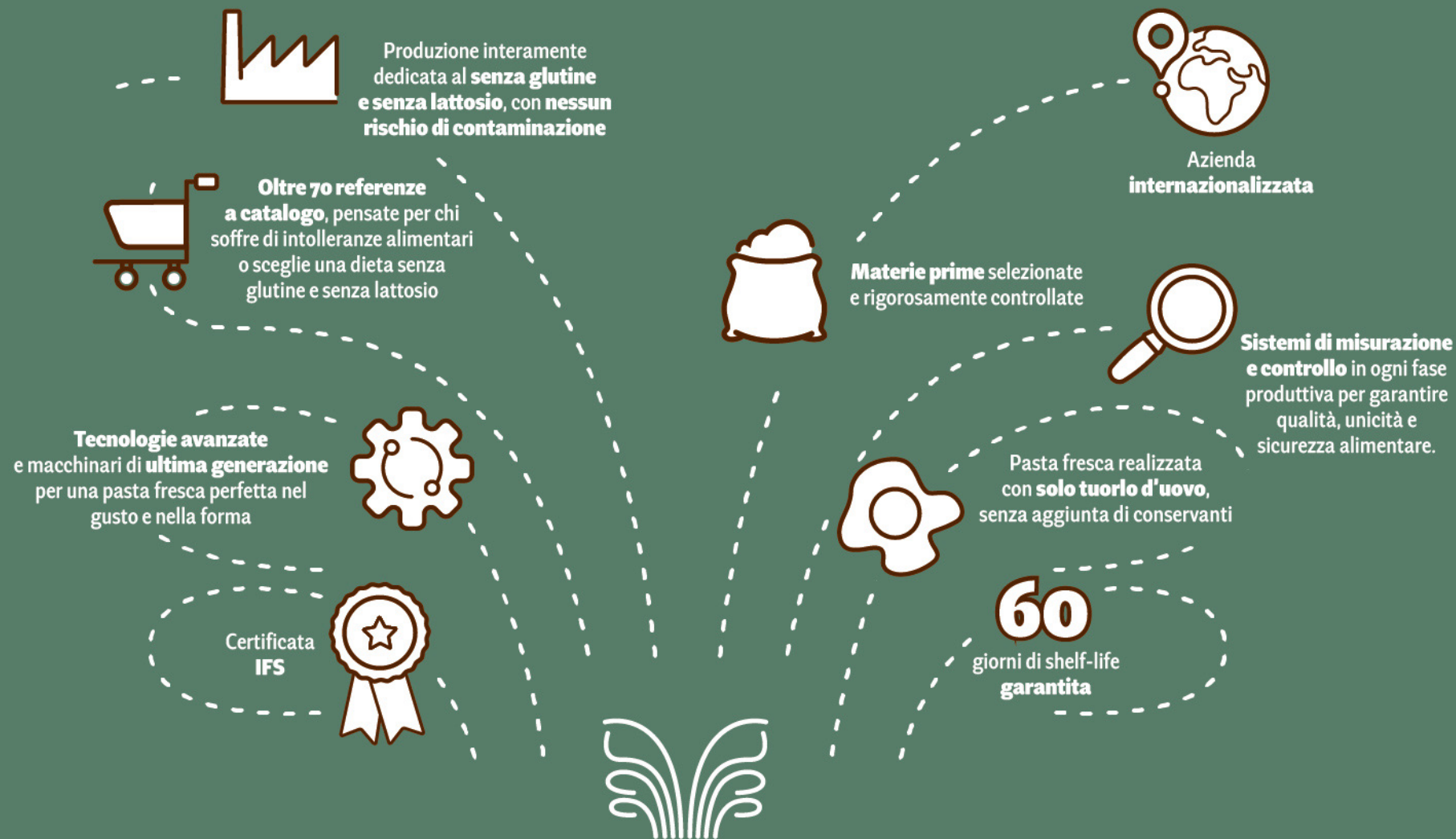




Pasta di Venezia[®]

Gluten free





Pasta di Venezia
LA NOSTRA UNICITÀ

TRADIZIONE E INNOVAZIONE PER UNA PASTA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Fondata nel 2013 in provincia di Padova, Casanova Food S.r.l., rappresentata dal brand Pasta di Venezia, nasce con la volontà di unire **tradizione artigianale, innovazione alimentare e inclusività**.

L'azienda è specializzata nella **produzione di pasta fresca e piatti pronti senza glutine e senza lattosio**, offrendo un'alternativa "free from" che non rinuncia al gusto.

La costante attività di ricerca e sviluppo ha portato alla **creazione di una miscela esclusiva di farine**, studiata per ottenere una **pasta senza glutine** capace di mantenere **consistenza e sapore autentici**, paragonabili a quelli della pasta convenzionale.

Lo stabilimento è interamente dedicato al **gluten free e lactose free**, garantisce l'**assenza di contaminazioni** e un controllo totale lungo ogni fase del processo, dalla selezione delle materie prime al prodotto finito.

Grazie alla **combinazione di ingredienti selezionati e tecnologie specializzate**, Pasta di Venezia propone una **gamma completa di referenze**: tagliatelle, ravioli, lasagne, cannelloni e molti altri formati che valorizzano la tradizione. Ogni prodotto è garanzia di gusto, qualità e inclusività, per portare in tavola il piacere della pasta fresca davvero per tutti, senza rinunce.

I TRE "SENZA"

I prodotti Pasta di Venezia si contraddistinguono per tre caratteristiche fondamentali:
Senza glutine, Senza lattosio, Senza conservanti aggiunti.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI:



PASTA FRESCA LISCIA E RIPIENA

La pasta fresca all'uovo Pasta di Venezia è realizzata con solo tuorlo d'uovo ed è rigorosamente senza glutine e senza lattosio. Ogni giorno ci impegniamo affinché la pasta, oltre a essere sicura, mantenga una perfetta tenuta in cottura e trattienga i condimenti, proprio come un prodotto convenzionale.

Grazie alle tecnologie all'avanguardia utilizzate, garantiamo una shelf life di 60 giorni, senza conservanti aggiunti.





CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO

Pasta fresca all'uovo ripiena di prosciutto crudo, senza glutine e senza lattosio

PESO (g)	125 g
PCS PER CARTONE	10
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	Cottura in acqua bollente per 2 minuti
NOTE	Pasta con solo tuorlo d'uovo Grana Padano DOP Senza coloranti né conservanti aggiunti



RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI

Pasta fresca all'uovo ripiena di ricotta e spinaci, senza glutine e senza lattosio

PESO (g)	125 g
PCS PER CARTONE	10
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	Cottura in acqua bollente per 2 minuti
NOTE	Pasta con solo tuorlo d'uovo Grana Padano DOP Senza coloranti né conservanti aggiunti



LASAGNE

Pasta fresca all'uovo senza glutine e naturalmente senza lattosio

PESO (g)	250 g
PCS PER CARTONE	7
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	In forno a 180° per 15 minuti
NOTE	Pasta laminata con solo tuorlo d'uovo Senza coloranti né conservanti aggiunti



TAGLIATELLE

Pasta fresca all'uovo senza glutine e naturalmente senza lattosio

PESO (g)	250 g
PCS PER CARTONE	7
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	Cottura in acqua bollente per 2 minuti
NOTE	Pasta laminata con solo tuorlo d'uovo Senza coloranti né conservanti aggiunti

I PIATTI PRONTI

I piatti pronti Pasta di Venezia sono soluzioni ready to heat, pensate per rispondere a ogni esigenza di consumo. Scaldabili in soli 2 minuti in microonde, garantiscono un piatto dal gusto autentico, come appena fatto in casa.

L'utilizzo della sfoglia consistente assicura il perfetto mantenimento del sugo, mentre la shelf-life di 60 giorni, senza conservanti aggiunti, li rende ideali per ogni occasione. Le ricette sono disponibili sia con carne sia in versioni adatte a un regime alimentare vegetariano.





LASAGNA AL RAGÙ

Preparazione gastronomica precotta
senza glutine e senza lattosio a base di ragù

PESO (g)	250 g
PCS PER CARTONE	8
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	2 minuti nel microonde
NOTE	Pasta con solo tuorlo d'uovo Senza coloranti né conservanti aggiunti Pronta in 2 minuti



LASAGNA AL POMODORO E MOZZARELLA

Preparazione gastronomica precotta senza glutine e
senza lattosio a base di pomodoro e mozzarella

PESO (g)	250 g
PCS PER CARTONE	8
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	2 minuti nel microonde
NOTE	Pasta con solo tuorlo d'uovo Senza coloranti né conservanti aggiunti Pronta in 2 minuti



CANNELLONI AL RAGÙ

Preparazione gastronomica precotta
senza glutine e senza lattosio con ripieno di ragù

PESO (g)	220 g
PCS PER CARTONE	8
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	2 minuti nel microonde
NOTE	Pasta con solo tuorlo d'uovo Senza coloranti né conservanti aggiunti Pronta in 2 minuti



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Preparazione gastronomica precotta senza glutine
e senza lattosio con ripieno di ricotta e spinaci

PESO (g)	220 g
PCS PER CARTONE	8
SHELF LIFE	60 giorni dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigorifero a +4/6°C
PREPARAZIONE	2 minuti nel microonde
NOTE	Pasta con solo tuorlo d'uovo Senza coloranti né conservanti aggiunti Pronta in 2 minuti



Casanova Food Srl a socio unico
Via dell'Industria, 16/18 - 35030 Rubano (PD) - Italy
Tel. +39 049 635482 | Fax +39 049 8973898
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento
di Convivio S.p.A. - Via Spadari 7/9, Milano (MI)

Email: info@casanovafood.it
www.pastadivenezia.it

