGG YOLK PASTA

- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free



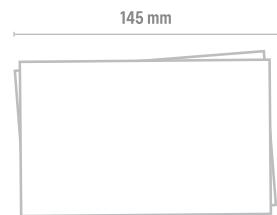
2 MIN
MICROONDE
600W

10 MIN
FORNO
100°C



LASAGNE POMODORO E MOZZARELLA / Piatto Pronto / Senza Glutine / Senza Lattosio
LASAGNE WITH TOMATO AND MOZZARELLA / Ready Meal / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 812209	Vaschetta Plastic Tray	250	8	19	190



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C.
Store in a fridge at a temperature not exceeding +4°C.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

60 giorni dalla data di produzione a +4°C. / 60 days from production date stored at +4°C.



• PASTA CON SOLO TUORLO D'UOVO / EGG YOLK PASTA

- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free



2 MIN
MICROONDE
600W

10 MIN
FORNO
100°C



PASTA FRESCA STABILIZZATA

Nuova linea di **Pasta Fresca all'Uovo Stabilizzata**, un packaging innovativo e metodiche di produzione di ultima generazione, permettono alla pasta fresca di essere conservata anche a temperatura ambiente, quindi **fuori dal frigorifero!!**

Realizzata sempre con materie prime di alta qualità, si distingue appunto per la sua shelf life di **5 mesi a temperatura ambiente**, garantendo praticità e qualità in ogni occasione. Senza conservanti né coloranti, è l'unica pasta fresca stabilizzata sul mercato anche senza lattosio e con Parmigiano Reggiano DOP, per un sapore autentico e genuino.

FRESH STABILISED PASTA

New line of **Stabilised Fresh Egg Pasta**. Innovative packaging and state-of-the-art production methods allow fresh pasta to be stored even at room temperature, i.e. **outside the fridge!**

Always made with high quality raw materials, is distinguished precisely by its shelf life of **5 months at room temperature**, guaranteeing convenience and quality on every occasion. Without preservatives or colouring agents, it is the only stabilised fresh pasta on the market also lactose-free and with Parmigiano Reggiano DOP, for an authentic and genuine flavour.



CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO / Senza Glutine all'Uovo / Senza Lattosio / Stabilizzato CURED HAM CAPPELLETTI / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free / Stabilized

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 812018	Astuccio Box	250	6	20	160

Ambient



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio, stabilizzato. / *Gluten free and lactose free dietary product, stabilized.*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare ad una temperatura inferiore a 25°C, in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore. / *Store in a cool, dry place away from light and heat sources at a temperature below 25°C.*

SHELF LIFE / SHELF LIFE

5 mesi dalla data di produzione. / *5 months from production date.*

- Parmigiano Reggiano DOP / *Parmigiano Reggiano DOP*
- No coloranti / *No dyes*
- No conservanti aggiunti / *No additional preservatives*
- Senza glutine / *Gluten free*
- Senza lattosio / *Lactose free*





TORTELLI RICOTTA E SPINACI / Senza Glutine all’Uovo / Senza Lattosio / Stabilizzato RICOTTA CHEESE AND SPINACH TORTELLI / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free / Stabilized

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 812025	Astuccio Box	250	6	20	160

Ambient

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio, stabilizzato. / *Gluten free and lactose free dietary product, stabilized.*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare ad una temperatura inferiore a 25°C, in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore. / *Store in a cool, dry place away from light and heat sources at a temperature below 25°C.*

SHELF LIFE / SHELF LIFE

5 mesi dalla data di produzione. / *5 months from production date.*



RAVIOLI SALSICCIA E PATATE / Senza Glutine all’Uovo / Senza Lattosio / Stabilizzato SAUSAGE AND POTATO RAVIOLI / Gluten Free Egg-Pasta / Lactose Free / Stabilized

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.180 BOXES PER PALLET
8 057288 812032	Astuccio Box	250	6	20	160

Ambient

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

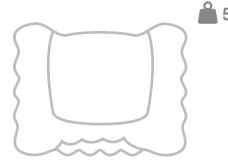
Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio, stabilizzato. / *Gluten free and lactose free dietary product, stabilized.*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare ad una temperatura inferiore a 25°C, in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore. / *Store in a cool, dry place away from light and heat sources at a temperature below 25°C.*

SHELF LIFE / SHELF LIFE

5 mesi dalla data di produzione. / *5 months from production date.*



- Parmigiano Reggiano DOP / Parmigiano Reggiano DOP
- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- Senza glutine / Gluten free
- Senza lattosio / Lactose free





I NOSTRI PREPARATI

Casanova Food srl in questi anni ha costantemente investito nelle più avanzate tecnologie produttive e di food safety.

Gli investimenti in ricerca & sviluppo, hanno contribuito alla crescita dell'azienda nella produzione e distribuzione nel mercato di un prodotto innovativo: farine senza glutine, senza lattosio, SENZA ZUCCHERI (uniche sul mercato) e con alto contenuto di fibre.



OUR GLUTEN/SUGAR FREE MIX

Our Company Casanova Food has constantly increased investments in the most advanced production technology and best practices for food safety.

The company's growth has been accompanied by important RD's investments to reach innovative products targets: gluten-free flours, lactose-free, SUGAR-FREE (unique on the market) and with a high-fiber content.



PREPARATO PER PANE • FOCACCIA E BASE PER PIZZA

Senza Zuccheri / Senza Glutine / Senza Lattosio / ad Alto Contenuto di Fibre

GLUTEN FREE BREAD, FOCACCIA AND PIZZA BASE MIX

Sugar Free / Gluten Free / Lactose Free / High Fiber Content

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811356	Sacchetto Bag	500	10	19	95

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza zuccheri, senza glutine, naturalmente privo di lattosio, ad alto contenuto di fibre. / Dietary product sugar free, gluten free, naturally lactose free, high fiber content.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

24 mesi. / 24 months.



- Senza zuccheri / Sugar free
- Senza glutine / Gluten free
- Ad alto contenuto di fibre / High fiber content
- Naturalmente privo di lattosio / Naturally lactose free
- Basso contenuto di grassi saturi / Low saturated fats content
- Senza sodio / No sodium
- No coloranti / No dyes
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives





PREPARATO PER PASTA FRESCA

Senza Zuccheri / Senza Glutine / Senza Lattosio / Fonte di Fibre

GLUTEN FREE FRESH PASTA MIX

Sugar Free / Gluten Free / Lactose Free / Source of Fiber

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811363	Sacchetto Bag	500	10	19	95

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico **senza zuccheri**, **senza glutine**, naturalmente privo di lattosio, ad alto contenuto di fibre. / Dietary product **sugar free**, **gluten free**, naturally lactose free, source of fiber.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

24 mesi. / 24 months.



PREPARATO PER DOLCI

Senza Zuccheri / Senza Glutine / Senza Lattosio / ad Alto Contenuto di Fibre

GLUTEN FREE CAKES MIX

Sugar Free / Gluten Free / Lactose Free / High Fiber Content

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811370	Sacchetto Bag	500	10	19	95

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico **senza zuccheri**, **senza glutine**, naturalmente privo di lattosio, ad alto contenuto di fibre. / Dietary product **sugar free**, **gluten free**, naturally lactose free, high fiber content.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

24 mesi. / 24 months.





PASTA SECCA

Con il marchio Pasta di Venezia non poteva mancare la linea di pasta secca, tutta rigorosamente senza glutine. Dall'equilibrio perfetto tra mais e riso (70%-30%), di sola provenienza italiana, è nata una pasta dalla tenuta di cottura perfetta, trafiletta al bronzo e a lenta essiccazione, senza coloranti, zuccheri o emulsionati.

Un prodotto artigianale, delicato e unico per chi è alla continua ricerca della qualità dalle nostre terre.

DRY PASTA

Pasta di Venezia brand could not miss a line including strictly gluten-free dry pasta. This pasta is made thanks to the perfect balance between corn and rice (70% -30%) of Italian origin only; it has a great cooking resistance and is bronze drawn and slow dried. Additionally, it does not contain any dyes, sugars or emulsifiers.

A handcrafted product, delicate and unique for those who are constantly looking for the quality of our lands.



FUSILLI / Senza Glutine - Mais (70%) - Riso (30%) / Gluten Free - Corn (70%) - Rice (30%)

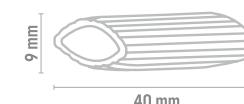
CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 810014	Sacchetto in Carta Paper Bag	250	10	10	60

MACCHERONI / Senza Glutine - Mais (70%) - Riso (30%) / Gluten Free - Corn (70%) - Rice (30%)

8 057288 810038	Sacchetto in Carta Paper Bag	250	10	10	60
-----------------	---------------------------------	-----	----	----	----

PENNE / Senza Glutine - Mais (70%) - Riso (30%) / Gluten Free - Corn (70%) - Rice (30%)

8 057288 810021	Sacchetto in Carta Paper Bag	250	10	10	60
-----------------	---------------------------------	-----	----	----	----



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

36 mesi. / 36 months.



- Basso contenuto di sodio / Low sodium content
- Basso contenuto di grassi saturi / Low saturated fats content
- No coloranti / No dyes
- No grassi idrogenati / No hydrogenated fats
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- No emulsionati / Without emulsifiers
- Senza glutine / Gluten free





SPAGHETTI / Senza Glutine - Mais (70%) - Riso (30%) / Gluten Free - Corn (70%) - Rice (30%)

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 810045	Sacchetto in Carta Paper Bag	250	10	10	60

TAGLIATELLE / Senza Glutine - Mais (70%) - Riso (30%) / Gluten Free - Corn (70%) - Rice (30%)

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 810847	Sacchetto in Carta Paper Bag	250	10	10	60

TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

36 mesi. / 36 months.

- Basso contenuto di sodio / Low sodium content
- Basso contenuto di grassi saturi / Low saturated fats content
- No coloranti / No dyes
- No grassi idrogenati / No hydrogenated fats
- No conservanti aggiunti / No additional preservatives
- No emulsionati / Without emulsifiers
- Senza glutine / Gluten free



2 mm

8 mm



LE DOLCEZZE

Una nuova linea di prodotti Pasta di Venezia: una selezione dei più amati biscotti della tradizione veneziana, realizzati con le nostre miscele, ovviamente senza glutine e senza lattosio: Le Dolcezze. Buranei, Zaetti e Gioie ripiene, sono frutto di importanti investimenti in ricerca & sviluppo, ottenuti con alla base della ricetta uno dei nostri Preparati. Materie prime di qualità e senza conservanti aggiunti, per un'esperienza unica e speciale da condividere in famiglia e con gli amici.

Confezionati in comodi vassoi da 180g, sono una dolce idea regalo o l'occasione ideale per un momento di dolcezza a fine pasto.

LE DOLCEZZE

A new range of Pasta di Venezia products: a selection of the most popular biscuits of the Venetian tradition, obviously gluten and lactose-free: Le Dolcezze. Buranei, Zaetti and stuffed Gioie come from an elaborate recipe based on one of our preparations, created by our R&D team.

The top-quality ingredients and absence of preservative give a completely new taste to these special biscuits.

Packed in handy 180g trays, they are a sweet gift idea or ideal to put on the table at the end of a meal!



BURANEI CLASSICI / Senza Glutine / Senza Lattosio
CLASSIC BURANEI / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811745	Astuccio Box	180	8	15	120



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

14 mesi. / 14 months.

- Senza glutine / Gluten free
- Naturalmente privo di lattosio / Naturally lactose free
- Realizzato con i preparati Pasta di Venezia / Made with Pasta di Venezia flours mix
- Biscotteria tipica veneziana / Typical Venetian biscuits



BURANEI CON GLASSA AL CACAO E COCCO / Senza Glutine / Senza Lattosio
BURANEI COVERED WITH COCOA ICING AND COCONUT / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811752	Astuccio Box	180	8	15	120



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

14 mesi. / 14 months.

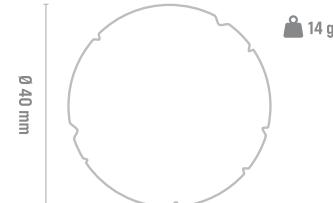
- Senza glutine / Gluten free
- Naturalmente privo di lattosio / Naturally lactose free
- Realizzato con i preparati Pasta di Venezia / Made with Pasta di Venezia flours mix
- Biscotteria tipica veneziana / Typical Venetian biscuits





GIOIE CON ALBICOCCA / Senza Glutine / Senza Lattosio
GIOIE WITH APRICOT / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811769	Astuccio Box	180	8	15	120



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

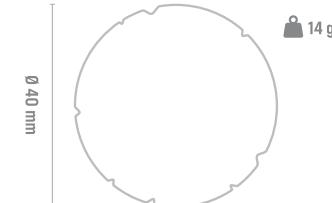
14 mesi. / 14 months.

- Senza glutine / Gluten free
- Naturalmente privo di lattosio / Naturally lactose free
- Realizzato con i preparati Pasta di Venezia / Made with Pasta di Venezia flours mix
- Biscotteria tipica veneziana / Typical Venetian biscuits



GIOIE CON CREMA AL CACAO / Senza Glutine / Senza Lattosio
GIOIE WITH COCOA CREAM / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811776	Astuccio Box	180	8	15	120



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

14 mesi. / 14 months.

- Senza glutine / Gluten free
- Naturalmente privo di lattosio / Naturally lactose free
- Realizzato con i preparati Pasta di Venezia / Made with Pasta di Venezia flours mix
- Biscotteria tipica veneziana / Typical Venetian biscuits

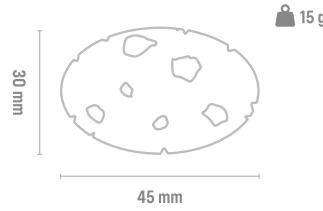




ZAEITI / Senza Glutine / Senza Lattosio

ZAEITI / Gluten Free / Lactose Free

CODICE EAN EAN CODE	CONFEZIONE PACKAGE	PESO NETTO (G) NET WEIGHT (G)	PCS PER CARTONE PCS PER BOX	CT PER STRATO BOXES PER LAYER	CT PER PALLET H.160 BOXES PER PALLET
8 057288 811783	Astuccio Box	180	8	15	120



TIPO DI PRODOTTO / PRODUCT TYPE

Prodotto dietetico senza glutine e senza lattosio. / Gluten free and lactose free dietary product.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.

SHELF LIFE / SHELF LIFE

14 mesi. / 14 months.



180G

- Senza glutine / Gluten free
- Naturalmente privo di lattosio / Naturally lactose free
- Realizzato con i preparati Pasta di Venezia / Made with Pasta di Venezia flours mix
- Biscotteria tipica veneziana / Typical Venetian biscuits



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI / OUR CERTIFICATIONS





CASANOVA FOOD SRL

Viale dell'Industria, 16/18/20/22 • 35030 Rubano (PD) - Italy

Tel: +39.049.635482 • Fax: +39.049 8973898

www.pastadivenezia.it • info@casanovafood.it

